

Festival

du

gout local



4 octobre > 6 novembre 2022

un programme gourmand

www.bernaynormandie.fr

**INTERCOM
Bernay**
Terres de Normandie





Le Festival du goût local accueille

Je mange donc je suis

EXPOSITION
EN NORMANDIE

4 OCTOBRE > 6 NOVEMBRE 2022

UNE EXPOSITION DU MUSÉUM NATIONAL D'HISTOIRE NATURELLE

Je mange donc je suis en Normandie est une exposition en trois actes, à la croisée entre passé, présent et avenir, nourritures, cultures et natures, arts et sciences. S'adressant à tous les publics, l'exposition aborde le sujet de l'alimentation sous diverses thématiques.

En quoi l'Homme, en tant qu'espèce, se définit-il par ce qu'il mange ? Comment l'acte de se nourrir, vital et quotidien, façonne-t-il en même temps nos identités à travers des pratiques culturelles, des rituels et des interdits ? Quel rôle a joué l'alimentation dans notre évolution ? Quels sont les impacts environnementaux liés à la production de ressources pour nourrir l'humanité d'aujourd'hui et celle de demain ? Toutes ces questions seront abordées à travers 3 thématiques : « Corps et nourritures », « Cultures comestibles », « Consommer la nature ».

Exposition ouverte du 4 octobre au 6 novembre 2022, à Beaumontel, à l'Etable (22 côte d'Harcourt 27170 Beaumontel). Gratuit. Tout public. De 14h à 18h du vendredi au dimanche.



La fête de la gastronomie locale



PROGRAMME DU DIMANCHE 16 OCTOBRE 2022

10h-17h

La Fête de la Gastronomie se déroulera au Domaine de Gauville, de 10h à 17h lors de la journée mondiale pour l'alimentation le 16 octobre 2022. Cet évènement a pour objectif de faire découvrir la thématique de l'alimentation à travers les 3 thématiques de l'exposition Je mange donc je suis, qui sera en partie délocalisée sur site : la fabrique du goût, l'impact de l'alimentation sur nos corps et sur notre environnement, les traditions gastronomiques normandes, les nouvelles façon de cuisiner... tout ceci abordé à travers des animations ludiques, ateliers de cuisines, démonstrations culinaires et ambiance conviviale dans un site de charme !

Pour l'Intercom, cet évènement répond à la fois aux objectifs du Projet Alimentaire de Territoire (sensibilisation à l'alimentation de qualité, promotion des produits locaux) et à la stratégie de tourisme durable « slow » que l'on souhaite développer sur le territoire (tourisme durable qui encourage les modes de déplacement doux, qui s'imprègne du paysage et des traditions locales, privilégie les rencontres).

Diverses animations. Dimanche 16 octobre, de 10h à 17h. A Saint-Pierre-de-Salerno, au Domaine de Gauville (Hameau de Gauville - 3, Gauville 27800 Saint-Pierre-de-Salerno). Gratuit. Tout public.

Plan de site et animations de la Fête de la Gastronomie

Au Domaine de Gauville

Échelle 1 : 3 717

0 50 m

3 pôles sur le thème de l'exposition :



Je mange
donc je
suis

EN NORMANDIE



La fête de la gastronomie locale

PROGRAMME DU DIMANCHE 16 OCTOBRE 2022

10h-17h

CORPS ET NOURRITURES

10h00 : Départ de la randonnée accompagnée par l'association Bernay Sentiers de 6 km

Tout le long, Expérimenthe animera la randonnée en proposant une activité de cueillette sauvage et de découverte de plants. Cette promenade sera propice pour découvrir des plantes et leurs caractéristiques. *Départ du Domaine de Gauville*

10h30 & 14h00 : L'alimentation de la faune normande

Retraçons les cycles alimentaires afin de (re) découvrir les notions de proies/prédateurs et la place de l'Homme. *Animé par Biodiversit'Up*

11h00 : Parcours sensoriel

Découverte des goûts, des produits locaux, des senteurs de la nature utilisés dans notre alimentation. *Animé par Expérimenthe (atelier ouvert aux enfants)*

CULTURES COMESTIBLES

10h00 : Stand ateliers et dégustation

Découverte et dégustation des produits des Petites l'Ouches. *Animé par Les Petites l'Ouches*

11h00 : Atelier Masterclass

Les professeurs du lycée ont lancé un pari à leurs élèves : cuisiner des produits en valorisant les épiluchures (100% zéro déchet !). Encouragez-les durant toute la durée de l'épreuve. *Animé par le lycée Clément Ader*

11h00 : Atelier cuisine avec les légumes normands

Une recette sera proposée pour redécouvrir les produits normands. *Animé par 1001 légumes*

11h30 & 15h30 : La bio-accumulation

Qu'est-ce que la concentration de toxines et comment la chaîne alimentaire nous fait remonter jusqu'au 7^{ème} continent ? *Animé par Biodiversit'Up*

12h30 : Quoi faire avec des légumes crus : atelier « crusine »

Cuisiner des fruits et légumes sans les dénaturer et garder ainsi le plus de nutriments, de vitamines... Des recettes et une sensibilisation aux produits et au goût seront au rendez-vous. *Animé par Expérimenthe*

14h00 : Divers jeux sur l'alimentation, quiz, graines et plantes

Animé par 1001 légumes

14h00 : Parcours équilibre alimentaire

Les enfants pourront développer leur équilibre général et comprendre grâce à des ateliers complémentaires l'importance de l'équilibre alimentaire par de petits ateliers découvertes. *Animé par Expérimenthe*

14h00 : Atelier dressage de la table

L'art de dresser une table à la française. *Animé par le lycée Clément Ader*

15h00 : Escape game de l'alimentation

Les enfants comme les plus grands vivront une petite aventure à mi-chemin entre escape game et chasse aux trésors de l'alimentation. *Animé par Expérimenthe*



La fête de la gastronomie locale

PROGRAMME DU DIMANCHE 16 OCTOBRE 2022

10h-17h

CONSOMMER LA NATURE

10h00 & 14h00 : Atelier lactofermentation

Réalisation de légumes lactofermentés.
Animé par Sophie Labarre, naturopathe (atelier ouvert aux adultes)

11h00 & 15h00 : Atelier légumineuse

A la découverte des protéines végétales en mettant en exergue tous ses sens et dégustation du gâteau mystère. *Animé par Sophie Labarre, naturopathe (atelier ouvert aux enfants)*

12h00 & 16h00 : Atelier beewrap : objectif zéro déchet

Réalisation d'un emballage bio, 100% durable, écologique, réutilisable et biodégradable. Une nouvelle façon de conserver ses aliments.
Animé par Sophie Labarre, naturopathe

14h00 : Les contes d'Expérimenthe

Animation basée sur le récit de plusieurs contes véhiculant les valeurs du projet d'Expérimenthe. Des ateliers seront proposés dont un atelier d'écriture destiné aux enfants.
Animé par Expérimenthe

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

Un petit creux ? **Las Vegas Burger** sera présent toute la journée pour vous proposer de délicieux burger mais aussi des crêpes pour le goûter !

A partir de 10h30 : Balade en attelage autour du Domaine de Gauville

Accompagné par la Ferme Saint-Cyr

A partir de 12h00 : Box champêtre

(payante et sur réservation auprès de l'Office de Tourisme), cuisiné par le lycée Clément Ader
Repas : Mini galette au saumon laqué au cidre - Petit muffin livarot de pomme - Effiloché de poulet bille de camembert pané en salade d'automne (sucré/salé) - Teurgoule miel de lait - Boisson : jus de pomme du lycée

14h00 : L'association théâtrale Les Petites Fripouilles

vous présente « Le Grand Restaurant »

Le restaurant chez Jacques et Martine est en effervescence, en effet le bruit court que l'inspecteur des guides Bichelin doit venir déjeuner. Le patron et la patronne, Jacques et Martine, vont tout faire pour gagner une nouvelle étoile mais rien ne se passe comme prévu...
Adaptation de la pièce de théâtre d'André Guilluy

15h00 : L'association la Normand'Hier vous propose une initiation au pas de danse folklorique

Animations dans le cadre du Festival Génération Durable

Projection de films documentaires et d'animations

Organisé par la MJC de Bernay



Dimanche 23 octobre - 15h

Ciné goûter à Beaumontel (à « L'Etable »)

La chouette en toque

France | 2020 | 52 minutes | A partir de 3 ans - Gratuit
Un film d'animation de Pascale Hecquet, Frits Standaert, Célia Tisserant

D'un battement d'aile, la célèbre chouette conteuse captive son jeune auditoire prêt à voyager à travers de nouvelles histoires et rencontres. Les aventures de la grenouille à grande bouche, du poussin roux, du prince paon, de l'ours qui avala une mouche ou encore de Dame Tartine offrent un menu copieux d'occasions cocasses, insolites et alléchantes d'aborder l'alimentation de façon ludique. Humour et poésie mettent l'eau à la bouche et comme par enchantement éveillent la curiosité et cuisinent notre rapport à la nourriture aussi bien en termes de santé, chaîne alimentaire que sa dimension affective...

Samedi 22 Octobre à 19h
Ciné-dégustation à Bernay
(au Tiers lieu « chez BoBo »)

La ferme qui soigne

France | 2021 | 1h18 - Gratuit

Un film de Caroline Breton

Avec Raphaël Colicci et la participation de Pierre Rabhi, Edgar Morin, Ernst Zucker.

Un jardin c'est intime. On parle de jardin secret... Mais c'est sans compter la générosité de certains propriétaires comme Raphaël Colicci qui sème depuis 50 ans ses expériences pour mieux partager les fruits de connaissances récoltés avec ses amis notoires en visite. Une intimité dans laquelle est convié le spectateur. Ostéopathe, paysan, apiculteur, passionné de fruits oubliés, formateur, conférencier..., Raphaël se questionne sans cesse surtout en quête de propositions concrètes pour habiter une terre vivante et généreuse. Il cultive de multiples variétés anciennes de fruits et légumes. Des saveurs qui sont aussi de précieux alicaments, aussi bien pour le corps que l'esprit...



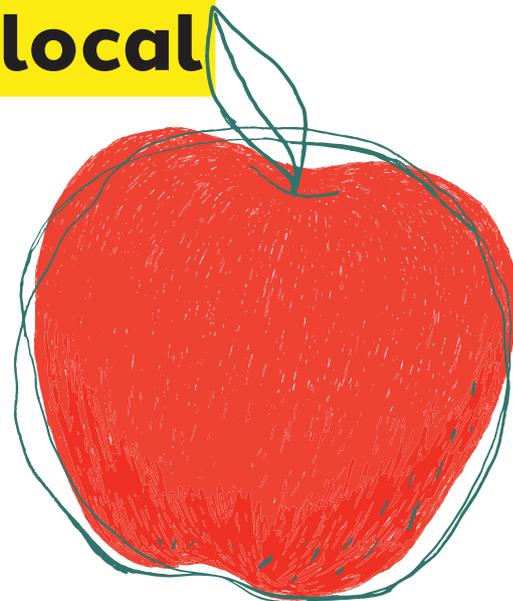
Les autres animations du Festival du goût local

Samedi 22 octobre - de 16h à 18h
A la Brasserie La Quart'Ouche

716, rue Lucien Quérey, à Bernay

Visite et dégustation
à la Brasserie La Quart'Ouche

Atelier en collaboration avec la CMA
(Chambre de Métiers et de l'Artisanat). Gratuit.
Sur réservation auprès de la brasserie au
07.72.72.91.07



Mardi 25 octobre - de 10h à 12h
Au Potager de Beamesnil

7, rue des Forges, à Beamesnil
(Mesnil-en-Ouche)

La soupe au caillou

Récolte des légumes anciens, histoire contée,
atelier cuisine et repas. Animé par 1001
légumes. Public : familles avec enfants. Gratuit.
Sur réservation au 02.32.46.02.54

Mercredi 26 octobre - de 11h à 12h
Au Potager de Beamesnil

7, rue des Forges, à Beamesnil
(Mesnil-en-Ouche)

Blind test des saveurs
du Potager de Beamesnil

Dégustation de variétés anciennes de pommes
et atelier cuisine. Animé par 1001 légumes. Tout
public. Gratuit. Sur réservation au 02.32.46.02.54

Mardi 25 octobre - de 14h à 16h
Au Potager de Beamesnil

7, rue des Forges, à Beamesnil
(Mesnil-en-Ouche)

Une après-midi sous les pommiers

Dégustation de variétés anciennes de pommes
et atelier cuisine. Animé par 1001 légumes.
Tout public. Gratuit. Sur réservation
au 02.32.46.02.54

Lundi 31 octobre - de 11h à 12h
A La Brûlerie

12, rue du Général de Gaulle, à Bernay

Visite et dégustation à La Brûlerie

Atelier en collaboration avec la Chambre de
Métiers et de l'Artisanat (CMA). Gratuit. Sur
réservation auprès de la CMA au 06.98.86.41.95



Festival labellisé



en partenariat avec :



Domaine de Gauville
du champ à l'écran



TERRES DE L'EURO
PAYS D'OUCHE



MAÎTRE ARTISAN
TORRÉFACTEUR NORMAND
MEILLEUR TORRÉFACTEUR DE FRANCE 2015



LA COMPAGNIE
DES PETITS CHAMPS

Et aussi : L'Association Normand'hier

Renseignements auprès de
l'Office de Tourisme Bernay Terres de Normandie
Tél : 02.32.44.05.79 - Email : tourisme@bernaynormandie.fr

www.bernaynormandie.fr



Intercom Bernay Terres de Normandie