

**SAMEDI 18
NOVEMBRE**

10H - 18H

No. 27400 Ville de Louviers
Total GRATUIT !
TVA 0

LE SALON DE LA CUISINE

**Au Four
et au
Moulin**

EN FAMILLE

SCANNEZ
MOI !

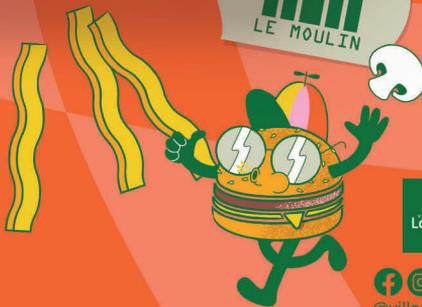


**INFOS SUR :
VILLE-LOUVIERS.FR**

**ATELIERS GRATUITS
OUVERTS À TOUS
SUR INSCRIPTIONS**

02 32 25 40 37

LE MOULIN



Louviers
en Normandie



@villedelouviers

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 7^{ème} édition sur le thème de la street food. Vous y trouverez des ateliers en libre accès ou sur inscription. N'oubliez pas de réserver !



Le Grand Atelier **SUR INSCRIPTION**
AUX DÉLICES DE LOUVIERS

10H > 11H DÉLICE DE TARTE AU CITRON
Un classique revisité par Maxime Guincêtre, façon pâtissière.

Adultes/enfants.
Durée 1h.
8 participants max.

SUR RÉSERVATION

10H > 11H

DÉLICES DE LA RIVIÈRE. ÉLÈVES ET PROFESSEURS DU CFAIE

Rillettes de truite et ses blinis.
À partir de 14 ans. Durée : 1h. 6 personnes

10H15 > 11H
11H15 > 12H

LE PLEIN DE FRAÎCHEUR. ASSOCIATION L'ÉPIREUIL

Fabrication d'un duo de wraps.
Tout public. Durée : 45 min. 8 personnes/atelier



10H > 12H
14H > 16H
16H > 18H

LES PETITES COUSETTES. FILOSOPHIE

Réalisez un set de table nomade pour vos pique-niques.
Adultes/enfants (à partir de 10 ans). Durée : 2h. 4 binômes/atelier

10H > 11H
11H30 > 12H30

DES OURS TOUT CHOCOLAT. LA PÂTISSERIE DU 51

Gâteau au chocolat aux petits ours de guimauve.
Adultes/enfants. Durée : 1 h. 4 binômes/atelier

10H > 11H
11H30 > 12H30

LA CUISINE DE NINI. NINI

Wrap et popcorn.
Adultes/enfants. Durée : 1 h. 4 binômes/atelier



10H > 11H
11H30 > 12H30
14H > 15H
15H30 > 16H30

L'ATELIER 3 EN 1. LA RÉGIE DES DEUX AIRELLES

Faites le plein de recettes avec la Régie des deux Airelles.
Au menu : samoussas aux légumes, croque-monsieur et tacos.
Adultes/enfants. Durée : 1h. 6 binômes/atelier



Le Grand Atelier **SUR INSCRIPTION**
KRISTEL FROGER

11H > 12H FABULEUX FALAFELS

Découvrez la recette des falafels mauriciens.
Adultes. Durée 1h. 10 personnes.

14H > 15H CHICKEN SHAWARMA-CADABRA !

Recette du shawarma poulet avec sa sauce moutarde et miel.
Adultes. Durée 1h. 10 personnes.





Le Grand Atelier
LA CANGTIN

**SUR
INSCRIPTION**

15H > 16H LA CULTURE DU GOÛT
Pour tout connaître des secrets
de la cuisine asiatique.

Adultes.
Durée 1h.
10 participants max.



10H15 > 11H15
11H30 > 12H30
14H15 > 15H15
15H30 > 16H30
16H45 > 17H45

FAIRY CAKE MANIA. FÉE DES CAKES

Des trompe-l'oeil gourmands, à partager.
Enfants (accompagné d'un adulte pour les - de 6 ans).
Durée : 1h. 6 personnes/atelier

11H30 > 12H30

CHOUX MARINS. ÉLÈVES ET PROFESSEURS DU CFAIE

Petits choux farcis au saumon fumé et crème mascarpone.
À partir de 14 ans. Durée : 1h. 6 personnes

14H > 15H

SAMOUSSAS DE SAISON. ÉLÈVES ET PROFESSEURS DU CFAIE

Samoussas pommes, noix et sauce caramel.
À partir de 14 ans. Durée : 1h. 6 personnes

14H > 14H30
15H > 15H30
16H > 16H30
17H > 17H30

CRÊPES D'AUTOMNE. LA CHALOUPE ADOS

Crêpes salées.
Adultes/enfants. Durée : 30min. 8 personnes/atelier

14H30 > 16H
16H30 > 18H

FISH & CHIPS. CHRISTOPHE COLLET DE COLLET TRAITEUR

Apprenez à réaliser des fish & chips.
Adultes. Durée : 1h30. 8 personnes/atelier

15H30 > 16H30

CRÊPES GOURMANDES. ÉLÈVES ET PROFESSEURS DU CFAIE

Crêpes farcies à la poire et à la vanille.
À partir de 14 ans. Durée : 1h. 6 personnes

SUR RÉSERVATION



Le Grand Atelier
LA BATTLE DES ÉLUS

EN DÉMO'

16H > 17H

Le conseil municipal, le conseil des aînés et le conseil municipal des
jeunes s'affrontent dans une bataille culinaire sans merci.
Qui saura séduire le jury ? **RÉPONSE À 18H ...**



**L'APÉRO
DE 18H**

RENDEZ-VOUS DANS LA GRANDE SALLE DU MOULIN POUR TRINQUER ENSEMBLE À L'AMOUR DE LA CUISINE !

N'oubliez pas de vous munir de vos contenants personnels afin d'emporter vos préparations !

Suite du programme



10H > 12H30

SMOOTHIE JUS T'AIME. PAULINE

Autour des smoothies.

Adultes/enfants

10H > 18H

LE PLEIN D'ÉNERGIE ! ASSOCIATION LABNORMANDIE

Fabriquez des energy balls* à la sueur de votre front avec le vélo blender. (boules d'énergie)

Tout public.

10H > 18H

Y A PLUS DE SAISONS ? ASSOCIATION LABNORMANDIE

Découvrez l'almanach des fruits et légumes de saison et mettez-vous au batch cooking !

Tout public.

10H > 18H

SUS AU GASPI ! SAVEURS ET SAVOIRS

Pour ne plus jeter, accommodez vos restes sur des bruschettas.

Tout public.

10H > 18H

RENDEZ-VOUS AU BAR. LES JEUNES DE LA CHALOUPÉ

Thé, café, snacking : venez vous détendre au comptoir.

10H > 18H

L'EXPÉRIENCE DES SENS. LA SEMAINE DES 4 JEUDIS

Cuisinez dans un foodtruck miniature, fermez les yeux et sentez, touchez et goûtez des aliments surprise.

Tout public.

10H > 18H

HISTOIRE POUR LES GOURMANDS.

MÉDIATHÈQUE BORIS VIAN/ASSOCIATION LIRE ET FAIRE LIRE

De la nourriture à écouter...

Tout public.

14H > 18H

LE COIN DES ORIGINAUX. MARGAUX DU TRAITEUR SAISON

Wraps à la crème de cajou, courges rôties, pickles d'oignons rouges n'auront plus de secrets pour vous.

Tout public.

14H30 > 18H

PIMPE TES BEIGNETS ! AGATHE DE COLLET TRAITEUR

Vos beignets seront les plus beaux pour se faire manger !

Tout public.



ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE.

INSCRIPTIONS À PARTIR DU 1^{ER} NOVEMBRE À PASTEL AU 02 32 25 40 37

DU LUNDI AU JEUDI : 9H > 12H & 13H30 > 17H // LE VENDREDI : 13H30 > 17H.



"AFTER" FÊTE DU HARENG

18H30 - 23H AU CAFÉ DE LA HALLE

DJ set et dégustation de harengs

(en collaboration avec la Poissonnerie de la Halle)



SERVICE EN CONTINU