

festival du livre gourmand

PÉRIGUEUX CAPITALE DE LA GOURMANDISE



LIVREGOURMAND.PERIGUEUX.FR

Président d'honneur
THIERRY MARX

THÉÂTRE DE PÉRIGUEUX

Entrée libre et gratuite



15 vendredi
novembre

Horaires d'ouverture
du festival
9:00 - 19:00

15:30 | **DÉMONSTRATION**

Tartelette tourbillon chocolat & caramel beurre salé

Espace démonstration | 1h

Avec Romain CABARET

& la Chambre de métiers et de l'artisanat 24

16:45 | **DÉMONSTRATION**

Bourguignon de champignons

Espace démonstration | 1h

Avec Émilie FRANZO

17:00 | **DÉMONSTRATION**

Tourte céleri-rave nori

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec Hugo RIBOULET **Vainqueur Top Chef 2023 !**

17:30 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Naples, Sicile, Toscane, Venise : le soleil en cuisine !

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Julie ANDRIEU, Alessandro et Luana BELMONDO

& Alba PEZONE

17:30 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Le Guide Hachette des vins fête ses 40 ans avec vous ! Dégustation des crus de David FOURTOUT du Château les Monderys (appellation Bergerac)

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Stéphane ROSA | Avec la participation de l'Interprofession des Vins de Bergerac et Duras

17:30 | **DÉBAT-DÉGUSTATION COCKTAIL**

Accord mets-cocktail : mini-cakes saveurs du sud & pomm'énçal

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Luc DEGROUX

18:30 | **INAUGURATION DU FESTIVAL**

Espace Des livres et des saveurs

19:30 | **REMISE DES PRIX LA MAZILLE & DAME TARTINE**

Grande scène du Théâtre

Avec Thierry MARX, président d'honneur du Festival du Livre gourmand 2024



France Bleu Périgord en direct du festival !

Samedi, de 10h à 12h, retrouvez Marie-Dominique PRIVÉ en direct et en public depuis l'espace Des livres et des saveurs sur les ondes de France Bleu Périgord, pour une émission gourmande avec de nombreux invités.

10:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

La cuisine africaine, vous allez forcément l'aimer !

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Anto COCAGNE, Vérane FREDIANI & Cheikh NIANG Niangcool

10:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Le modèle de l'agro-alimentation : on le tue ou il nous tue ?

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Laure DUCOS & Amélie POINSSOT

10:00 | **DÉMONSTRATION**

Quinotto au potimarron & gâteau moelleux chocolat potimarron sans beurre et peu sucré !

Espace démonstration | 1h

Avec Hervé Cuisine

10:30 | **BALADE HORS-LES-MURS & DÉGUSTATION**

A la découverte des végétaux sauvages comestibles

Avec Laurence DESSIMOULIE

RDV au Jardin des Arènes | 2h

Réservations livregourmand.perigueux.fr

11:00 | **RENCONTRE-DÉGUSTATION**

Dégustation des crus du Château Tour des Gendres

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Marc-André SELOSSE, Andrea ARRIOLLI, maître de chai

Avec la participation de l'Interprofession des Vins de Bergerac et Duras

11:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Tous les secrets de la street food, une cuisine qu'on aime partout !

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Big T, Thomas CLOUET & Marcelle RATAFIA

11:15 | **DÉMONSTRATION**

Le risotto aux saucisses et aux châtaignes

Espace démonstration | 1h

Avec Alessandra PIERINI

11:15 | **RENCONTRE-DÉBAT**

La cuisine anti-inflammatoire : éliminez vos problèmes de santé !

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Marianne MAGNIER-MORENO & Nina VOIT

11:15 | **LA GRANDE DICTÉE GOURMANDE**

Grande scène du Théâtre | 1h30

Conçue et animée par Julien SOULIÉ

avec la participation d'Erik ORSENINA de l'Académie française

12:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Cuisine soviétique : l'incroyable histoire d'un livre dévoré par toute la population russe !

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Guélia PEVZNER

12:30 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Passion agrumes !

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Anne ETORRE & Christophe HAY

16 samedi
novembre

Horaires d'ouverture
du festival
9:00 - 19:00

9:45 | **DÉGUSTATION**

Muffins, scones et autres délices anglais

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Aurélie BELLACICCO

10:00 | **DÉMONSTRATION**

Quelle cuisine pour 2050 ? Comment allier plaisir, bien-être, innovations et enjeux environnementaux ?

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec Thierry MARX & Raphaël HAUMONT

12:30 | **DÉGUSTATION**

Le Guide Hachette des vins fête ses 40 ans avec vous !

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec **Stéphane ROSA & Nathalie ROCHE** du domaine de l'Ancienne Cure, fleuron du bergeracois et de l'appellation Monbazillac | Avec la participation de l'Interprofession des Vins de Bergerac et Duras

12:30 | **DÉMONSTRATION**

Boulettes de polenta au taleggio

Espace démonstration | 1h
Avec **Catherine ROIG**

13:30 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Les trésors culinaires de nos régions

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec **Julie ANDRIEU, Gui GEDDA & Yves ROUËCHE**

14:00 | **DÉMONSTRATION**

Falso magro : le bœuf à la sicilienne qui va séduire vos papilles !

Grande scène du Théâtre | 1h
Avec **Alessandro et Luana BELMONDO**

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Et si vous cuisiniez autrement : économie d'énergie et ustensiles durables au programme !

Espace Des livres et des saveurs | 1h
Avec **Stephan LAGORCE & Lucie LE GUEN**

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Ils vous ont cuisiné un incroyable roman-photo : quelles sont leurs recettes ?

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec **Emmanuel AUGER & Sonia EZGULIAN**

14:00 | **DÉBAT-DÉGUSTATION**

Street food & quizz et miam-miam à la clé !

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec **Marcelle RATAFIA**

14:00 | **DÉMONSTRATION**

L'art de la plancha avec une super recette : le saumon en croûte de légumes cuit sur planche de cèdre

Espace démonstration | 1h
Avec **Big T**

15:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Une cuisine authentique et des recettes de cœur pour étonner vos invités !

Espace Des livres et des saveurs | 1h
Avec **Valérie DUCLOS & Laura ZAVAN**

15:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Redonner l'appétit de vivre, consoler, se consoler grâce à la cuisine

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec **Diane DUPRÉ LA TOUR & Stéphanie SCHWARTZBROD**
Animé par **Marie-Ève LACASSE**, journaliste à Libération

15:15 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Le bien-manger, ça existe encore !

Terroirs et chefs magnifiques
Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec **Jacky DURAND, Stéphane MÉJANÈS & Laurent DEVERLANGES**

15:15 | **DÉMONSTRATION**

Les bananes pesées et leur sauce aux crevettes

Espace démonstration | 1h
Avec **Cheikh NIANG (Niangcook)**

15:15 | **DÉBAT-DÉGUSTATION COCKTAIL**

Accord mets-cocktail : mini-cakes saveurs du sud & pomm'ençal

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec **Luc DEGROUX**

15:30 | **RENCONTRE-DÉBAT**

De la terre à l'assiette : on s'engage, sinon...

Grande scène du Théâtre | 1h
Avec **Thierry MARX**, président d'honneur du festival,
Erik ORSENNA de l'Académie française,
Marc-André SELOSSE, microbiologiste et écologue,
Pierre WEILL de l'association Bleu-Blanc-Cœur

16:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Voyage en pâtisserie avec trois grands chefs

Espace Des livres et des saveurs | 1h
Avec **Eddie BENGHANEM, Arnaud DELMONTEL & Cyril SAN NICOLAS**

16:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Autour de la table : gloutons et gourmands, on mange et on parle encore et encore bonne bouffe !

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec **Florent QUELLIER & Kilien STENGEL**

16:30 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Pâtisserie nouvelle vague : se laisser tenter sans culpabiliser !

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec **Delphine COUSSEAU (Oh Oui !)**
& **Mélanie et Arnaud MATHEZ**

16:30 | **DÉBAT-DÉGUSTATION**

Délices sucrés italiens : pasta di mandorle et intorchiate !

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec **Laura ZAVAN**

16:30 | **DÉMONSTRATION**

Mon plat signature : les lentilles vertes en trois préparations

Espace démonstration | 1h
Avec **Louis FESTA**

16:45 | **DÉMONSTRATION**

Le sandre mayonnaise de ma grand-mère : laitue celtuce, ablettes au sel, géranium rosa

Grande scène du Théâtre | 1h
Avec le chef étoilé **Christophe HAY**

17:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Mieux manger, mieux vivre !

Deux hommes engagés, deux réussites : les AMAP & l'association Bleu-Blanc-Cœur

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec **Daniel VUILLON & Pierre WEILL**

17:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Les vins nature : comment ils s'imposent ?

Espace Des livres et des saveurs | 1h
Avec **Stéphane ROSA & Aurélie SOUBIRAN**

17:30 | **DÉBAT-DÉGUSTATION**

Venez déguster des jus 100% santé !

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Alice VANHOYE

17:45 | **DÉBAT-DÉGUSTATION**

Les champignons : idées et bonnes recettes

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Émilie FRANZO

18:00 | **LES RENCONTRES DU CRÉDIT AGRICOLE**

Dans les coulisses de Bocuse : entretien à cœur ouvert avec Eve-Marie Zizza-Lalu, auteure de *Bocuse malgré moi*

Espace Des livres et des saveurs | 30 min

Avec Eve-Marie ZIZZA-LALU

17 dimanche
novembre

Horaires d'ouverture
du festival
9:00 - 18:00

9:15 | **RENCONTRE-DÉGUSTATION**

Venez petit-déjeuner en compagnie d'Arnaud

BACHELIN, Thomas CLOUET & Arnaud DELMONTEL

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h15

10:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

De votre jardin à votre table : tout sur les légumes !

Espace Des livres et des saveurs | 1h

Avec François BESANCENOT & Daniel VUILLON

10:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Quand un critique gastronomique et un grand chercheur nous expliquent pourquoi le meilleur remède à la morosité pourrait bien être l'alimentation et la gastronomie française

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Jean-Claude RIBAUT & Killien STENGEL

10:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Bien manger aujourd'hui, comment faire ?

Tendances & comportements

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec Thierry MARX, président d'honneur du festival,

Claude FISCHLER, sociologue,

Romain JUBERT, magazine Bon

10:00 | **DÉBAT-DÉGUSTATION**

Venez déguster des jus 100% santé !

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Alice VANHOYE

10:00 | **DÉMONSTRATION**

Une création pour le festival :

le cream'lé truffé en hommage au Périgord

Espace démonstration | 1h

Avec Cyril SAN NICOLAS

10:30 | **BALADE HORS-LES-MURS & DÉGUSTATION**

A la découverte des végétaux sauvages comestibles

Avec Laurence DESSIMOLIE

RDV au Jardin des Arènes | 2h

Réservations livregourmand.perigueux.fr

11:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Sans fermentation, pas de vie sur terre : pénétrez des mondes invisibles ! C'est joyeux, utile et passionnant

Espace Des livres et des saveurs | 1h

Avec Thien Uyen DO

11:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Savourons l'Italie : des lacs italiens au mezzogiorno

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Alessandra PIERINI & Catherine ROIG

11:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Gestes, ustensiles, techniques : venez démystifier la cuisine !

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Stephan LAGORCE & Pascal REIGNIEZ

11:15 | **DÉBAT-DÉGUSTATION**

La pomme dans tous ses états

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Arnaud BACHELIN

11:15 | **DÉMONSTRATION**

Le curry de bœuf : pour un repas équilibré, une recette tout en un

Espace démonstration | 1h

Avec Myriam MOUSSIER

11:45 | **DÉMONSTRATION**

La bûche "Noël sous la neige"

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec la Maison Lenôtre, chef Guy KRENZER

12:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Balade en fromagerie : petits et grands, venez déguster et comprendre les fromages !

Espace Des livres et des saveurs | 1h

Avec Bernard FRIOT

12:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Plongez dans les coulisses de notre alimentation et de l'agro-industrie

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Laure DUCOS

12:30 | **DÉMONSTRATION**

L'art de la plancha avec une super recette : club sandwich au poulet fumé

Espace démonstration | 1h

Avec Big T

14:00 | **DÉMONSTRATION**

Le civet de lièvre

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec l'École FERRANDI Paris, chef Bastien ANCELET

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Comment nos habitudes alimentaires évoluent-elles aujourd'hui ?

Espace Des livres et des saveurs | 1h

Avec Claude FISCHLER & Killien STENGEL

14:00 | **DÉMONSTRATION**

Crinkle cookies au chocolat

Espace démonstration | 1h

Avec Caroline MILLET (Caro from Woodland)

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Angleterre-Portugal : terroirs, paysages et cuisine

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Aurélie BELLACICCO & Sylvie DA SILVA

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Connaissez-vous Olympe Versini ? Plus jeune femme cheffe étoilée, première femme cheffe à la télévision, cheffe de file de la bistronomie, le destin d'une incroyable et si libre cuisinière !

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Anne ETORRE

14:00 | **DÉBAT-DÉGUSTATION**

Fabriquez votre granola maison... plutôt que d'acheter des céréales industrielles

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Thomas CLOUET

15:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Jus de fruits et légumes maison par la naturopathe préférée du grand chef Alain Passard

Espace Des livres et des saveurs | 1h

Avec Alice VANHOYE

15:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Susciter l'émotion et l'appétit à travers les images d'un livre de pâtisserie : une designeuse culinaire nous dévoile ses secrets

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Marion CHATELAIN

15:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Une cuisine santé et anti-fatigue aux sources de la diététique énergétique chinoise

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Émilie FÉLIX & Nina VOIT

15:00 | **DÉBAT-DÉGUSTATION**

Apprentissage et dégustation de thés

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Arnaud BACHELIN

15:15 | **DÉMONSTRATION**

Gaufres de mil, caramel à l'orange

Espace démonstration | 1h

Avec Anto COCAGNE

15:15 | **DÉMONSTRATION**

Notre dessert-signature : la tarte pistache fleur d'oranger

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec Mélanie et Arnaud MATHEZ

16:30 | **ÉVÈNEMENT**

Dégustation et remise des prix du concours de la bière de Noël

Espace Des livres et des saveurs | 30 min

Avec la Chambre de métiers et de l'artisanat 24

16:30 | **DÉMONSTRATION**

Quand le pape de la cuisine provençale livre les secrets de la morue aux olives noires de Raimu

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec Gui GEDDA, accompagné de Maylen ZUBILLAGA

les auteurs & les invités

Julie ANDRIEU

Arnaud BACHELIN

Elena BAUDIER-MELON

Aurélié BELLACICCO

Alessandro BELMONDO

Luana BELMONDO

Eddie BENGHANEM

François BESANCENOT

Philippine BRENAC

Martine CAMILLIERI

Christine CAMPADIEU

Marion CHATELAIN

Thomas CLOUET

Anto COCAGNE

Thierry CORNUET, alias BIG T

Delphine COUSSEAU (Oh Oui !)

Sylvie DA SILVA

Luc DEGROUX

Arnaud DELMONTEL

Laurence DESSIMOULIE

Thien Uyen DO

Valérie DUCLOS

Laure DUCOS

Déborah DUPONT-DAGUET

Diane DUPRÉ LA TOUR

Jacky DURAND

Marielle DURAND

Anne ETORRE

Sonia EZGULIAN

Émilie FÉLIX

École FERRANDI Paris

avec le chef Bastien Ancelet

Louis FESTA

Claude FISCHLER

Émilie FRANZO

Vérane FRÉDIANI

Bernard FRIOT

Fanny GAUVIN

Gui GEDDA

Nicolas GOUNY

Chloé GUIDOUX

Raphaël HAUMONT

Christophe HAY

HERVÉ CUISINE

Romain JUBERT

Stephan LAGORCE

Lucie LE GUEN

Delphine LEBRUN

Maison LENÔTRE

avec le chef Guy Krenzer

Marianne MAGNIER-MORENO

Claire MARTHA

Thierry MARX

Mélanie et Arnaud MATHEZ

Stéphane MÉJANÈS

Caroline MILLET (Caro from Woodland)

Myriam MOUSSIER

Cheikh NIANG (Niangcook)

Erik ORSENNA

Pascale PERRIER

Guelia PEVNER

Alba PEZONE

Alessandra PIERINI

Amélie POINSSOT

Florent QUELLIER

Marcelle RATAFIA

Pascal REIGNIEZ

Jean-Claude RIBAUT

Hugo RIBOULET

Yannick ROBERT

Catherine ROIG

Stéphane ROSA

Yves ROUËCHE

Cyril SAN NICOLAS

Stéphanie SCHWARTZBROD

Marc-André SELOSSE

Aurélié SOUBIRAN

Julien SOULIÉ

Kilien STENGEL

Alice VANHOYE

Nina VOIT

Daniel VUILLON

Pierre WEILL

Laura ZAVAN

Mayalen ZUBILLAGA

LES MAISONS D'ÉDITION INVITÉES :

Actes Sud, Albin Michel, Alternatives, Armand Colin, Auzou, Le Cherche Midi, Dauphin éditions, Dunod, les Éditions de l'Épure, Éditions des Équateurs, les Éditions de la Martinière, Éditions Sud-Ouest, First, Flammarion, Glénat, Grasset, Hachette, Hachette cuisine, Homo Habilis, Mango éditions, Marabout, Milan, Nouriturfu, Ramsay, Le Rocher, Solar, Stock, Le Sureau, Thierry Magnier, Ulmer.

Les libraires partenaires

Librairie DES LIVRES ET NOUS

34 rue du Président-Wilson | Périgueux

Librairie LES RUELLES

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

Librairie MARBOT

5 boulevard Michel-Montaigne | Périgueux

Librairie LA BAIGNOIRE D'ARCHIMÈDE

21 rue du lieutenant-colonel Farro | Brive-la-Gaillarde

Thierry Marx : un président multi étoilé et engagé

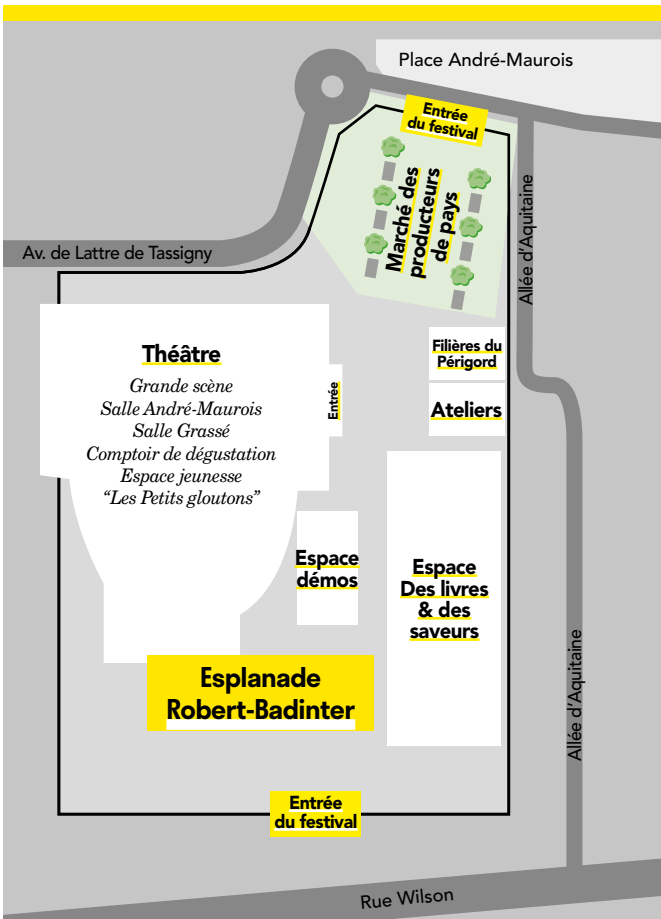
Après Guillaume Gomez (2021) Régis Marcon (2022) et Olivier Roellinger (2023), c'est Thierry Marx qui assurera cette année la présidence d'honneur du Festival du Livre gourmand.

Parisien d'origine, Thierry Marx se forme chez les Compagnons du Tour de France et les meilleurs Chefs français parmi lesquels Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel. Le Chef officie 10 ans dans le Médoc au Relais & Châteaux Cordeillan-Bages où il obtient 2 étoiles en 1999. En 2010 il prend les commandes de la restauration du nouveau palace Mandarin Oriental à Paris où il obtient 2 étoiles au Guide Michelin pour le Sur Mesure par Thierry Marx.

Avec une approche innovante et planétaire de la cuisine, Thierry Marx défend une cuisine responsable, alliant plaisir et bien-être, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation. En 2013, il crée le Centre Français d'Innovation Culinaire à l'université d'Orsay avec le physicien-chimiste Raphaël Haumont. Ensemble, ils travaillent sur l'évolution de l'alimentation en orientant les recherches sur les problématiques environnementales et de santé à l'horizon 2050.

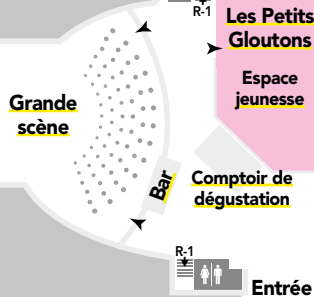
En février 2023, il ouvre alors le premier établissement gastronomique engagé et basé sur le principe de l'économie solidaire ONOR, récompensé en mars 2024 d'une étoile au Guide Michelin.

© Mathilde de L'Écotais

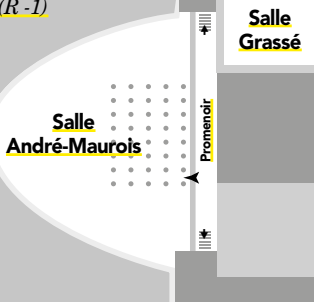


Le Théâtre

Théâtre (rez-de-chaussée)



Théâtre (R-1)



les ateliers : cuisinez avec des pros !

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. Seul, à deux ou en famille.

Saucisses express : comment réaliser une délicieuse saucisse sans aucun matériel spécifique !

Avec **Sonia EZGULIAN** | Sam. 10:00

La pizza in teglia, cuite dans un moule ! Une pizza que l'on ne peut manger que si l'on est invité dans une famille napolitaine

Avec **Alba PEZONE** | Sam. 11:20

Pici al sugo finto : pâtes maison sauce aux légumes et aux herbes

Avec **Laura ZAVAN** | Sam. 12:40

Muffins à la banane : pour une collation saine et sans sucre ajouté

Avec **Myriam MOUSSIER** | Sam. 14:00

Rose de pâte fraîche farcie à la ricotta et sauge

Avec **Déborah DUPONT-DAGUET** | Sam. 15:20

Scones et délices britanniques !

Avec **Aurélié BELLACICCO** | Sam. 16:40

Cuisiner, c'est dire je t'aime : cheese cake au saumon

Avec **Valérie DUCLOS** | Dim. 10:00

Cookie patate douce et cannelle

Avec **Déborah DUPONT-DAGUET** | Dim. 11:20

Samoussas champignons au thym & nems chèvre miel

Avec **Tristan CHASSELOUP** | Dim. 12:40

En partenariat avec la Chambre de Métiers 24

Le financier dans tous ses états

Avec **Arnaud DELMONTEL** | Dim. 14:00

Esplanade **Robert-Badinter** | 1h

Réservations sur livregourmand.perigueux.fr

Participation 18 €/pers. - En duo 30 €

les animations gourmandes

Les artisans GOURMANDS

Découvrez des artisans engagés dans une démarche d'excellence avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 24 et les organisations professionnelles des métiers de bouche de Nouvelle-Aquitaine. Bouchers, boulangers, chocolatiers, charcutiers-traiteurs, pâtisseries, restaurateurs, brasseurs... défendent le fait-maison, la proximité, l'innovation, la transmission du savoir-faire et la convivialité.

Espace **Des livres et des saveurs**

Le marché des PRODUCTEURS DE PAYS

En partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Dordogne, dénicher et déguster sur place des produits locaux, de saison et des spécialités proposés par 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.

Esplanade **Robert-Badinter**

MARCHÉ PRIMÉ au gras

Venez à la rencontre des producteurs et des produits de leurs élevages, lors de ce rendez-vous incontournable des amateurs de bonne chère au cœur du centre historique de Périgueux. La remise des prix du marché primé sera accompagnée d'animations et de dégustations ouvertes à tous.

Place **Saint-Louis** | Samedi 16 nov. | 8:00 - 12:00

Animation musicale

Un Département engagé pour le BIEN MANGER À TOUS LES ÂGES



Le Conseil départemental de la Dordogne vous accueille, à la rencontre des chefs de cuisine des collèges de Dordogne, pionniers de la restauration collective 100% fait maison, bio et locale. Venez jouer sur le stand du Conseil départemental pour tester vos connaissances sur les produits de saison et les produits locaux.

Espace **Des livres et des saveurs**

Les filières DE QUALITÉ



Retrouvez les filières d'excellence, bénéficiant d'un signe officiel de qualité et/ou d'origine Périgord, regroupées sous la marque collective Périgord Attitude : Noix du Périgord AOP, Canard à

foie gras du Périgord IGP, Poulet, poularde, chapon du Périgord IGP, Agneau du Périgord IGP, Marron Label rouge, Cèpe du Périgord et Vins de Bergerac et Duras.

Démonstrations culinaires et dégustations.

Du 15 au 17 nov. | 9:00 - 19:00 (18:00 dim.)

Avec la participation de l'Union des confréries du Périgord

Les rencontres DU CRÉDIT AGRICOLE



Espace **Des livres et des saveurs**

Stand du **Crédit Agricole Charente-Périgord**

Les saveurs du Périgord revisitées par le Chef **Malo Tual**
Samedi 16 nov. | 11:00 - 14:00 & 17:00 - 19:00

Séances de dédicaces d'**Ève-Marie ZIZZA-LAU**
auteure de "Bocuse malgré moi"

Samedi 16 nov. | 10:00 - 13:00 & 14:00 - 18:00

les petits gloutons



Spectacle familles **AUGUSTIN, PIRATE DES INDES**

Augustin Volubile Poivre a 6 ans quand il devient capitaine d'un bateau pirate. Pour débusquer le trésor d'épices du Maharadja de Pondichéry, Augustin et son équipage (les enfants du public) vont traverser l'océan Indien à dos de baleine à bosse, la jungle au milieu des orangs-outans, échapper aux tigres, entrer par effraction dans un palais de bonbons... Un voyage où l'on sent les épices en direct, avec un petit grain de folie, en l'occurrence de poivre, pour pimenter le tout !

Deux représentations scolaires, ven. 15 nov.
Tout public : samedi 16 nov. | 16:30

Théâtre **Le Palace-Ralph Finkler** | 15 rue Bodin
À partir de 3 ans | Tarif unique 5 €
Réservations sur livregourmand.perigueux.fr

Une production **La Baguette** | Un spectacle de **Marc WOLTERS**
Avec **Julien LARGE, Tullio CIPRIANO, Nicolas GUILLEMOT**
Lumières : **Simon CORNEVIN** | Décors : **Marc WOLTERS**
Illustration : **Pierre JEANNEAU** | Musique : **Marc WOLTERS**

périgueux, capitale de la gourmandise

La grande DICTÉE GOURMANDE

À vos stylos ! Révisez vos Bescherelle et vos lexiques gastronomiques. **Julien SOULIÉ**, auteur d'ouvrages sur la langue française et expert du projet *Voltaire* a concocté une dictée pour tous les amoureux des mots et des mets, avec la participation d'**Erik ORSENNA**, de l'Académie française.

Grande scène du **Théâtre** | **GRATUIT !**
Samedi 16 novembre | 11:15

Chemin des SOUPES

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

Samedi 16 nov. | 9:30 - 12:30 | 1€ / verre
Participants sur livregourmand.perigueux.fr

Miam ! RESTAURATEURS PARTENAIRES

Que serait un festival dédié à la gourmandise sans quelques bonnes tables locales où se retrouver ? Des restaurateurs de Périgueux ont concocté de délicieux menus gourmands pour ravir les papilles.

Participants sur livregourmand.perigueux.fr

Action en MILIEU CARCÉRAL

Depuis de nombreuses années, le festival tisse un partenariat privilégié avec le Service pénitentiaire d'insertion et de probation de la Dordogne (Spip), avec un concours de cuisine à la maison d'arrêt de Périgueux, en présence du président d'honneur, et une rencontre littéraire avec un auteur invité.

Sous l'impulsion de la Région Nouvelle-Aquitaine, la Ville de Périgueux se porte candidate auprès du Réseau des Villes Créatives de l'Unesco dans le domaine de la gastronomie, qui fédère à l'heure actuelle 56 villes dans le monde, dont une seule en France.

Patrimoine vivant, la gastronomie, alliée au patrimoine bâti de notre territoire, est un atout stratégique d'un tourisme plus durable. Terre occitane, le Périgord a su faire rayonner ses produits emblématiques et transmettre ses savoir-faire pour créer une gastronomie régionale, inventive et spécifique.

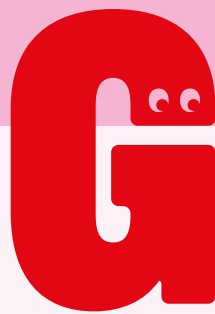
Le Festival du Livre gourmand, le projet HECTARES, la signature du Projet alimentaire de territoire, la plantation de vergers municipaux, le soutien aux filières dans l'organisation des marchés au gras et aux truffes, la création d'un Banquet périgourdin à l'occasion de Péri'meuh illustrent les actions de la Ville de Périgueux en matière de valorisation de la gastronomie. Aujourd'hui, Périgueux est prête à prendre sa place sur la scène internationale, à coopérer et à créer des projets ambitieux de valorisation de la gastronomie dans tous les domaines qu'elle croise et nourrit : l'éducation, la solidarité, l'écologie, la culture...

accueil & billetterie

L'office de tourisme municipal vous accueille pour vous orienter sur les espaces du festival et vous renseigner sur la programmation. Vous retrouverez sur le stand des produits du Périgord estampillés Destination Périgueux. Et aussi : la billetterie pour les ateliers gourmands et le spectacle *Augustin, pirate des Indes*, au théâtre Le Palace-Ralph Finkler.

9 bis place du Coderc & pendant le festival
sur l'espace Des livres et des saveurs

les petits gloutons



Un espace spécialement conçu pour accueillir les plus jeunes autour du plaisir de la lecture et de la gourmandise. L'espace des *Petits Gloutons* accueille tout le week-end vos enfants autour d'animations, de jeux et d'un coin lecture... Tout au long de la journée, des activités créatives, des ateliers cuisine (sur réservation) et des animations en accès libre proposées par le service Éducation/Jeunesse de la Ville de Périgueux accueillent les petits gloutons. Et tout est gratuit !

Ateliers CRÉATIFS

GRATUIT ! Salle Montaigne (Théâtre)

Nombre de places limité

Renseignements/Réservations au **05 53 02 82 32**

Portrait végétal à la manière d'Arcimboldo

Avec **Chloé GUIDOUX & Claire MARTHA** | De 6 à 9 ans

Sam. 9:45

Le gâteau de tes rêves : imagine de magnifiques illustrations avec nous !

Avec **Fanny GAUVIN & Élena BAUDIER-MELON** | De 8 à 10 ans

Sam. 9:45

Les mots à la bouche : un atelier poétique gourmand

Avec **Bernard FRIOT** | À partir de 7 ans

Sam. 11:00 & 14:45 | **Dim.** 9:45 & 14:45

Ton portrait-légumes : dessine, coupe, colle tes amis légumes pour un résultat tellement rigolo !

Avec **Nicolas GOUNY** | De 5 à 9 ans

Sam. 13:30 & 17:15 | **Dim.** 13:30 & 16:00

Fleurs de soie pour décorer la table de belles guirlandes

Avec **Delphine LEBRUN** | À partir de 6 ans

Sam. 14:45

Fabrique de la peinture végétale et réalise une nature morte

Avec **Chloé GUIDOUX & Claire MARTHA** | De 6 à 9 ans

Sam. 16:00 | **Dim.** 14:45

Joue avec la matière et les textures sous forme créative & dégustation de fromages

Avec **les Compagnons du Fromage**

À partir de 6 ans

Dim. 9:45

À l'aide de fruits et de légumes, fabrique des tampons végétaux et réalise une belle salade de fruits tamponnée

Avec **Chloé GUIDOUX & Claire MARTHA** | De 6 à 9 ans

Dim. 11:00

Les ronds de serviettes étoilés pour la table de Noël

Avec **Delphine LEBRUN** | À partir de 6 ans

Dim. 11:00

Atelier sensoriel autour du fromage & dégustation

Avec **les Compagnons du Fromage**

À partir de 6 ans

Dim. 16:00

Ateliers CUISINE

GRATUIT ! Patio (Théâtre)

Nombre de places limité

Renseignements / Réservations au **05 53 02 82 32**

Les cuillères au chocolat des doudous

Avec **Martine CAMILLIERI** | De 5 à 12 ans

Sam. 9:45 & 14:45

J'apprends à fabriquer mon fromage & dégustation

Avec **les Compagnons du Fromage**

À partir de 7 ans

Sam. 9:45 & 14:45

Les tomates mozza

Avec **Sylvie DA SILVA** | De 7 à 13 ans

Sam. 11:00

Cuisine des cookies & écoute une histoire du "Club cookies"

Avec **Pascale PERRIER** | À partir de 8 ans

Sam. 11:00 & 16:00 | **Dim.** 9:45 & 14:45

Crêpes éclaboussées "à la Pollock" : cuisine des crêpes artistiques à la manière du peintre abstrait

Avec **Chloé GUIDOUX** | De 7 à 12 ans

Sam. 13:30

Les cupcakes noix-choco, petite douceur d'hiver

Avec **Caroline MILLET (Caro from Woodland)** | De 7 à 12 ans

Sam. 13:30 | **Dim.** 11:00

Milkshake bananes-céréales

Avec **Sylvie DA SILVA** | De 7 à 13 ans

Sam. 16:00 | **Dim.** 16:00

Crée des décors en pâte d'amande pour tes gâteaux : des fleurs, des feuilles, des personnages...

Avec **Fanny GAUVIN & Élena BAUDIER-MELON** | De 8 à 10 ans

Sam. 17:15 | **Dim.** 9:45

Biscuits "doigts de sorcière" pour Halloween

Avec **Delphine LEBRUN** | À partir de 6 ans

Sam. 17:15

Les blinis crabe et saumon fumé

Avec **Sylvie DA SILVA** | De 7 à 13 ans

Dim. 11:00

Décore tes sablés : chocolat, glace royale, fleurs...

Avec **Fanny GAUVIN & Élena BAUDIER-MELON** | De 8 à 10 ans

Dim. 13:30

Les crêpes marbrées

Avec **Delphine LEBRUN** | À partir de 6 ans

Dim. 13:30

la programmation culturelle

Patrimoine sur le pouce

LA MAISON DU PÂTISSIER

Beau témoignage de l'embellissement du Puy Saint-Front à la Renaissance, la Maison du Pâtissier nous raconte aussi, à travers l'histoire de ses occupations, un peu de la gastronomie périgourdine.

Org. **Ville d'art et d'histoire** | **GRATUIT !**

Mardi 5 novembre | 12:30

Club de lecture

ALCHIMIE ET MOLÉCULES :

LA LITTÉRATURE NOUS CUISINE

Médiathèque **Pierre-Fanlac**

Mercredi 13 novembre | 15:00 | **GRATUIT !**

Mercredi, c'est patrimoine !

VADROUILLE GOURMANDE

Une découverte sensorielle et gustative du patrimoine de Périgueux pour petits et grands.

Org. **Ville d'art et d'histoire** | Payant jusqu'à 4 €

Mercredi 13 novembre | 15:30

RDV Maison du Pâtissier - Rés. 05 53 02 80 22

Les jeudis du musée

L'ALIMENTATION PENDANT LA PRÉHISTOIRE

Par Dominique Armand, commissaire scientifique de l'exposition "Préhistoire(s) du Maap. De Laugerie-basse au Regourdou".

Org. **Musée d'art et d'archéologie** | **GRATUIT !**

Jeudi 14 novembre | 12:30

Exposition "PRÉSENCE"

par Jérémie d'Angelo

Une série de quatorze portraits, sans visage, en noir et blanc de celles et ceux qui manient leurs ustensiles comme des artistes, dont le geste et l'instinct font la différence. Un jeu de reconnaissance autour de ces portraits permettra de gagner un portrait au choix encadré.

Théâtre de Périgueux | **GRATUIT !**

Du 15 au 17 novembre

Exposition

HECTARES #3

Une restitution de résidences d'illustrateurs dans des fermes du territoire, au cœur d'un projet porté par la Ville de Périgueux et la Chambre d'Agriculture, coordonné par la compagnie Ouïe/Dire, pour valoriser le métier d'agriculteur et montrer à travers le prisme artistique la réalité et la diversité des exploitations agricoles dans le Périgord.

Cette année, trois artistes sont accueillis en résidence sur des exploitations : Marielle **DURAND** à la ferme des Genestes à Saint-Geniès, Philippine **BRENAC** au Gaec Bosloubet-Chantegros à Eyzerac et Yannick **ROBERT** à la ferme des Folies chevrières à Razac d'Eymet.

Centre culturel **La Visitation** | **GRATUIT !**

Exposition du 15 novembre au 21 décembre

Lecture littéraire

PARTAGER UN REPAS, PARTAGER UNE VIE...

Autour de Jim Harrison et de tous les amoureux de la vie et de la bonne chère qui nous quittent un jour. La cuisine qui rassemble, réconforte et console. Rencontre avec deux auteures : *La cuisine de la consolation* de **Stéphanie SCHWARTZBROD** et *Le sorcier et la luciole* de **Christine CAMPADIEU**.

Théâtre **Le Palace-Ralph Finkler** | **GRATUIT !**

Dimanche 17 novembre | 15:00 | 1h15

Histoire originale

LE PATRIMOINE ÉTONNANT

Le menu gastronomique : le beau au service du bon ?

Médiathèque **Pierre-Fanlac**

Vendredi 22 novembre | 17:00 | **GRATUIT !**

Passeurs de patrimoine

VISITE-JEU LUDIQUE

À la suite d'une visite patrimoniale croisant les thématiques culinaires et architecturales, venez expérimenter un jeu de société pour partager vos découvertes.

Org. **Ville d'art et d'histoire** | Payant jusqu'à 7 €

Lundi 25 novembre | 15:00

RDV Maison du Pâtissier - Rés. 05 53 02 80 22

Actu patrimoine

À LA RECHERCHE DE LA PERLE NOIRE

À l'approche du lancement de la saison de la truffe et dans le prolongement du Festival du Livre gourmand, venez découvrir la truffe du Périgord.

Org. **Ville d'art et d'histoire** | Payant jusqu'à 7 €

Vendredi 25 novembre | 14:30

RDV Maison du Pâtissier - Rés. 05 53 02 80 22

En partenariat avec Ciné-Cinéma

CINÉ-GOURMAND

Cinéma **CGR Périgueux** | Payant

SAUVAGES À Bornéo, trois petits héros et un bébé singe vont braver tous les obstacles pour lutter contre la destruction de leur forêt tropicale, menacée par l'exploitation de l'huile de palme.

Un film de Claude Barras | 1h27 | 2024

Mer. 13 nov. 10:45 | Dim. 17 nov. 10:45

WONKA La jeunesse de Willy Wonka, l'extraordinaire inventeur, magicien et chocolatier de l'univers féérique de *Charlie et la chocolaterie*.

Un film de Paul King | 1h57 | 2023

Avec **Timothée Chalamet**

Mer. 13 nov. 14:15 | Sam. 16 nov. 13:45

LE PARFUM DE LA CAROTTE

Un programme collectif de quatre courts-métrages.

45 min. | 2014

Mer. 20 nov. 14:15 | Sam. 23 nov. 11:00