

- 1 **Hôtel de Ville**
Place de la Loge
- 2 **Musée Casa Pairal**
Le Castillet, place de Verdun
- 3 **Hôtel Pams**
18 rue Émile Zola
- 4 **Villa Les Tilleuls - Musée des monnaies
et médailles Joseph Puig**
42 avenue de Grande-Bretagne
- 5 **Museum d'histoire naturelle**
12 rue Fontaine-Neuve
- 6 **Maison de quartier du Haut-Vernet**
76 avenue de l'Aérodrome
- 7 **Maison de quartier
Saint-Gaudérique - Firmin Bauby**
Rue Nature

Renseignements :
Direction de la Culture
culture@mairie-perpignan.com
Tél. 04 68 66 35 18



PROGRAMME

Du mardi 15 au samedi 19 novembre



FESTIVAL MEDITERRANEEN DE LA GASTRONOMIE



mairie-perpignan.fr



PERPIGNAN
LA RAYONNANTE





PROGRAMME

Du mardi 15 au samedi 19 novembre

FESTIVAL
MEDITERRANEEN
DE LA GASTRONOMIE



Mardi 15 | Matin et après-midi *Les Musées gourmands*

4 sessions par jour, réservées aux scolaires.

9h15 > 10h15 • 10h30 > 11h30 •
14h15 > 15h15 • 15h30 > 16h30

Musée Casa Pairal

Le Castillet, place de Verdun

Visite de la cuisine du Mas Gleix (2^{ème} étage du musée Casa Pairal). Focus sur la cuisine catalane (animée par Corinne Doumenc). L'histoire et les ingrédients de la cuisine catalane. La visite se termine par le fameux « Kimo Goût » (les participants qui ont les yeux bandés doivent reconnaître des aliments, tels que l'huile d'olive, le miel, la tomate...). En partenariat avec le Syndicat mixte pour la Restauration collective (SYM).

14h30 > 16h00 | Ouvert à tous *Les rendez-vous du bien manger*

Maison de quartier du Haut-Vernet

Salle polyvalente,
76 avenue de l'Aérodrome
(capacité de 20 places)

Atelier participatif

Venez participer à notre atelier culinaire. La diététicienne de l'interprofession des fruits et légumes frais vous propose de réveiller vos papilles pour l'apéritif. Les fruits et légumes s'invitent à ce moment de convivialité avec des recettes simples et goûteuses.



17h00 | Ouvert à tous *La cuisine pied-noire en héritage : une histoire de soleil et de mer*

Hôtel de Ville
Place de la Loge -
Salle du Vestibule

Inauguration d'une exposition sur la cuisine pied-noire. Apéritif convivial à 18h00.

18h30 | Ouvert à tous *Hôtel des délices*

Hôtel Pams

18 rue Émile Zola

Table ronde animée par Anne Chamayou.
La gastronomie : plaisirs coupables ?

Avec Jean-Jacques Boutaud (auteur de l'ouvrage : *Passions dévorantes, de la gastronomie et de l'excès* J.-J. Boutaud & Kilien Stengel. Édition Le Manuscrit).

Les invités : Anne Chamayou (modératrice), professeur à l'université de Perpignan Via Domitia, Youyou Wu, docteur en littérature comparée de l'université de Perpignan Via Domitia, Brigitte Chambon, psychanalyste certifiée FFPD, spécialisée en psycho-nutrition, Jean-Jacques Boutaud, professeur émérite de l'université de Bourgogne, président du réseau AGAP.

Mercredi 16 | Ouvert à tous *Les Musées gourmands*

11h00 > 12h30

Villa Les Tilleuls - Musée des monnaies et médailles Joseph Puig

42 avenue de Grande-Bretagne

Animation autour de la monnaie de nécessité et des jetons de présence. Jadis il fallait parfois payer avec cette monnaie pour aller se restaurer. Présentée par Corinne Doumenc.

15h30 > 17h30

Museum d'histoire naturelle

12 rue Fontaine-Neuve

Atelier famille autour de la cuisine des insectes comestibles.



Jean-Jacques
Boutaud



Youyou Wu

Jeudi 17 | Matin et après-midi *Les Musées gourmands*

4 sessions par jour, réservées aux scolaires (CP, CM2, 5^{ème}).

9h15 > 10h15 • 10h30 > 11h30 •
14h15 > 15h15 • 15h30 > 16h30

Musée Casa Pairal

Le Castillet, place de Verdun

Visite de la cuisine du Mas Gleix (2^{ème} étage du musée Casa Pairal). Focus sur la cuisine catalane (animée par Corinne Doumenc). L'histoire et les ingrédients de la cuisine catalane. La visite se termine par le fameux « Kimo Goût » (les participants qui ont les yeux bandés doivent reconnaître des aliments, tels que l'huile d'olive, le miel, la tomate...). En partenariat avec le Syndicat mixte pour la Restauration collective (SYM).

14h30 > 16h00 | Ouvert à tous *Les rendez-vous du bien manger*

Maison de quartier Saint-Gaudérique Firmin Bauby

Salle polyvalente, rue Nature
(capacité de 150 places)

Atelier participatif

Venez relever le défi de la curiosité. L'atelier est libre. La diététicienne de l'interprofession des fruits et légumes frais vous invite à tester vos connaissances sur de mystérieux fruits et légumes ou des variétés différentes. À travers des petits jeux et une dégustation.



17h30 > 20h00 | Ouvert à tous
Les écrivains gastronomes

Hôtel Pams

18 rue Émile Zola

Remise des prix des écrivains gastronomes.

17h30

Accueil des participants avec séance de dédicaces.

18h00

Table ronde animée par Bernard Thomasson et Françoise Claverie (Présidente du CML) avec les deux lauréats (Gautier Battistella et Marie-Pierre Rey) du Prix des écrivains gastronomes, Noha Baz, Francesc Prat (chef catalan) et Quim Casellas (chef catalan).

19h00

Remise des prix.

19h30

Petite projection sur le poisson bleu et la pêche locale et nouvelle séance de dédicaces.

20h00 > 22h00

Uniquement sur invitation officielle

Intronisation faite par la «Commende Majeure» des deux lauréats.



Hôtel Pams

Vendredi 18

Les Musées gourmands

4 sessions par jour, réservées aux scolaires.

9h15 > 10h15 • 10h30 > 11h30 •

14h15 > 15h15 • 15h30 > 16h30

Musée Casa Pairal

Le Castillet, place de Verdun

Visite de la cuisine du Mas Gleix (2^{ème} étage du musée Casa Pairal). Focus sur la cuisine catalane (animée par Corinne Doumenc). L'histoire et les ingrédients de la cuisine catalane. La visite se termine par le fameux « Kimo Goût » (les participants qui ont les yeux bandés doivent reconnaître des aliments, tels que l'huile d'olive, le miel, la tomate...). En partenariat avec le Syndicat mixte pour la Restauration collective (SYM).

18h > 21h30 | Ouvert à tous

Hôtel des délices

Hôtel Pams

18 rue Émile Zola

Table ronde animée par Henri Poch, à partir de 18 heures autour du pain et du levain. Association «Les Ambassadeurs du Pain». «La technique boulangère au service de la nutrition santé». Le fournil des ambassadeurs, avec **5 meilleurs ouvriers de France** :

Henri Poch • MOF 2000



Pierre Nury • MOF 1997



François Pozzoli • MOF 2004



Amandio Pimenta • MOF 1994



Dominique Planchot • MOF 1994

dégustation avec des boulangers et des producteurs d'huile d'olive, d'anchois et de vin et animation *cobla* de 19h00 à 21h00. Présentation du Muscat de Noël. Remise des médailles pour les 9 lauréats du concours «mini-toques» à 19h00.

Samedi 19 | Ouvert à tous

Les Musées gourmands

10h30 > 12h00

Villa Les Tilleuls - Musée Puig

42 avenue de Grande-Bretagne

Animation autour de la monnaie de nécessité et des jetons de présence. Jadis il fallait parfois payer avec cette monnaie pour aller se restaurer. Présentée par Corinne Doumenc.

10h30 > 12h00

Museum d'histoire naturelle

12 rue Fontaine-Neuve

Atelier famille

Cuisine autour des insectes comestibles.



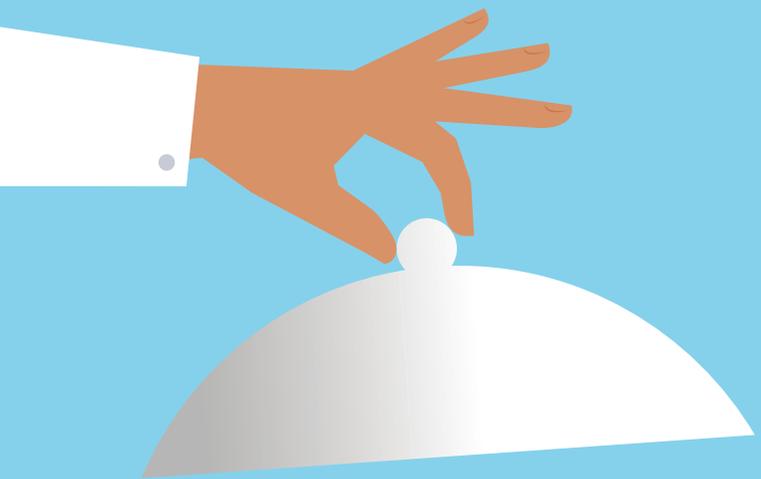
Musée Casa Pairal



Villa Les Tilleuls, Musée Puig



Museum d'histoire naturelle



Jeudi 17

Remise
du *Prix des écrivains
gastronomes*
avec



Noha Baz
écrivaine, diplômée des Hautes
études du goût et de la gastronomie



Bernard Thomasson
journaliste, écrivain,
Président du jury du *Prix
des écrivains gastronomes*



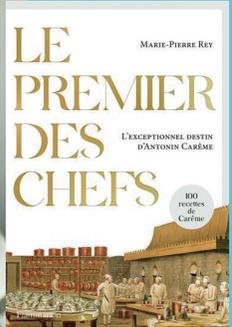
Gautier Battistella
lauréat du *Prix des écrivains
gastronomes*



Francesc Prat
chef Catalan



Marie-Pierre Rey
lauréate, coup de cœur du jury
du *Prix des écrivains gastronomes*



Quim Casellas
chef Catalan

