

G



Fig. 32.
Position des mains pour faire la liaison.
J. Couffé. *Le livre de cuisine*.
Tome second — 1870



LIVREGOURMAND.PERIGUEUX.FR

festival du livre gourmand

PÉRIGUEUX

18.19.20 NOVEMBRE 2022

18 vendredi novembre

CONFÉRENCE avec les MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Les verres dans les arts de la table

16:45 | Théâtre (salle Grassé) | 1h

ALAIN GUILLOT, maître verrier, Meilleur Ouvrier de France

En partenariat avec les Meilleurs Ouvriers de France et l'association Entre Chefs et Périgord

RENCONTRE Jeux de mots en cuisine !

"Pédaler dans la choucroute..." et toutes les drôles d'expression de la cuisine !

17:30 | Hall du Théâtre | 1h

MARCELLE RATAFIA

RENCONTRE/DÉBAT

La France à table : des recettes et des manières d'être ensemble

17:45 | Théâtre (salle Grassé) | 1h

JEAN-LOUIS ANDRÉ, FANNY TERRIER

ÉVÈNEMENT

avec Régis MARCON***, président d'honneur

18:00 | Inauguration du festival

19:00 | Remise des prix La Mazille

& Dame Tartine | Grande scène du Théâtre

19 samedi novembre

DÉMONSTRATION

Deux recettes pour les petits et les grands

Ile flottante, noisettes lait d'ail doux et sucettes aux deux fromages

10:00 | Grande scène du Théâtre | 1h

LOÏC BALLET, EVELYNE DEBOURG

RENCONTRE/DÉBAT

L'art de la mise en bocal : techniques et recettes

10:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h

CHRISTINE LEGERET, LINDA LOUIS

RENCONTRE/DÉBAT

Le thé : une expérience & un voyage d'exception

10:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h

LUCIE AZÉMA, ARNAUD BACHELIN

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

Venez déguster ses paroles et ses fromages : vous en fermerez votre boîte à camembert !

10:00 | Hall du Théâtre | 1h

PIERRE COULON

DÉMONSTRATION Le Tiktoker en vue !

Cuisine d'Afrique et d'ailleurs : une recette par le Tiktoker à la cuisine joyeuse : le "Jolof Rice"

10:00 | Espace démos | 1h

NIANG COOK

RENCONTRE/DÉBAT

Des potes en cuisine

11:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h

THÉOPHILE SUTTER, ROLAND THEIMER

RENCONTRE/DÉBAT Cuisines du monde

Méditerranée, le soleil en cuisine !

11:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h

ABDEL ALAOUI, ALAN GEAAM*, ALBA PEZONE

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

Atelier de dégustation de bière avec l'une des plus grandes spécialistes françaises

11:15 | Hall du Théâtre | 1h

ELISABETH PIERRE

DÉMONSTRATION Une ex-candidate de Top Chef !

Une super recette de Chloé : Okonomiyaki ou "ce qu'il te plaît" grillé en japonais

11:15 | Espace démos | 1h

CHLOÉ CHARLES, TIPHAINE DE COINTET

DÉMONSTRATION

Confectionner un pâté berrichon

11:30 | Grande scène du Théâtre | 1h

ÉCOLE FERRANDI, AVEC LE CHEF STÉPHANE JACIK

RENCONTRE/DÉBAT

Une cheffe et un agronome vous transmettent leur passion des céréales : exquises et indispensables !

12:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h

ERIC BIRLOUEZ, MANON FLEURY

RENCONTRE/DÉBAT

Premiers livres, cuisine d'avenir !

12:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h

AUDE RICHARD, JULIEN SEBBAG

DÉMONSTRATION

Rôti de veau farci aux cèpes

12:45 | Grande scène du Théâtre | 1h

JEAN-MARC ESCURE, producteur

et un des MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

En partenariat avec les Meilleurs Ouvriers de France et l'association Entre Chefs et Périgord

DÉBAT avec le **CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA DORDOGNE**

Alimentation et nutrition
dans la restauration des collèges

13:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h
CHRISTIAN TEILLAC, JEAN-MARC MOUILLAC,
AURÉLIE BÉNAZET

RENCONTRE/DÉBAT

Manger différemment pour mieux vivre

14:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h
MARIE-CLAIRE FRÉDÉRIC, SARAH MEYER-MANGOLD

DÉMONSTRATION

Recette créée pour le festival !

Risotto au foie gras et à l'huile de clémentine

14:00 | Grande scène du Théâtre | 1h
ALBA PEZONE

RENCONTRE/DÉBAT

Racines familiales, volonté hors normes, passion
de la cuisine... et les étoiles au bout du chemin

14:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h
JULIEN DUGOURD, ALAN GEAM*

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

In Vino Femina : vous allez déguster !

14:00 | Hall du Théâtre | 1h
ALESSANDRA FOTTORINO, CÉLINE PERNOT-BURLET,
GAËLLE REYNOU, présidente de *So Femme & Vin*

DÉMONSTRATION

Gagnant de l'émission Le meilleur pâtissier !

Ludo confectionne pour vous son gâteau facile !

14:00 | Espace démos | 1h | LUDO PASTRY FREAK

RENCONTRE/DÉBAT

De la Bretagne au Jura,
rencontre avec des terroirs et des gens

15:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h
ARTHUR & VINCENT/GUEULETON, CATHERINE ROIG,
JACQUES THOREL

RENCONTRE/DÉBAT

Passion vin : demandez la carte !

15:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h
FRANÇOIS BACHELOT, CHARLIE GARROS,
JULÈS GAUBERT-TURPIN

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

Cognac & rhum : initiation à deux mondes
méconnus et singuliers

15:15 | Hall du Théâtre | 1h
JEAN DUSAUSSOY, CYRILLE MALD

DÉMONSTRATION 20 ans de succès !

Les cakes de Sophie en live !

15:15 | Espace démos | 1h
SOPHIE DUDEMAINE

RENCONTRE/DÉBAT

Cuisiner, c'est transmettre !

15:30 | Grande scène du Théâtre | 1h
JULIEN DUGOURD, RÉGIS MARCON***

RENCONTRE/DÉBAT

Le goût du beau et du bon

16:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h
ARNAUD LARHER, FRANÇOIS MOTTE, JULIEN SEBBAG

RENCONTRE/DÉBAT Cuisines du monde

Oui ! Il y a une gastronomie Outre-Manche

16:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h
ARNAUD BACHELIN, AURÉLIE BELLACICCO, SARAH LACHHAB

DÉMONSTRATION

avec la **CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT 24**

Réalise ta pâte à tartiner

16:30 | Espace démos | 1h | ABEL LATER (*Cité du goût*)

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

La tradition charcutière et bouchère française
à l'œuvre !

16:30 | Hall du Théâtre | 1h
MARIE CAFFAREL, HUGO DESNOYER, HÉLÈNE IMBERT

DÉMONSTRATION Mama Ganoush :

un véritable caviar de chou-fleur libanais

16:45 | Grande scène du Théâtre | 1h
ALAN GEAM*

RENCONTRE/DÉBAT

Comment donner le goût des bonnes choses
aux enfants, en cuisine et dans les livres ?

17:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h
AGATHE HENNIG, JUSTINE PILUSO

RENCONTRE/DÉBAT Le monde du vin en émoi :

réchauffement climatique, recherches
scientifiques, nouveaux mode de consommation

17:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h
FRANÇOIS BACHELOT, JEAN-LOUIS ESCUDIER,
ÉRIC CHARDOUNE, président de l'IVBD

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

Dans le canard, tout est un art

17:45 | Hall du Théâtre | 1h | MICHEL CARRÈRE

RENCONTRE/DÉBAT

Les clés d'une bonne santé : alimentation saine,
jeûne, régimes, fonctionnement du cerveau

18:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h
SÉBASTIEN CHARBONNIER, EVA LERAT,
ALEXANDRA DALU, ROLAND SALESSE

DÉBAT avec les **CHAMBRES CONSULAIRES**

Transmettre aujourd'hui

19:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h

20 dimanche novembre

RENCONTRE/DÉBAT

La gastronomie, une histoire française !

9:45 | Espace Des livres et des saveurs | 1h

ERIC BIRLOUEZ,

BRUNO LAURIOUX (pour le magazine *l'Histoire*)

RENCONTRE/DÉBAT Cuisines du monde

Ukraine-Pologne : au menu,

borsch, soupes, pickles !

9:45 | Théâtre (salle Grassé) | 1h

LAURE ALINE

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

La truffe : la trouver, la préparer, la cuisiner

10:00 | Hall du Théâtre | 1h

MICHEL PEBEYRE

DÉMONSTRATION RENCONTRE

avec Régis MARCON***

Le marché du chef à Périgueux, les fruits et la façon de les accommoder & et deux recettes signature : "Piores et bananes au caramel de morilles" et "Truffes périgourdines"

10:00 | Grande scène du Théâtre | 1h30

RÉGIS MARCON***

DÉMONSTRATION

Les alouettes sans tête

(et on ne parle pas des petits oiseaux !)

10:00 | Espace démos | 1h

MARIE CAFFAREL

RENCONTRE/DÉBAT

Mrs. Beeton et Hildegarde de Bingen : ces grandes dames qui ont bouleversé l'approche de la cuisine

10:45 | Espace Des livres et des saveurs | 1h

ARNAUD BACHELIN, MARIE-FRANCE DELPECH

RENCONTRE/DÉBAT Cuisines du monde

Recettes du bout du monde : boulettes, épices, explosion de goûts, de saveurs et de textures

10:45 | Théâtre (salle Grassé) | 1h

JODY DANASSE, JEAN-NOËL ESCOFFIER

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

Parlons vin, parlons bien. Petit tour du terroir bergeracois pour découvrir et goûter quatre cuvées d'appellation

11:15 | Hall du Théâtre | 1h

MARCELLE RATAFIA, MARIE-PIERRE TAMAGNON,

Interprofession des Vins de Bergerac et de Duras

ÉVÈNEMENT

Remise du prix du concours

"Donne-moi ta recette"

et confection de la recette par le lauréat

11:15 | Espace démos

en partenariat avec LES ÉDITIONS SUD-OUEST

RENCONTRE/DÉBAT

Passionnés de cuisine et avides de transmission : les influenceurs sont à Périgueux !

11:45 | Grande scène du Théâtre | 1h

CLÉLIA CHATELAIN, BARBARA GUICHETEAU,

LUDO PASTRY FREAK

RENCONTRE/DÉBAT

Réussir son potager

et magnifier les saveurs végétales

11:45 | Espace Des livres et des saveurs | 1h

LAURENCE DESSIMOLIE, PIERRE LE CULTIVATEUR

RENCONTRE/DÉBAT

La cuisine, c'est de l'émotion : de

Raymond Oliver aux grands chefs d'aujourd'hui

11:45 | Théâtre (salle Grassé) | 1h

EMMANUEL PERRODIN, BERNARD THOMASSON

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

Vous allez déguster (enfin pas comme vous pensez !) : manger demain, ça se corse

12:30 | Hall du Théâtre | 1h

ROLAND SALESSE, FRÉDÉRIC WALLET

DÉMONSTRATION

Le foie gras par un Meilleur Ouvrier de France

13:00 | Grande scène du Théâtre | 1h

En partenariat avec les Meilleurs Ouvriers de France et l'association Entre Chefs et Périgord

DÉMONSTRATION

Les astuces d'un chef étoilé pour utiliser les restes : carbonara de (vieux) chou rouge, tarte tatin de (vieux) oignons, tiramisu au croissant (rassis) !

14:15 | Grande scène du Théâtre | 1h

ANTHONY DENON*

RENCONTRE/DÉBAT

L'alimentation durable : un engagement politique. 10 ans de savoirs de la Chaire Unesco Alimentations du monde

14:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h

DAMIEN CONARÉ

RENCONTRE/DÉBAT

La pâtisserie accessible à tous !

14:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h

LAURÈNE DE COOK AND RECORD, LUDO PASTRY FREAK

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

Apprendre à déguster le rhum

14:00 | Hall du Théâtre | 1h
JULIEN GAULET, CYRILLE MALD

DÉMONSTRATION Une ex-candidate de Top Chef !

Venez découvrir l'univers de Justine et confectionner ses sablés des sables !

14:00 | Espace démos | 1h
JUSTINE PILUSO

RENCONTRE/DÉBAT

Leurs gâteaux, on en est baba !

15:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h
DÉBORAH DUPONT-DAGUET, CLÉLIA CHATELAIN, OWI-OWI

RENCONTRE/DÉBAT

Tartes et flans, douceurs de toujours revisitées

15:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h
AURÉLIE BRIDAY, JU CHAMALO

DÉMONSTRATION

Toute une salade !

15:15 | Espace démos | 1h
BARBARA GUICHETEAU

DÉMONSTRATION

Bourride à la mandarine

15:30 | Grande scène du Théâtre | 1h
EMMANUEL PERRODIN, ANNE ETORRE

RENCONTRE/DÉBAT

La sobriété, c'est aussi en cuisine... Modes de cuisson, zéro déchet, antigaspillage, mais gourmandise au programme !

16:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h
ANTHONY DENON*, STÉPHANE GABRIELLY

RENCONTRE/DÉBAT

La place des femmes dans le monde de la gastronomie

16:00 | Théâtre (salle Grassé) | 1h
ALESSANDRA FOTTORINO, ÉLISABETH PIERRE, BERNARD THOMASSON

LE COMPTOIR DE DÉGUSTATION

Le cognac : savoir le déguster, savoir le marier

15:15 | Hall du Théâtre | 1h | JEAN DUSAUSOY

RENCONTRE/DÉBAT

Botanique et recettes de santé

17:00 | Espace Des livres et des saveurs | 1h
MARIE-FRANCE DELPECH, LAURENCE DESSIMOULIE

DÉMONSTRATION

Initiation au flan pâtissier #lafoliedesflans

16:30 | Espace démos | 1h | JU CHAMALO

les prix littéraires

Le prix La Mazille récompense une monographie ou un ouvrage collectif sur la cuisine, les pratiques culinaires, l'alimentation, les produits alimentaires ou le fait de manger en général, édité dans l'année précédant le festival, publié en français, remarquable pour son originalité de contenu et/ou pour l'originalité de son approche graphique. Le prix est décerné par un jury composé de sept membres.

Le prix Dame Tartine récompense un livre sur la cuisine, les pratiques culinaires, l'alimentation, les produits alimentaires ou le fait de manger en général, écrit pour la jeunesse, édité dans l'année précédant le festival, publié en français. Il est décerné par des enfants de 8 à 12 ans.

Les libraires partenaires

Librairie DES LIVRES ET NOUS

34 rue du Président Wilson - Périgueux

Rue Wilson, la librairie généraliste *Des Livres et Nous* vous propose les conseils de ses libraires en littérature, polar, science-fiction/fantasy, BD, jeunesse, sciences humaines, et bien sûr en cuisine et gastronomie. La librairie vous propose également tout au long de l'année des rencontres, des signatures et des animations autour du livre...

Librairie LA BAIGNOIRE D'ARCHIMÈDE

21 rue du Lt-colonel Farro - Brive-la-Gaillarde

Au cœur de Brive, *la Baignoire d'Archimède* est une librairie indépendante et généraliste de 110m². Elle vous propose une offre choisie de 15 000 volumes en littérature, sciences humaines et littérature jeunesse. Un espace ludique et coloré est consacré aux enfants. Rencontres, expositions, animations et ateliers-contes se succèdent tout au long de l'année.

Librairie LES RUELLES

7 place de l'Ancien-Hôtel-de-Ville - Périgueux

Ce lieu, aux ambiances mêlées, au cœur du secteur sauvegardé, s'est mué en espace culturel et pluriel. Outre la boutique mettant avant tout en valeur des livres choisis, des créations originales de papeterie et de carterie, vous pouvez également y déguster un thé ou un café. Avec gaieté, Marie-Pierre régale toute l'année les gourmets et les lettrés !

Librairie MARBOT

5 boulevard Michel Montaigne - Périgueux

Toute l'équipe, libraires, disquaires et spécialistes multimédia, vous accueillent au cœur de Périgueux et mettent au service des lecteurs toute leur expertise et leur passion. Bien plus qu'une librairie, Marbot est également un espace de rencontre privilégié avec les auteurs prêts à partager et à cultiver "l'esprit livre".

les filières gourmandes

Retrouvez sous la marque collective **Périgord Attitude** les filières bénéficiant d'un signe officiel de qualité et/ou d'origine Périgord, avec pour objectif de promouvoir, valoriser et défendre les savoir-faire des producteurs et la qualité des produits du terroir Périgord : la Noix du Périgord AOP, le Canard à Foie Gras du Périgord IGP, le Poulet, Poularde, Chapon du Périgord IGP, la Fraîse du Périgord IGP, l'Agneau du Périgord IGP, le Marron Label Rouge, les Vins de Bergerac et Duras et ses 10 AOP et la filière Cèpes du Périgord.

Ateliers sensoriels & masterclass

TOUS LES PRODUITS DU PÉRIGORD

VEN DE 12:00 À 19:00

LA NOIX DU PÉRIGORD

SAM 10:00 & 11:00

LES VINS DE BERGERAC

SAM 12:00 & 13:00 | DIM 12:00 & 13:00

LE MARRON DU PÉRIGORD

SAM 14:00 & 15:00

LE CANARD GRAS DU PÉRIGORD

SAM 16:00 & 17:00 | DIM 16:00

FÉDÉRATION ORIGINE & QUALITÉ PÉRIGORD

SAM 18:00 | DIM 17:00

L'AGNEAU DU PÉRIGORD

DIM 10:00 & 11:00

LE CÈPE DU PÉRIGORD

DIM 14:00 & 15:00

Animations & démonstrations

JOURNÉE SCOLAIRES

Le vendredi, toute la journée

LE MARRON DU PÉRIGORD

SAM 10:00 & 11:00 | DIM 15:00

L'AGNEAU DU PÉRIGORD

SAM 12:00 | DIM 12:00

LE CANARD GRAS DU PÉRIGORD

SAM 13:00 & 14:00 | DIM 13:00

LA NOIX DU PÉRIGORD

SAM 15:00 | DIM 14:00

LE CÈPE DU PÉRIGORD

SAM 16:00 | DIM 16:00

TOUS LES PRODUITS DU PÉRIGORD

SAM 17:00

Animations par la

Confrérie de la truffe
et du foie gras du Périgord

DIM 10:00 & 11:00

Remise des paniers gourmands
aux lauréats du jeu concours
Périgord Attitude

VEN 18:00 | SAM 18:00 | DIM 18:00



ESPACE ANIMÉ PAR
LA FÉDÉRATION DES SIGNES D'ORIGINE
ET DE QUALITÉ DE DORDOGNE
ET L'INTERPROFESSION DES VINS
DE BERGERAC ET DURAS

les artisans gourmands

VILLAGE DES SAVEURS | ESPLANADE ROBERT BADINTER

Découvrez des artisans engagés dans une démarche d'excellence avec la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat** et les **organisations professionnelles des métiers de bouche de Nouvelle-Aquitaine**. Bouchers, boulangers, charcutiers-traiteurs, chocolatiers, pâtisseries, restaurateurs, brasseurs... défendent le fait maison, la proximité, l'innovation, la transmission du savoir-faire et la convivialité.

le marché de producteurs de pays

ESPLANADE ROBERT BADINTER

Avec la **Chambre d'Agriculture de la Dordogne**, dénichiez et dégustez sur place des produits locaux, de saison et des spécialités proposés des producteurs respectant une charte de bonnes pratiques, garantissant au consommateur la qualité fermière de production et de transformation, un contact direct avec le producteur et une transparence sur les pratiques agricoles.

l'année de la gastronomie



Lancée en 2021 par le président de la République, **l'Année de la Gastronomie française** est l'occasion pour l'État de renouveler son soutien à l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants, mise à rude épreuve par la crise sanitaire en 2020 et 2021. En portant les valeurs d'une gastronomie humainement engagée, **le Festival du Livre gourmand obtient le label Année de la Gastronomie**, attribué par un comité présidé par Guillaume Gomez, ancien chef des cuisines de l'Élysée et représentant personnel du président de la République auprès des Acteurs et des Réseaux de la Gastronomie et de l'Alimentation.

les ateliers

Prendre un cours de cuisine et découvrir une nouvelle manière d'interpréter une recette ou un tour de main. Et aussi approfondir sa culture d'un univers gustatif. En famille, à deux, ou seul !

Espace ateliers | Esplanade Badinter | 1h

PARTICIPATION 15€/PERS - EN DUO 25€ POUR 2 !

**RÉSERVATIONS SUR
LIVREGOURMAND.PERIGUEUX.FR**

SAM 19 NOV | 10:00 | Avec STÉPHANE GABRIELLY

Filets de canette sauce vierge aux fruits d'automne ; et le plus : les petits mœlleux aux noix de Mamie Paulette

SAM 19 NOV | 10:30 | Avec LAURENCE DESSIMOLIE

Atelier "hors-les-murs" - GRATUIT | 2h

**Découverte du végétal sauvage comestible
Rendez-vous au Jardin des Arènes**

SAM 19 NOV | 11:20 | Avec MARIE CAFFAREL

Ballotines de volaille aux cèpes et foie gras, accompagnées d'une purée de pomme de terre

SAM 19 NOV | 14:00 | Avec LINDA LOUIS

Réussir (enfin) ses conserves lacto-fermentées : choucroute, betteraves, moutarde...

SAM 19 NOV | 15:20 | Avec AURÉLIE BRIDAY

Ma tarte pointilliste épatante de Noël : sablé breton et fève tonka

SAM 19 NOV | 18:00

Avec la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT 24

Gâtez vos amis et familles pour l'apéritif !

DIM 20 NOV | 10:00 | Avec FANNY TERRIER

La charlotte au chocolat de ma famille

DIM 20 NOV | 11:20

Avec la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT 24

Faire son brunch

DIM 20 NOV | 14:00 | Avec STÉPHANE GABRIELLY

Filets de canette sauce vierge aux fruits d'automne ; et le plus : les petits mœlleux aux noix de Mamie Paulette

DIM 20 NOV | 15:20 | Avec AUDE RICHARD

Un super goûter sucré-salé : toasts de tofu brouillés, financiers et caramel beurre salé

les animations culinaires dans la ville

Animation **MARCHÉ PRIMÉ AU GRAS**

Le rendez-vous incontournable des amateurs de bonne chère au cœur du centre historique. Rendez-vous place Saint-Louis à la rencontre des producteurs et des produits de leurs élevages périgourdins, toujours de qualité. La remise des prix du marché primé sera accompagnée d'animations et de dégustations ouvertes à tous.

PLACE SAINT-LOUIS | SAM 19 NOV | 8:00-12:00

Le savoir-faire **BOULANGER**

Une animation autour du bon pain et du savoir-faire boulanger proposée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Dordogne.

SUR LE MARCHÉ | SAM 19 NOV | 9:00-12:00

Chemin des **SOUPES**

Dégustez chez les restaurateurs partenaires une bonne soupe mitonnée avec des produits de saison pour vous réchauffer des premiers froids.

**SAM 19 NOV | 9:30-12:30 | PARTICIPATION 1€/VERRE
RETROUVEZ LA LISTE DES PARTICIPANTS
SUR LIVREGOURMAND.PERIGUEUX.FR**

Miam ! **RESTAURATEURS PARTENAIRES**

Que serait un festival dédié à la gourmandise sans quelques bonnes tables locales où se retrouver en famille ou entre amis ? Des restaurateurs de Périgord ont concocté de délicieux menus gourmands et gourmets avec des produits du terroir pour ravir les papilles des festivaliers.

**RETROUVEZ LA LISTE DES PARTICIPANTS
SUR LIVREGOURMAND.PERIGUEUX.FR**

Patrimoine **LA MAISON DE LA TRUFFE**

La Maison du pâtissier prête son écrin à l'or noir du Périgord. L'association des Trufficulteurs pérocoriens accueillera les festivaliers autour de sa truffière pédagogique pour révéler les secrets de la truffe noire.

**MAISON DU PÂTISSIER | PLACE SAINT-LOUIS
DU 18 AU 20 NOV | 10:00-18:00 | ENTRÉE LIBRE
DÉMONSTRATION DE CAVAGE | SAM 19 NOV | 11:00**

les petits gloutons

G Un espace spécialement conçu pour accueillir les plus jeunes autour du plaisir de la lecture, de la cuisine et de la gourmandise.

En plus des interventions d'auteurs, l'espace jeunesse accueillera tout le week-end vos enfants qui pourront profiter d'animations diverses : activités manuelles (confection de tabliers et sets de table personnalisés, créations de personnages gourmands...), jeux autour de la cuisine et des mots, coin lecture...

LE THÉÂTRE | SALLE MONTAIGNE | SAM 19 & DIM 20 NOV
RENSEIGNEMENTS/RÉSERVATIONS POUR LES ATELIERS
05 53 02 82 32 | EDUCATION@PERIGUEUX.FR

Atelier "BOÎTE À LETTRES"

Mettre des mots en boîte et les faire danser, en s'inspirant du haïku japonais avec l'artiste Jean-Claude Loubières.

À partir de 9 ans - Réservation recommandée

MÉDIATHÈQUE PIERRE-FANLAC
SAM 12 & 26 NOV | 14:00 | GRATUIT

Journée SCOLAIRES | VEN 18 NOV

Petits contes À DÉVORER

Lecture théâtralisée par la compagnie Bois et Charbon.

LE THÉÂTRE | AMPHITHÉÂTRE ANDRÉ-MAUROIS
SAM 19 NOV | 16H00 | GRATUIT

Démonstrations gourmandes POUR LES PETITS ET LES GRANDS !

**Ile flottante, noisettes lait d'ail doux
et sucettes aux deux fromages**

SAM 19 NOV | 10:00 | Grande scène du Théâtre | 1h
Avec **EVELYNE DEBOURG** **Prix Dame-Tartine 2021**
et **LOÏC BALLET**

**Une super recette de Chloé :
Okonomiyaki ou "ce qu'il te plaît"
grillé en japonais**

SAM 19 NOV | 11:15 | Espace démos | 1h
Avec **CHLOÉ CHARLES** **ex-candidate de Top Chef !**

**Viens découvrir l'univers de Justine
et confectionner ses sablés des sables !**

DIM 20 NOV | 14:00 | Espace démos | 1h
Avec **JUSTINE PILUSO** **ex-candidate de Top Chef !**

Atelier GOURMANDS

Réaliser des recettes en s'amusant, seul ou en duo parent/enfant dans une ambiance conviviale.

LE THÉÂTRE | ESPACE JEUNESSE | SALLE MONTAIGNE
GRATUIT

Les fruits et légumes rigolos

SAM 19 NOV | 10:00 & 11:30

DIM 20 NOV | 10:00 & 11:30 | Avec **NATHALIE ANTIEN**

**Lêche-toi les doigts
avec de rigolos Cookies-sticks !**

SAM 19 NOV | 10:00 | Avec **MARIE-LAURE TOMBINI**

Hum, tellement bon !

SAM 19 NOV | 11:00 & 13:45

DIM 20 NOV | 11:00 & 13:45 | Avec **VIRGINIE ARACIL**

Atelier mobile végétal

SAM 19 NOV | 14:00 | Avec **AGATHE HENNIG**

Recettes de fruits et légumes de saison !

SAM 19 NOV | 14:00 | Avec **DELPHINE LEBRUN**

**Mets de la couleur dans ta cuisine
avec de magnifiques Cookies bicolores !**

SAM 19 NOV | 16:00 | Avec **MARIE-LAURE TOMBINI**

**C'est l'heure de l'apéro :
tu vas éblouir tes parents avec tes recettes !**

SAM 19 NOV | 17:00 | Avec **DELPHINE LEBRUN**

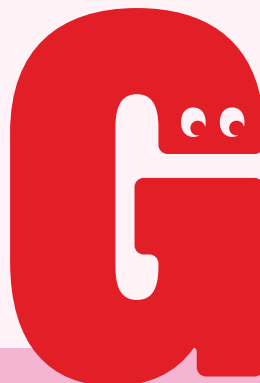
Mendiants au chocolat et aux fruits secs

DIM 20 NOV | 10:30

Avec **EVELYNE DEBOURG** **Prix Dame-Tartine 2021 !**

**Dessine-moi une recette,
crée un livre de cuisine...**

DIM 20 NOV | 14:15 | Avec **AGATHE HENNIG**



la programmation culturelle

Exposition "HECTARES"

Restitution de résidences d'auteurs de bande-dessinée dans des fermes du territoire. Un projet co-organisé par la Ville de Périgueux et la Chambre d'Agriculture, coordonné par la compagnie Ouïe/Dire, pour rendre compte à travers le prisme artistique de la réalité des exploitations agricoles dans le Périgord, valoriser le métier d'agriculteur et en montrer sa diversité. *Avec les artistes Lucie Durbiano (accueillie sur l'exploitation maraîchère de Xavier Arnouilh à Prigonrieux), Troubs (sur l'exploitation laitière de la famille Dupuy à Bars) et Laurent Lolmède (sur le vignoble du château Moulin Caresse de la famille Deffarge à Saint-Antoine de Breuilh).*

LA VISITATION | DU 18 NOV AU 16 DEC | ENTRÉE LIBRE
VERNISSAGE 17/11 19:00

Ciné-gourmand "TEMPURA"

Au cœur d'un Tokyo trop grand pour elle, Mitsuko se consacre avec passion à des recettes de cuisine. Chaque jour, elle se fixe de nouveaux défis jusqu'à celui inédit... d'inviter un garçon à dîner !

Un film de Akiko Ohku, avec Non, Kento Hayashi
CGR PÉRIGUEUX | EN PARTENARIAT AVEC CINÉ-CINÉMA
VEN 18 NOV | 13:45 | TARIF ADHÉRENT 5,90 €

Expositions "LES CHEFS D'ŒUVRE" & "LES OUTILS DE CUISINE"

Les chefs d'œuvre : à la manière des boîtes d'entomologie, des lettres découpées par l'artiste Jean-Claude Loubières dans de la peau de pamplemousse séchée composent le titre de 24 chefs-d'œuvre de la peinture.

Les outils de cuisine : des images d'ustensiles de cuisine scannées par l'artiste Jean-Claude Loubières puis déformées avant d'être imprimées en sérigraphie pour donner une nouvelle identité à l'objet. Un ouvre-boîte prend alors des allures de masque africain, un décapsuleur évoque Goldorak.

MÉDIATHÈQUE PIERRE-FANLAC
VERNISSAGE | SAM 19 NOV | 12:00 | GRATUIT
EXPOSITIONS DU 18 NOV AU 30 DEC | ENTRÉE LIBRE

Atelier "LA BATAILLE DES MOTS"

Un jeu de mots qui se devinent et des lettres qui se dégustent en équipe, proposé par l'artiste Jean-Claude Loubières.

En famille - Réservation recommandée
MÉDIATHÈQUE PIERRE-FANLAC
SAM 19 NOV | 10:00 & 14:00 | GRATUIT

Spectacle "BLANCHE" - C^{IE} HECHO EN CASA

Un spectacle de la compagnie franco-chilienne Hecho en casa plein d'humour et de tendresse où la cuisine convoque les souvenirs d'enfance, les fantômes du passé, les amours perdues et la passion des livres. Un voyage dans le siècle dernier qui résonne de ruralité, d'Algérie, de zazous, de musique.

THÉÂTRE LE PALACE | 15 RUE BODIN
VEN 18 & SAM 19 NOV | 20:00 | PAYANT (8/15 €)

Conférence "L'ART CULINAIRE CONTRE LES ARTS DE LA TABLE"

30 minutes avec Jean Charles Hameau, conservateur du musée national Adrien Dubouché qui possède la collection publique la plus riche au monde de porcelaine de Limoges et compte des œuvres représentatives des grandes étapes de l'histoire de la céramique, de l'Antiquité jusqu'à nos jours.

MUSÉE D'ART ET D'ARCHÉOLOGIE DU PÉRIGORD
JEU 17 NOV | 12:30 | GRATUIT

Conférence "LES GRANDS SERVICES EN PORCELAINE DE LIMOGES, 250 ANS DE CRÉATION"

30 minutes avec Céline Paul, directrice du musée national Adrien Dubouché à Limoges.

MUSÉE D'ART ET D'ARCHÉOLOGIE DU PÉRIGORD
JEU 17 NOV | 18:00 | 1h | GRATUIT

Animation DICTÉE GOURMANDE

À vos stylos ! Révisez vos Bescherelle et vos lexiques gastronomiques. Une dictée pour tous, avec une première partie accessible aux plus jeunes et la suite conseillée aux amoureux des mots et des mets.

MÉDIATHÈQUE PIERRE-FANLAC | AMPHI. JEAN MOULIN
SAM 19 NOV | 16:30 | GRATUIT

Conférence "HISTOIRE ORIGINALE LE PATRIMOINE ÉTONNANT"

À la découverte des livres gourmands du fonds patrimonial de la bibliothèque classée de Périgueux.

MÉDIATHÈQUE PIERRE-FANLAC | LE KIOSQUE
VEN 18 NOV | 17:00 | SAM 19 NOV | 16:00 | GRATUIT

Animation SIESTE MUSICALE

Savourez des titres qui mettent l'eau à la bouche !

MÉDIATHÈQUE PIERRE-FANLAC | ESPACE MUSIQUE
SAM 19 NOV 14:30 | GRATUIT

le livre gourmand à l'honneur

Régis Marcon***, président d'honneur

Régis Marcon est chef triplement étoilé du Clos des Cimes, à Saint-Bonnet-Le-Froid (Haute-Loire) depuis 2005.

En 1979, il reprend l'hôtel-restaurant familial et y perpétue les traditions d'accueil que sa mère avait instaurées. Prix Taittinger, Prix Brillat-Savarin, Bocuse d'or, Gault & Millau, Guide Michelin, le chef Marcon enchaîne les distinctions et s'impose comme la référence de la cuisine du champignon.



© Philippe Barret

80 auteurs présents

Abdel ALAOU	Hugo DESNOYER	Eva LERAT
Jean-Louis ANDRÉ	Laurence DESSIMOULIE	Linda LOUIS
Nathalie ANTIEN	Sophie DUDEMAINE	Cyrille MALD
Virginie ARACIL	Julien DUGOURD	Régis MARCON***
Lucie AZÉMA	Déborah DUPONT-DAGUET	Sarah MEYER-MANGOLD
Arnaud BACHELIN	Jean DUSAUSSOY	François MOTTE
François BACHELOT	Jean-Noël ESCOFFIER	Ewelina ORMAN
Loïc BALLE	Jean-Louis ESCUDIER	Owi-Owi
Aurélié BELLACICCO	Anne ETORRE	Ludo PASTRY FREAK
Eric BIRLOUEZ	Manon FLEURY	Pierre-Jean PÉBEYRE
Aurélié BRIDAY	Alessandra FOTTORINO	Céline PERNOT-BURLET
Marie CAFFAREL	Marie-Claire FRÉDÉRIC	Alba PEZONE
Michel CARRÈRE	Stéphane GABRIELLY	Elisabeth PIERRE
Ju CHAMALO	Charlie GARROS	Justine PILUSO
Sébastien CHARBONNIER	Julien GAULET	Marcelle RATAFIA
Chloé CHARLES	Alan GEAAM*	Aude RICHARD
Clélia CHATELAIN	Arthur & Vincent GUEULETON	Catherine ROIG
Damien CONARÉ	Barbara GUICHETEAU	Roland SALESSE
Niang COOK	Agathe HENNIG	Julien SEBBAG
Laurène de COOK & RECORD	Hélène IMBERT	Théophile SUTTER
Pierre COULON	Stéphane JACIK	Fanny TERRIER
Alexandra DALU	Sarah LACHHAB	Romain THEIMER
Jody DANASSE	Arnaud LARHER	Bernard THOMASSON
Tiphaine DE COINTET	Bruno LAURIOUX	Jacques THOREL
Evelyne DEBOURG	Pierre LE CULTIVATEUR	Marie-Laure TOMBINI
Marie-France DELPECH	Delphine LEBRUN	Frédéric WALLET
Antony DENON*	Christine LEGERET	

