

## L'Association

# du Crêmet d'Anjou

## Une mission!

L'Association du Crêmet d'Anjou (association 1901) a été **créée en juin 2015** dans le but de :

- promouvoir par tout moyen et pour tout public la spécialité fromagère angevine appelée traditionnellement « Crêmet d'Anjou »
- regrouper un maximum de témoignages et collecter tout souvenir ayant un rapport avec la recette en vue de la faire inscrire au patrimoine immatériel de l'Anjou par l'INAO et l'UNESCO
- veiller dans cette attente à mettre en valeur la recette et les moules servant à sa confection
- faire vivre ce patrimoine local en tout lieu et par tous les moyens
- ouvrir ces champs du possible à un public le plus large possible : particulier, amateur, professionnel, chef de cuisine et de pâtisserie, chocolatier, métiers de bouche, artisan et artiste
- faire vivre et évoluer la recette par différentes contributions sur ce thème
- initier, animer et gérer une confrérie du Crêmet d'Anjou

Association reconnue d'intérêt général









Votre

# INVITÉ D'HONNEUR

# Michèle Barrière

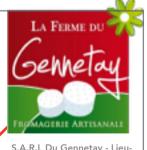
« Écrire des polars historiques et culinaires, c'est vivre entre son ordinateur et ses plaques de cuisson, la tête dans les textes anciens et les mains dans la pâte à tarte». Historienne de l'alimentation, écologiste de la première heure, Michèle Barrière s'est consacrée à la défense des races animales et des légumes dits oubliés.

Elle a commencé en 2004 le récit de la dynastie Savoisy. Avec Le sang de l'hermine en 2011 et De sang et d'or en 2012, débute une nouvelle saga, celle du maître d'hôtel de François 1er.

Ses polars historiques retracent l'histoire et l'évolution de la cuisine et des manières de table. Un cahier de recettes d'époque, facilement réalisables, accompany et chaque livre.

https://www.facebook.com/michele.barriere.3

http://www.michelebarriere.fr/



S.A.R.L Du Gennetay - Lieu-Dit Gennetay - 49490 Auverse - tel:02.41.82.23.36

#### Inauguration

**Un discours** ouvrira cette fin de semaine dédiée à la gastronomie et aux produits qui font sa richesse, sa variété et sa réputation.

Quentin ISABELLON, comédien, interviendra avec d'autres comédiens en jouant **une saynète** mettant en scène un extrait du livre de Michèle BARRIÈRE : crimes dans le potager du Roy.

Vin d'honneur diverti par les interventions des comédiens : déclamation de poèmes ou textes à la gloire du vin. (fouées et buvette sur place)

vendredi

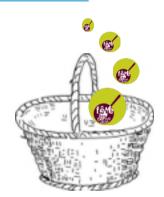
18h30 à 21h30

salle des Fêtes

#### Marché gourmand

Le marché gourmand accueillera du samedi après midi au dimanche soir des producteurs locaux et des métiers de l'artisanat.

Possibilité de visiter l'atelier des « Délices de Flo » (confitures maison) et le potager géant du maraîcher « Un cheval un champ ». Départs réguliers pour des visites accompagnées. (Caisse centrale)



#### Grand banquet partagé

Nous nous réunirons pour partager **une grande tablée** dans l'esprit de la tradition française...

Nous vous proposons d'apporter ce qu'il vous plaira de partager : à proposer sur un buffet géant à la disposition de tous.

Nous vous invitons également à **profiter des produits** proposés par les producteurs du marché gourmand.

dimanche

12h30

esplanade



#### **Exposition**

#### salle St Louis

Nous vous proposons une exposition vente de tableaux de différents artistes locaux qui ont travaillé sur le thème de la Fête de la Gastronomie : plats, cultures, vaisselle, orfèvrerie, chasse, vin, labeur, natures mortes, animaux de la ferme, gourmandise...

- Pascal GIRAULT : photographie infrarouge
- Isabelle ISABELLON : peinture classique et trompe l'oeil
- Stéphanie LÉCUYER : peinture classique



#### Photo souvenir

salle St Louis

Venez vous

mettre en scène au royaume de la ciène et du vin, faites vous prendre en photo (signez le registre du droit à l'image) ; votre photo vous sera envoyée dans les semaines suivantes et sera publiée sur la page Facebook de l'Association du Crêmet d'Anjou. **Merci de votre** 

participation!

#### **JEUX**

**« les mots de la faim »** associez extraits de la littérature internationale et images les représentant selon le travail photographique de Charles Roux (Festins fictifs©) et Dinah Fried (Fictisious dishes©)

Salle St Louis	tous les jours
nombreux lots à gagner	caisse centrale
	<del>√</del>

**« les coeurs »** : des coeurs jaunes numérotés, des coeurs verts numérotés et portés bien en évidence = à vous de retrouver votre binôme sur la fête. Une boisson offerte pour chaque couple.



LES POMMES TAPEES DU
VAL DE LOIRE
SAS LES POMMES TAPEES
11 RUE DES DUCS D'ANJOU
49730 TURQUANT

Tél: 0241514830

(stand en déplacement sur la fête)

## Vos

## **ATELIERS**



# Pratique

Cuisine médiévale Fabian Müllers est historien, conférencier et cuisinier, spécialiste de la cuisine médiévale. A travers de nombreuses recettes de pâtisseries (tirées de manuscrits culinaires et livres de recettes du Moyen Âge), il vous invite à une découverte gustative et culturelle, où le sucré côtoie le salé, l'acide, relevé par le parfum des épices, ces "fruits du paradis"...

Cuisine de la Salle des Fêtes	10h00 et15h00	
I2€ / pers.: caisse centrale	dimanche	

En cuisine avec Michèle Barrière Vous avez envie d'un voyage culinaire dans le temps...Venez cuisiner avec Michèle Barrière! Nous ferons ensemble une poularde en filets, selon la recette de François MASSIALOT de 1705. Cela se prépare avec un poulet rôti froid et des aromatiques: ciboulette, cerfeuil, ail et fleur de câpres. C'est assaisonné au Verjus d'Anjou©, salé et poivré. Apportez votre matériel pour travailler avec nous: planche à découper, couteau d'office, torchon, tablier. Nous vous fournirons le reste.

Esplanade la	Salle des Fêtes	11h30	23
5€ et 20€ :	caisse centrale	dimanche	



# Votre LIBRAIRIE

# Culture

Forum de la Presse la librairie de Thouars vous accompagnera du **samedi au dimanche** pour vous proposer des livres sur le thème de l'année pour cette Fête de la gastronomie 2017 : « Au coeur du produit ».

La gastronomie dans les livres ce sont des ouvrages sur le vin, la cuisine, le jardinage, l'écologie, l'environnement, la permaculture, l'histoire mais aussi des romans et de la littérature jeunesse.

**Des auteurs en dédicaces** seront présents le dimanche et certains dès le samedi : l'occasion d'une rencontre!

Michèle Barrière, Sophie Reynouard, Camille Verheecke, Pascal Girault, Christian Asselin, Fabian Müllers, etc





27, rue Saint-Michel -44150 Ancenis Tél. 02 40 09 61 89 - Mob. 06 98 70 26 19



# Votre Sa

# Détente gourmande

**Fingers Swing** est une formation de jazz manouche... aux airs populaires et entrainants, dans une ambiance conviviale et gourmande!

(http://fingers-swing.wixsite.com/jazz)

#### Restauration

Croquinou, « Food Truck » de Thomas AVIGNON, sera présent sur la Fête pour le plaisir des gourmands!

Une bonne fouée.... ça peut pas faire de mal!

la mode du « food truck » bien avant l'heure... des produits de qualité, le soucis des ingrédients, fouace ou fouée, une tradition médiévale très vivante en saumurois.

#### **Buvette**

La buvette est à votre disposition durant toute la Fête de la Gastronomie ; c'est pour l'Association du Crêmet d'Anjou l'occasion de faire quelques profits... Merci à vous!

Et surtout n'oubliez pas de consommer avec modération et que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

18h30

samedi

extérieur



### Votre

## DÎNER DE GALA

# Culture

**Le Dîner de Gala au Coeur du produit** *Grand dîner dans la salle des fêtes* 



ODestination Anjou

Les producteurs prendront la parole avant chaque plat pour vous expliquer leur façon de voir « le coeur du produit », de le mettre en valeur et de le commercialiser : des rencontres enjouées avec des passionnés et un lien pour une consommation en circuit court. C'est aussi l'occasion pour nous de mettre en valeur un chef et son équipe, invités pour sublimer les légumes et les champignons.

**Une jeune troupe de comédiens** animera la soirée par ses déclamations...Le dîner se veut convivial et participatif.

#### DÎNER DE GALA

Salle des Fêtes, sur réservation... mais vous pouvez vérifier les disponibilités à la caisse centrale 20h30

35 € / pers.

samedi 23



#### Sophie Reynouard

Histoire de la cuisine angevine Conférences Animations Écriture 49260 LE PUY NOTRE DAME 06 30 79 29 80

lecartablesurlezinc@gmail.com



Vignoble en culture Bio-Dynamique certifié BIODYVIN - Membre du Groupe Renaissance des Appellations A.O.C. SAUMUR PUY NOTRE DAME http://www.manoirdelateterouge.com/ +33 (0)2 41 38 76 43

# samedi 23

#### Sophie REYNOUARD

Qu'est-ce que le Repas Gastronomique des français 14h30



#### Michèle BARRIÈRE

La France à table : la cuisine française, ses usages et ses

15h15



#### Philippe GOURDON

La belle aventure de l'AOC Saumur-Puy Notre Dame de 16h00



#### Magali Audusseau

Les « Fleurs de Bach » : qu'est-ce que c'est? Histoire, 16h45



#### **Christian ASSELIN**

Le chenin ou l'histoire d'un cépage hors du commun, roi 17h45



#### **Bruno COUDERC**

Légumes secs, tubercules d'ailleurs à ici...

ces aliments qui nourrissent et nous veulent du bien.

18H30











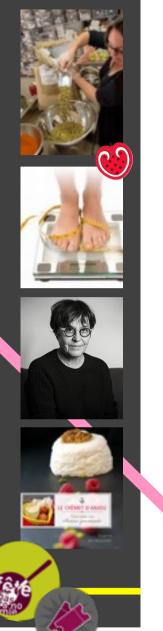






programme de





es conférences omie 2017 - LPND

# dimanche 24

#### Sylvie JOBBIN-LE MOAL

La spécialiste des épices et des poivres en particuliers partage sa passion et ses connaissances 10h30

TICKETS caisse centrale

#### Magali Audusseau

Les « Fleurs de Bach » : possibilités pour aider à la recherche de son poids idéal 11h15

TICKETS caisse centrale

#### Michèle BARRIÈRE

La France à table : la cuisine française, ses usages et ses traditions de 1870 à 1975 15h00

TICKETS caisse centrale

#### S. Reynouard

Le Crêmet d'Anjou : 300 ans d'histoires gourmandes en Anjou 15h45

TICKETS caisse centrale

Merci à nos généreux donateurs :





