

PROGRAMMATION « le salon passe en cuisine » DU 17 AU 20 NOVEMBRE



Les animations DAG

17/11/22	18/11/22	19/11/22	20/11/22
<p>8h à 9h > démo Démo produits locaux <u>Espace</u> : Cuisine du salon <u>Public</u> : scolaire</p>	<p>12h- 13h> démo Démo produits locaux <u>Espace</u> : Cuisine du salon <u>Public</u> : scolaire</p>	<p>13h - 14h> démo Démo produits locaux <u>Espace</u> : Cuisine du salon <u>Public</u> : scolaire</p>	<p>10h - 11h : Table Ronde la façon dont on se nourrit décide du monde dans lequel on vit ? Comment alimenter le changement ? Impacts réciproques de l'évolution de la société et des façons de se nourrir. Transition alimentaire, évolution des pratiques de ceux qui alimentent et des comportements de ceux qui s'alimentent <u>Intervenants</u> : Un représentant de la DAG, Plan CLimat, un représentant de la santé, Gabriel Levionnois échanges modérés par ? <u>Espace</u> : Cuisine du Salon</p>
<p>15h - 16h> démo Démo produits locaux <u>Espace</u> : Cuisine du salon <u>Public</u> : grand public</p>	<p>De 15h à 16h > démo Démo produits locaux <u>Espace</u> : Cuisine du salon <u>Public</u> : scolaire</p>		<p>14h30 - 15h30 : Table Ronde Chaque bouchée compte... cuisine engagée se nourrir est un acte citoyen Le ma'a que nous mangeons aujourd'hui, pour nourrir demain à partir d'hier. Rêvons notre alimentation de demain. <u>Intervenants</u> : Myriam Malao, Gabriel Levionnois, Jason Man Sang Modérée par un représentant de la DAG <u>Espace</u> : Paepae</p>

Texte de présentation des démo de la DAG dans le journal du Salon

Démonstration culinaire de la DAG : Cuisinons nos produits locaux

La Direction de l'Agriculture vous propose de découvrir comment cuisiner et transformer les produits du fenua.

Connaissez vous le riz banane ? la farine de maniocs et les nombreuses déclinaisons du 'uru ?

Au menu, des moments de partage et de création pour remettre nos produits du fenua au cœur de nos assiettes et de notre quotidien en famille à la maison et entre copains à la cantine.

Les animations VAI

Espace cuisine du Salon	17/11/22	18/11/22	19/11/22	20/11/22
<p>Découvertes gustatives 3 ateliers tournants pour découvrir comment interagissent les sens. Les perceptions se mêlent aux souvenirs, croyances et représentations, nourris par l'imaginaire et l'environnement et la culture, du gouteur...</p>	9h30 - 10h Public scolaires	9h30 - 10h Public scolaires	10h - 10h30 Famille et enfants	11h30 - 12h Famille et enfants
<p>- défi cuisine, à vos ustensiles ... Prêts ... cuisinez !! le goût et le plaisir du « fait maison » et en équipe ! Les enfants réaliseront des recettes simples à base de produits locaux, sous les conseils avisés de passionnés de cuisine...</p>	13h30 - 14h30 Public scolaires	13h30 - 14h30 Public scolaires		
<p>« EN FAMILLE »... Partager et transmettre le plaisir de cuisiner le goût et le plaisir du « fait maison » et en famille ! Partagez un moment de complicité avec votre enfant autour des fourneaux pour préparer une recette à base de produits locaux !</p>			14h30 - 16h Famille et enfants	14h - 15h30 Famille et enfants



> AUTRES TABLES RONDES

Jeudi 17 novembre

- de 16h à 17h > Les plaisirs de la table

Ingrid Astier, Gabriel Levionnois, Millésime. Echanges modérés par Christian Robert

De tout temps et partout la cuisine s'impose, au delà du plaisir des gout et des saveurs, comme le moyen du partage et de la communion.

Samedi 19 novembre

- de 10h30 à 11h30 > Je mange donc nous sommes

En ce jour de levée des pléiades, Matari'i i ni'a, qui annonce l'ouverture du cycle de l'abondance, mettons les pieds dans le plat pour remettre notre culture au cœur de nos assiettes.

Gabriel Levionnois et Libor Prokop

> CAUSERIES ET COOKING CLASSES

- démonstration et causerie culinaire avec Gaby Levionnois (Pacific food lab)

Chaque bouchée compte ! Rendez-vous en cuisine avec Gaby notre Chef à la cuisine inspirée et engagée qui vous invitera à retrouver l'énergie de la terre et la saveur des lagons au travers de recettes uniques à partir de nos produits du fenua.

[Jeudi 17 novembre de 10h30 à 11h30](#)

[Vendredi 18 novembre 8h à 9h](#)

Dimanche 20 novembre de 16h à 17h

- démonstration et causerie culinaire avec Myriam Malao

Rencontre avec Myriam Malao Cheffe et femme engagée.

L'occasion de découvrir les spécialités du Vanuatu et l'engagement sans faille de Myriam dans la valorisation des produits et producteurs locaux !

[Jeudi 17 novembre de 12h à 13h \(scolaire\)](#)

[Vendredi 18 novembre 10h30 à 11h30 \(scolaire\)](#)

- cooking classe avec Myriam Malao

La cuisine est une invitation au voyage ... Alors à vos tabliers et direction les Vanuatu pour découvrir le plat national: le laplap. Dimanche 20 novembre de 12h15 à 13h45

- cooking classe avec Teheiura

Notre chef aito sera connecté depuis la France pour partager ensemble un moment en cuisine autour d'une de ces recettes rendez-vous au coin cuisine du salon ou en live sur Face book

Coin cuisine et en live Facebook >

Samedi 19 novembre de 8h30 à 9h30

- cooking classe Flexifood

Coin cuisine et en live Facebook >

Samedi 19 novembre de 11h à 12h30

- démonstration Flexifood

Dimanche 20 novembre de 9h30 à 10h



> ANIMATIONS COTE JARDIN

> Atelier Fa'a'apu

Avec Jan Man Sang

Revenons à l'étape bien avant notre assiette ... dans le fa'a'apu ... retour à la terre nourricière.

Jason vous donnera les clés pour démarrer votre premier fa'a'apu, vous initiera aux principes de la permaculture de l'agroécologie et vous fera découvrir les plantes locales et comment les utiliser !

Atelier famille enfant à partir de 6 ans

Jeudi 17 novembre de 8h à 9h / de 9h à 10h / de 13h à 14h

Vendredi 18 novembre de 9h à 10h / de 13h à 14h

Samedi 19 novembre de 9h à 10h / de 13h à 14h

Atelier famille à partir de 14 ans

Samedi 19 novembre de 11h à 12h

Dimanche 20 novembre de 11h à 12h

> Lecture le Jardinier des rêves

des mots à semer pour récolter nos histoires ...

Découvrez le semeur d'histoire qui vient d'un pays lointain dont personne ne connaît le nom et à votre tour écrivez et plantez pour voir grandir votre arbre ...à histoire !

