



# AU MENU



Ateliers, démonstrations, jeux : Au Four et au Moulin, le salon de la cuisine en famille, vous a concocté un nouveau programme gourmand pour sa 5<sup>ème</sup> édition sur le thème du chocolat. Vous y trouverez des ateliers en libre accès ou sur inscription. N'oubliez pas de réserver !

## Ateliers libres

10h > 18h	<b>Vélo smoothie. Association LabNormandie</b> Animation préparation de smoothie en pédalant ! Atelier tout public.
10h > 18h	<b>Goûtez bon, croquez bio. Saveurs et savoirs</b> Animation autour des mendiants au chocolat bio. Atelier tout public.
14h > 18h	<b>Santé et plaisir. Margaux, Traiteur Saison</b> Animation autour du chia pudding et ses toppings. Atelier tout public.
14h > 18h	<b>Magnésium et minéraux. Alexia Duquesne, Naturopathe</b> Découverte de la fève de cacao et recettes à base de cacao cru. Atelier tout public.
14h30 > 18h30 Toutes les 30 min	<b>Fantasque-tique. Agathe Collet, Traiteur</b> Réalisation de sucettes en chocolat fantaisies. Atelier parents/enfants. Durée 30min // 8 participants max.



Krystel Froger

Sur inscription

### Bloggeuse culinaire

À partir de 10h.  
Confection de samoussas de pommes de terre au curry.  
Durée env. 1h // 10 participants max.

À partir de 11H30.  
Confection de Nems maison aux légumes et au poulet.  
Durée env. 1h // 10 participants max.



## Ateliers libres

Toute la journée	<b>Café solidaire</b> Bar tenu par des jeunes de La Chaloupe et du FJT (Foyer des Jeunes Travailleurs) dans le cadre de projets jeunes.
10H > 12H30	<b>Régale tes papilles ! Nathalie &amp; et les jeunes de la Chaloupe</b> Créations en pâte fimo sur le thème de la cuisine. Atelier parents/enfants (min. 8 ans).
10h > 18h	<b>Grand Quizz cuisine - saveurs &amp; traditions. Le pôle seniors</b> Un quizz et des lots à gagner. Tirage au sort en fin de journée. Atelier tout public.
10h > 18h	<b>Du fun et de la gourmandise. La Semaine des 4 Jeudis</b> Ludothèque - Village symbolique- Jeux de sociétés autour de la cuisine. Jeux en famille. Atelier tout public.
10h > 12h	<b>Espace Lecture. Lire et Faire lire</b> Atelier tout public.
13h > 16h30	<b>Des histoires pour les Gourmands. La Médiathèque</b> Espace lecture. Atelier tout public.



## Le Grand Atelier



Benjamin Revel



Javier Gorga

Sur inscription

## Cuisiner avec des champignons

À partir de 14h.  
Benjamin Revel chef à La Musardière (Giverny) cuisine les produits de Javier Gorga, cultivateur de champignons exotiques.

Durée env. 1h // 10 participants max.

La grande dégustation  
18h

Retrouvons-nous à 18h autour d'un verre pour déguster les plats préparés au cours de la journée !

Si vous n'êtes pas disponible pour la grande dégustation, n'oubliez pas de vous munir de vos contenants personnels afin d'emporter vos préparations !

## Ateliers sur inscription

10h > 11h  
11h30 > 12h30

### Le trompe l'œil chocolat. S'Cakes

Réalisation de Cakesicles au chocolat.

Atelier tout public (les enfants de moins de 8 ans doivent être accompagnés de leurs parents).

Durée : 1h // 8 participants max.

10h > 11h  
11h30 > 12h30  
14h > 15h  
15h30 > 16h30

### Decrétot cuisine. Élèves & Professeurs, Lycée Decrétot

Accords chocolats et alcools.

Atelier adultes. Durée 1h. 10 participants max.

Moulage de chocolat et dégustations.

Atelier adultes. Durée 1h // 10 participants max.

14h > 15h  
15h30 > 16h30

### Pas de gaspillage ! Association Épireuil

Confection de cookies anti-gaspi.

Atelier adultes ou parents/enfants. Durée 1h // 8 participants max.

10h15 > 11h15  
11h30 > 12h30  
14h15 > 15h15  
15h30 > 16h30  
16h45 > 17h45

### Un Noël gustatif. Marjorie Giorgio, Fée des cakes

Ateliers cupcakes de Noël.

Atelier enfants (accompagnés d'un adulte pour les - de 6ans).

Durée 1h // 6 participants max.

10h > 11h  
11h30 > 12h30  
14h > 15h  
15h30 > 16h30

### «Les marmitons de Louviers». La Régie des Airelles

Réalisation de houmous au curry et blinis maison, truffes au chocolat et gaufre salée au butternut.

Atelier parents/enfants. Durée 1h // 6 binômes max.

## Le Grand Atelier



Catherine Bréard

Sur inscription

## THE mousse au chocolat

À partir de 15h.

De la Normandie au Japon, Catherine Bréard exporte sa fameuse mousse au chocolat ! Venez la découvrir ! Elle partagera peut-être sa recette...

Durée env. 1h // 8 participants max.

Le Grand Atelier



Marine Coré-Baillais

Sur inscription

## La pâtisserie numérique

À partir de 16h.

Démonstration ouverte de la Pâtisserie Numérique.  
Venez découvrir l'étonnante imprimante à gâteaux, une innovation lovérienne.

Durée env. 1h // 8 participants max.



Ateliers sur inscription

14h30 > 16h  
16h30 > 18h

### Accords sucré/salé. **Christophe Collet, Traiteur**

Réalisations de segments de pamplemousse et d'orange, émincé de fenouil. Découpe du carpaccio de haddock et gru de cacao, sauce bordelaise au chocolat.

Atelier adultes. Durée 1h30 // 8 participants max.

10h > 12h  
13h30 > 15h30  
16h > 18h

### Petites cousettes pour la cuisine ! **FilOsoophie**

Confection d'un sac lunch et d'un furoshiki.

Atelier parent/enfants (min. 10 ans). Durée 2h // 4 binômes max.

10h > 11h30  
14h > 15h30  
16h > 17h30

### Petites alternatives, grandes saveurs.

#### **Dorine Lepêcheur, Des ferments et des Graines**

Technique de fermentation sur la fabrication de fromages végétaux. Infos tout public entre chaque atelier.

Atelier adultes/ados. Durée 1h30 // 8 participants max.



Le Grand Atelier



Sur inscription

Thierry Desceliers

## Good'Épices : chasseur d'épices

De 12h à 18h.

Atelier sensoriel en continu : quizz à l'aveugle sur les épices.

À partir de 17h.

Confection d'un tartare de saumon à la malgache.

Durée env. 1h // 8 participants max.

Ateliers sur inscription

10h > 11h  
11h30 > 12h30

### Pastel vous régale ! **Kateryna & Olha**

Préparation de bouchées apéritives.

Atelier parents/enfants. Durée 1h // 4 binômes max.

10h > 11h  
11h30 > 12h30

### Les pâtisseries de **Mégane's family. Mégane Lavoquer**

Muffins aux pépites de chocolat.

Atelier parents/enfants. Durée 1h // 3 binômes max.

10h > 11h  
11h30 > 12h30

### La cuisine de **Nicole. Nicole Tierce**

Une cuisine familiale et gourmande.

Atelier parents/enfants. Durée 1h // 4 binômes max.

Entrée libre et gratuite.

Inscriptions à partir du 7 novembre à Pastel au 02 32 25 40 37, du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h, et le vendredi de 13h30 à 17h.

