

**28 & 29 NOVEMBRE 2015**

2<sup>ÈME</sup> ÉDITION

# **SALON DU LIVRE** GASTRONOMIQUE

*de Tours*



**PÉRISTYLE DE L'HÔTEL DE VILLE**

PLACE JEAN JAURÈS • TOURS

SAMEDI & DIMANCHE DE 10H30 À 18H • ENTRÉE LIBRE

# ÉDITO

---

Au moment où nous reprenons plaisir à cuisiner parce qu'il s'agit moins d'une obligation, d'une contrainte domestique mais d'une activité créatrice, esthétique, qui nous permet de mieux connaître la composition des mets que nous incorporons et de signifier, aussi, l'affection pour celles et ceux auxquels nous proposons le partage des plats mitonnés à leur intention, les livres gastronomiques deviennent indispensables...

Non seulement nous acquerrons, grâce à eux les cultures de l'alimentation, la connaissance des actes culinaires, les « trucs » des chefs ; non seulement nous nous renseignons sur les paysages, les terroirs qui nous fournissent des produits goûteux, les savoir faire des producteurs à différents moments de la construction de l'aliment, mais aussi parce que nous y trouvons des idées pour recevoir autrement, pour comprendre les différentes identités alimentaires et imaginer leurs métissages. Bref, les livres gastronomiques sont des outils précieux. Mais ils sont bien davantage.... A l'inverse des messages des nouveaux moyens de communication, ils ne sont pas éphémères. Beaux objets, parfois somptueux, nous prenons plaisir à les feuilleter pour en savourer les images, pour anticiper le plaisir d'une réception, pour dresser une liste d'ingrédients nécessaires à la recette choisie ou susceptibles de servir pour réaliser un plat que l'on ne fera peut-être jamais... Peu importe car la rêverie s'est déclenchée. Souvent ces lectures de livres gastronomiques, ne sont pas des actes solitaires mais partagés, prétextes à discussions, matrices de projets d'hospitalité ou de dégustations jubilatoires (les deux étant parfaitement conciliables).

Gageons qu'au salon du livre gastronomique les visiteurs échangeront déjà des conseils culinaires, des souvenirs de repas, de visites de terroirs et qu'ils trouveront un choix considérable d'ouvrages correspondant à leurs besoins ou qu'ils pourront offrir en ces périodes de fêtes avec la certitude de faire plaisir.

## Jean-Pierre Corbeau

Professeur émérite de sociologie à l'université François-Rabelais, Tours  
Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation  
Membre qualifié du Conseil National de l'Alimentation.



## LUANA BELMONDO

MARRAINE DU SALON DU LIVRE GASTRONOMIQUE ET DES COURS DE CUISINE

*« Je suis une cuisinière du quotidien qui mitonne pour sa famille et ses amis des plats simples et authentiques ».*

Passionnée de cuisine depuis son enfance en Italie, Luana Belmondo est plébiscitée par les téléspectateurs d'émissions comme C à vous sur France 5.

À table avec Luana Cherche-Midi, 2012

Je viens cuisiner chez vous Cherche-Midi, 2014

## SAMEDI ET DIMANCHE DE 10H30 À 18H EN CONTINU ENTRÉE LIBRE

### DES ANIMATIONS AU PÉRISTYLE DE L'HÔTEL DE VILLE...

- Vente de livres, séances de dédicaces
- Des rencontres, entretiens et tables rondes
- Espace jeunesse
- Exposition-vente de produits régionaux

### DES COURS DE CUISINE

plus d'infos sur [www.forum.iehca.eu](http://www.forum.iehca.eu)

## SALON DU LIVRE GASTRONOMIQUE DE TOURS

# RENCONTRES & TABLES RONDES

PÉRISTYLE DE L'HÔTEL DE VILLE DE TOURS • ENTRÉE LIBRE

### SAMEDI 28 NOVEMBRE

11H - 11H30

RENCONTRE

#### Découvertes de produits japonais

Animée par Chiemi Okumoto

Avec :

Toshiro Kuroda : *L'art du saké*

Mathilda Motte : *Mochi mochis. Douceurs made in Japan*

14H - 14H30

ENTRETIEN

#### Le corps et le plaisir

Animé par Virginie Charreau

Avec :

Sylvain Pichon : *La diététique anti-infarctus*

14H45 - 15H15

RENCONTRE

#### Vins et terroirs

Animée par Kilien Stengel

Avec :

Didier Nourrisson : *Crus et cuites : histoire du buveur*

Jean-Robert Pitte : *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne*

15H30 - 16H

RENCONTRE

#### Histoires et anecdotes de chefs

Animée par Kilien Stengel

Avec :

Albert Nahmias : *Petites histoires de grands chefs*

Gilles Pudlowski : *Le tour de France gourmand*

16H15 - 16H45

ENTRETIEN

#### Les recettes qui font la France

Animé par Loïc Bienassis

Avec Frédéric Zéquierman

17H - 17H30

PRÉSENTATION

#### Le repas gastronomique des Français

Loïc Bienassis

### DIMANCHE 29 NOVEMBRE

10H45 - 12H

TABLE RONDE

#### Qu'est-ce que le terroir ? Regards croisés

Animée par Loïc Bienassis

Avec :

François Legouy : *Atlas mondial de la vigne et du vin*

Corinne Marache et Philippe Meyzie : *Les produits de terroir*

Thomas Parker : *Tasting french terroir*

Florent Quellier : *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*

14H - 14H30

RENCONTRE

#### La gastronomie : images et illustrations

Animée par Kilien Stengel

Avec :

Maëva Barrière : *Rêver le goût et la couleur*

Françoise Hache-Bissette : *Le temps des medias : à table !, dir*

Denis Saillard : *Le goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation, Europe XVIIIe-XXIe siècle, dir.*

14H45 - 15H15

ENTRETIEN

#### Luana Belmonto : Je viens cuisiner chez vous

Animé par Kilien Stengel

15H30 - 16H15

RENCONTRE

#### Very food trip

Marine Mandrila et Louis Martin

16H30 - 17H

RENCONTRE

#### La place de l'illustration dans les livres pour enfants

Animée par Karine Fagotto

Avec

Élise Catros : *Un repas chez Amélia la sorcière*

Franquette Hamalde : *La bûche de Noël*

Zaï : *Une cuisine du monde pour les bébés*

## CAFÉS HISTORIQUES

GRAND HÔTEL

9, PLACE DU GÉNÉRAL  
LECLERC, TOURS

VENDREDI 27  
NOVEMBRE • 20H

Palais royal :  
à la table des rois

Animé par Frédéric Manfrin

En partenariat avec les cafés historiques

en Région Centre-Val de Loire

Entrée libre et sans réservation

SAMEDI 28  
NOVEMBRE • 20H

Le terroir français :  
histoire d'une idée

Animé par Thomas Parker

En partenariat avec les cafés historiques

en Région Centre-Val de Loire

Entrée libre et sans réservation

# DÉDICACES

ESPACE LIVRES • PÉRISTYLE DE L'HÔTEL DE VILLE DE TOURS  
ENTRÉE LIBRE

**SAMEDI 28  
NOVEMBRE**

## 10H30 - 12H

• **Michèle Barrière**

*La France à table : la grande épopée de la cuisine française*  
Arènes éditions

• **Hélène Baumert**

*Plaidoyer pour l'enseignement des pratiques alimentaires*  
L'Harmattan

• **Vincent Darritchon /  
Eric Deconfin**

*Recettes de piment d'Espelette*  
Rouergue

• **Sophie Dupuis-Gaulier**

*Soupes complètes*  
Hachette-Pratique

• **Françoise Hache-Bissette**

*Le temps des médias : à table !*  
Nouveau-monde

• **Jessie Kanelos Weiner**

*Punchs et rhums arrangés*  
Marabout

• **Anne de La Forest**

*Cocorico : 70 recettes*  
Hachette cuisine

• **Maryse Lamirault /  
Lionel Tardiff**

*La véritable cuisine tourangelle*  
Maryse magazine

• **Bernard Laurance**

*Le grain de sel de Bernard. Mon tour du monde en plus de 150 plats*  
Flammarion

• **Linda Louis**

*Gâteaux chics & nature*  
La Plage

• **Mickaël Mariaule**

*Oenolexique, les 10 000 mots du vin de A à Z*  
Féret

• **Sophie Menut**

*Mes secrets de desserts*  
Stéphane-Bachès

• **Fabian Müllers**

*Trésors de la table médiévale*  
La muse

• **Didier Nourrisson**

*Crus et cuites : histoire du buveur*  
Perrin

• **André Vitte**

*Les recettes des francs bourgeois et recettes paysannes aux cuisiniers français*  
7 écrits

## 11H30 - 12H30

• **Toshiro Kuroda**

*L'art du saké*  
La Martinière

• **Mathilda Motte**

*Mochi mochis. Douceurs made in Japan*  
La Martinière

## 14H30 - 16H30

• **Maëva Barrière**

*Rêver le goût et la couleur*  
Menu Fretin

• **Luana Belmondo**

*Je viens cuisiner chez vous*  
Cherche-Midi

• **Sophie Dupuis-Gaulier**

*Soupes complètes*  
Hachette-Pratique

• **Jean-Marc Gourbillon**

*Couteaux : art et savoir-faire*  
Terres éditions

• **Pierre Koniecko**

*Koniecko. La cuisine à l'état pur*  
Anovi

• **Anne de La Forest**

*Cocorico : 70 recettes*  
Hachette cuisine

• **Mona Lalbat**

*Tout savoir sur... Les femmes et le vin*  
Kawa

• **Maryse Lamirault /  
Lionel Tardiff**

*La véritable cuisine tourangelle*  
Maryse magazine

• **Arthur Le Caisne**

*La cuisine c'est aussi de la chimie.*  
Hachette Pratique

• **Frédéric Manfrin**

*Palais royal : à la table des rois*

BnF

• **Mickaël Mariaule**

*Oenolexique, les 10 000 mots du vin de A à Z*  
Féret

• **Sophie Menut**

*Mes secrets de desserts*  
Stéphane-Bachès

• **Mathilda Motte**

*Mochi mochis. Douceurs made in Japan*  
La Martinière

• **Fabian Müllers**

*Trésors de la table médiévale*  
La muse

• **Frédéric Zégierman**

*Les recettes qui font la France.*  
Flammarion

## 15H30 - 17H30

• **Françoise Barbin-  
Lécrivisse**

*Connaitre la cuisine de Vendée et des Charentes*  
Sud-Ouest éditions

• **Michèle Barrière**

*La France à table : la grande épopée de la cuisine française*  
Arènes éditions

• **Hélène Baumert**

*Plaidoyer pour l'enseignement des pratiques alimentaires*  
L'Harmattan

• **Loïc Bienassis**

*Le repas gastronomique des Français (sous la direction)*  
Gallimard

• **Sonia Ezgulian /  
Emmanuel Auger**

*Cuisiner tout simplement*  
La Martinière

• **Françoise Hache-Bissette**

*Le temps des médias : à table !*  
Nouveau-monde

• **Jessie Kanelos Weiner**

*Punchs et rhums arrangés*  
Marabout

• **Toshiro Kuroda**

*L'art du saké*  
La Martinière

• **Bernard Laurance**

*Le grain de sel de Bernard. Mon tour du monde en plus de 150 plats*  
Flammarion

• **Linda Louis**

*Gâteaux chics & nature*  
La Plage

• **Corinne Marache /  
Philippe Meyzie**

*Les produits de terroir*  
PU François-Rabelais

• **Albert Nahmias**

*Petites histoires de grands chefs*  
Hugo doc

• **Didier Nourrisson**

*Crus et cuites : histoire du buveur*  
Perrin

• **Suzu Palatin**

*Cuisine créole*  
Hachette pratique

• **Sylvain Pichon**

*La diététique anti-infarctus*  
Thierry Souccar

• **Jean-Robert Pitte**

*Dictionnaire amoureux de la Bourgogne*  
Plon

• **Mary Play-Parlange**

*Marmites d'enfer*  
Ex-Aequo

• **Gilles Pudlowski**

*Le tour de France gourmand*  
Chêne

• **Florent Quellier**

*Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*  
Belin

• **Kilien Stengel**

*Dictionnaire du bien manger et des modèles culinaires*  
Honoré Champion

• **Frédéric Zégierman**

*Les recettes qui font la France*  
Flammarion

**DIMANCHE 29  
NOVEMBRE**

## 10H30 - 12H

• **Maëva Barrière**

*Rêver le goût et la couleur*  
Menu Fretin

• **Michèle Barrière**

*La France à table : la grande épopée de la cuisine française*  
Arènes éditions

• **Hélène Baumert**

*Plaidoyer pour l'enseignement des pratiques alimentaires*  
L'Harmattan

• **Luana Belmondo**

*Je viens cuisiner chez vous*  
Cherche-Midi

• **Vincent Darritchon /  
Éric Deconfin**

*Recettes de piment d'Espelette*  
Rouergue

• **Mélanie Dupuis**

*Le grand manuel du pâtissier*  
Marabout

• **Béatrice Égemar**

*Le printemps des enfants perdus*  
Points

• **Françoise Hache-Bissette**

*Le temps des médias : à table !*  
Nouveau monde

• **Mona Lalbat**

*Tout savoir sur... Les femmes et le vin*  
Kawa

• **Bernard Laurance**

*Le grain de sel de Bernard.*  
*Mon tour du monde en plus de 150 plats*  
Flammarion

• **Linda Louis**

*Gâteaux chics & nature*  
La Plage

• **Marianne Magnier-Moreno**

*Le grand manuel du cuisinier*  
Marabout

• **Marine Mandrila /  
Louis Martin**

*Very food trip*  
La Martinière

• **Albert Nahmias**

*Petites histoires de grands chefs*  
Hugo doc

• **Didier Nourrisson**

*Crus et cuites : histoire du buveur*  
Perrin

• **Gilles Pudlowski**

*Le tour de France gourmand*  
Chêne

• **Denis Saillard**

*Le goût des autres*  
PU de Nancy

• **Kilien Stengel**

*Dictionnaire du bien manger et des modèles culinaires*  
Honoré Champion

## 12H - 13H

• **Loïc Bienassis**

*Le repas gastronomique des Français (sous la direction)*  
Gallimard

• **François Legouy**

*Atlas mondial de la vigne et du vin*  
Armand Colin

• **Corinne Marache /  
Philippe Meyzie**

*Les produits de terroir*  
PU François-Rabelais

**Thomas Parker**

*Tasting French Terroir*  
University of California Press

• **Florent Quellier**

*Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*  
Belin

## 14H30 - 16H30

• **Françoise Barbin-  
Lécresse**

*Connaître la cuisine de Vendée et des Charentes*  
Sud-Ouest éditions

• **Maëva Barrière**

*Rêver le goût et la couleur*  
Menu Fretin

• **Michèle Barrière**

*La France à table : la grande épopée de la cuisine française*  
Arènes éditions

• **Hélène Baumert**

*Plaidoyer pour l'enseignement des pratiques alimentaires*  
L'Harmattan

• **Luana Belmonto**

*Je viens cuisiner chez vous*  
Cherche-Midi

• **Anne-Catherine Bley**

*Super soupes*  
Marabout

• **Jean-Marc Gourbillon**

*Couteaux : art et savoir-faire*  
Terres éditions

• **Françoise Hache-Bissette**

*Le temps des médias : à table !*  
Nouveau monde

• **Marianne Magnier-Moreno**

*Le grand manuel du cuisinier*  
Marabout

• **Fabian Müllers**

*Trésors de la table médiévale*  
La muse

• **Albert Nahmias**

*Petites histoires de grands chefs*  
Hugo doc

• **Mary Play-Parlange**

*Marmites d'enfer*  
Ex-Aequo

• **Gilles Pudlowski**

*Le tour de France gourmand*  
Chêne

• **Florent Quellier**

*Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*  
Belin

• **Denis Saillard**

*Le goût des autres*  
PU de Nancy

## 15H30 - 17H30

• **Vincent Darritchon /  
Éric Deconfin**

*Recettes de piment d'Espelette*  
Rouergue

• **Marie-Christine Freslon**

*Recettes sous cloche : cuisine d'autrefois en Sud Touraine*  
Hugues de Chivré

• **Bernard Laurance**

*Le grain de sel de Bernard.*  
*Mon tour du monde en plus de 150 plats*  
Flammarion

• **Linda Louis**

*Gâteaux chics & nature*  
La Plage

• **Marine Mandrila /  
Louis Martin**

*Very food trip*  
La Martinière

• **Kilien Stengel**

*Dictionnaire du bien manger et des modèles culinaires*  
Honoré Champion

## DIMANCHE 29 NOVEMBRE

### 10H30-12H

• **Élise Catros**

*Un repas chez Amélia la sorcière*  
La Palissade

• **Francette Hamaide**

*La bûche de Noël*  
Anovi

• **Aurélien Heckler /  
Aurélie Renard**

*Cuisine vert avec Hubert*  
La Palissade

• **Christophe Lavelle**

*Science culinaire. Matière, procédés, dégustation*  
Belin  
ScientiBox

• **Zaü**

*Une cuisine du monde pour les bébés*  
Rue du monde

### 14H30 - 16H30

• **Aurélien Heckler /  
Aurélie Renard**

*Cuisine vert avec Hubert*  
La Palissade

### 15H30 - 17H30

• **Élise Catros**

*Un repas chez Amélia la sorcière*  
La Palissade

• **Béatrice Égemar**

*La soupe à la citrouille*  
Oskar

• **Francette Hamaide**

*La bûche de Noël*  
Anovi

• **Christophe Lavelle**

*Science culinaire. Matière, procédés, dégustation*  
Belin  
ScientiBox

• **Zaü**

*Une cuisine du monde pour les bébés*  
Rue du monde

## DÉDICACES JEUNESSE

ESPACE JEUNESSE

## SAMEDI 28 NOVEMBRE

### 10H30 - 12H

• **Francette Hamaide**

*La bûche de Noël*  
Anovi

• **Christophe Lavelle**

*Science culinaire. Matière, procédés, dégustation*  
Belin  
ScientiBox

### 14H30 - 16H30

• **Christophe Lavelle**

*Science culinaire. Matière, procédés, dégustation*  
Belin  
ScientiBox

### 15H30 - 17H30

• **Élise Catros**

*Un repas chez Amélia la sorcière*  
La Palissade

• **Béatrice Égemar**

*La soupe à la citrouille*  
Oskar

• **Francette Hamaide**

*La bûche de Noël*  
Anovi

• **Aurélien Heckler /  
Aurélie Renard**

*Cuisine vert avec Hubert*  
La Palissade

• **Christophe Lavelle**

*Science culinaire. Matière, procédés, dégustation*  
Belin  
ScientiBox

**SALON DU LIVRE GASTRONOMIQUE DE TOURS**

# ATELIERS DE CUISINE

PARTOUT EN VILLE !

## MARDI 24 NOVEMBRE

**20H - 22H**

**Résidence de chef**

animée par le chef belge, étoilé Michelin, Pierre Wynants

Au *Lycée Albert Bayet*, 9 rue du Commandant Bourgoin, Tours  
www.bayet.org • 02 47 77 12 39 de 9 h à 14 h  
auprès d'Agnès Delaunay.  
Menu 35 € hors boissons • Repas uniquement.

Pierre Wynants, chef du restaurant belge « Comme chez Soi » multi-étoilé au guide Michelin, qui a été distingué Docteur honoris causa de l'université François-Rabelais, s'appliquera, lors d'un dîner d'exception, à transmettre certaines de ses connaissances pour le plus grand plaisir des élèves du lycée hôtelier et des clients.

## MERCREDI 25 NOVEMBRE

**10H - 14H**

**Retour du Marché**

animé par Édouard Desmet

À *Cook&Go* 30 rue du commerce, Tours  
tours@cook-and-go.com • 09 81 39 21 31  
www.cook-and-go.com ou en boutique  
Inscription 59€ • Limité à 14 pers.

Comprenant la balade au marché extérieur des Halles accompagnée du Chef, pour acheter les légumes ; l'atelier de cuisine pour la réalisation du menu « Poireaux crayons panés, vinaigrette d'échalotes, œuf mollet ; salade de légumes croquants, filet de poisson rôti, coulis vert ; gâteaux moelleux aux noix caramélisées et glaçage à la vanille » et la dégustation sur place à l'atelier.

**19H - 20H30**

**Balade gourmande en hiver**

animée par Édouard Desmet

À *Cook&Go* 30 rue du commerce, Tours  
tours@cook-and-go.com • 09 81 39 21 31  
www.cook-and-go.com ou en boutique  
Inscription 49€ • Limité à 14 pers.

Réalisation d'un menu complet autour des légumes et fruits d'hiver mais avec beaucoup de gourmandise. Comprenant la réalisation du menu « Poireaux crayons panés, vinaigrette d'échalotes, œuf mollet ; salade de légumes croquants, filet de poisson rôti, coulis vert ; gâteaux moelleux aux noix caramélisées et glaçage à la vanille » qui sera emporté. Possibilité de cuisiner pour des couverts supplémentaires : 20€ le couvert supplémentaire

## JEUDI 26 NOVEMBRE

**18H - 22H**

**Cercle culinaire sur le thème Autour de la langoustine**

animé par Jean Bru

Au *Lycée Albert Bayet*, 9 rue du Commandant Bourgoin, Tours  
cercle.culinaire@greta37.com • 02 47 21 00 46  
Inscription 64€ • Cours et repas compris • Limité à 10 pers.

Les recettes préparées seront des langoustines rôties en salade tiède de lentilles du Puy et des langoustines à la ventrèche poivrée, endives craquantes, consommé aux épices. Chaque participant dispose d'un poste de travail dédié et réalise lui-même l'intégralité des recettes. Un repas pris en commun clôture la soirée.

**18H30 - 20H30**

**Soupes et veloutés, l'art et la manière de les sublimer**

animé par Juliette Camatta (La cuisine autrement)

Au *Château de la Marbellière*, 45 rue de la Marbellière,  
Joué-lès-Tours (station de tramway République)  
contact@juliette-camatta.com • www.juliette-camatta.com  
06 19 87 18 08 • Inscription 48€ • Limité à 6 pers. • Durée de l'atelier : 2h

Apprenez à réaliser et réussir toutes vos soupes, découvrez les secrets pour les transformer en mets de fête !

## SAMEDI 28 NOVEMBRE

**10H - 12H30**

**Livres de cuisine : vous dit-on la vérité ?**

animé par Arthur Le Caisne

Au *Lycée Albert Bayet*, 9 rue du Commandant Bourgoin, Tours  
cercle.culinaire@greta37.com • 02 47 21 00 46  
Menu 28 € • Cours et dégustation • Limité à 20 pers.

A travers expériences et dégustations, l'auteur de « *La cuisine c'est aussi de la chimie...* » expliquera et décortiquera des « trucs » de chefs, des usages et des traditions qui ont parfois la vie dure. Un atelier pour goûter, réfléchir et comprendre ! Poulet rôti, pot-au-feu, steak tartare, œufs cocotte seront quelques-unes des recettes qui agrémenteront cette matinée.

**10H - 11H30**

**La cuisine créole**

animé par Suzy Palatin

À *Cook&Go* 30 rue du commerce, Tours  
tours@cook-and-go.com • www.cook-and-go.com ou en boutique  
09 81 39 21 31 • Inscription 29€ • Limité à 14 pers.

Cours comprenant la réalisation du menu typiquement créole, composé d'un « Colombo de Poulet » et d'une « Tarte à la banane », réalisé avec les conseils de Suzy Palatin. Le repas sera emporté par les participants.



## 11H - 12H

### Cuisiner tout simplement

avec Sonia Ezgulian

À *Tours à table*, 45 rue Bernard Palissy, Tours  
contact@toursatable.fr • 02 47 66 70 82  
Inscription 10€ • Limité à 15 pers.

De sa grand-mère arménienne, Sonia Ezgulian a hérité du plaisir de cuisiner et de recevoir. Personnalité aux multiples facettes, féru du ricochet de cuisine et de l'art de métamorphoser les épéluures, marieuse de saveurs avec toujours une touche insolite, Sonia Ezgulian offre une cuisine spontanée, libérée des rigidités et des contraintes techniques, toujours inventive et en quête de perfectibilité. Elle se consacre aussi à un blog culinaire *L'épluche-sardine*, à l'écriture de nombreux ouvrages de cuisine en complicité avec son mari, Emmanuel Auger. Les deux recettes qu'elle propose sont à l'image de l'esprit de son dernier livre *«Cuisiner, tout simplement»* aux éditions de la Martinière : simplicité, rapidité et originalité ! Recettes abordées : Mille-feuille champignons-bresaola et Mangués à l'ail.

## 14H - 15H30

### Tarte Tatin à l'ancienne en moule en cuivre

animé par André Vitte

À *Cook&Go* 30 rue du commerce, Tours  
tours@cook-and-go.com • 09 81 39 21 31  
www.cook-and-go.com ou en boutique  
Inscription 19€ • Limité à 14 pers.

Préparation d'une tarte tatin dans un plat en cuivre qui sera dégustée en atelier puis réalisation d'une petite tarte tatin qui sera emportée par chaque participant. A cette occasion, apprenez à ressortir vos moules en cuivre du grenier !

## 14H30 - 16H

### Autour du piment d'Espelette

animé par Vincent Darrithon et Éric Déconfin

À *Tours à table*, 45 rue Bernard Palissy, Tours  
contact@toursatable.fr 02 47 66 70 82  
inscription 10€ - limité à 10 pers.

Réalisation d'un Mille feuille de crevettes, sauce onctueuse, à la confiture de piment d'Espelette avec Éric Déconfin, chef parisien de 25 ans dans le domaine de la cuisine gastronomique, il réalise chez vous, dans votre cuisine vos repas pour votre plus grand plaisir. Dans sa cuisine, il adore travailler les saveurs et les épices. Le piment d'Espelette y joue un rôle important. Il s'associe à Vincent Darrithon, producteur de piment d'Espelette, pour vous faire découvrir ce produit dans l'ouvrage *Autour du piment d'Espelette*.

## 15H - 15H45

### Apéro time pour tous !

animé par Jessica Kanelos Weiner

Au *Château de la Marbellière*, 45 rue de la Marbellière,  
Joué-lès-Tours (Tramway station République)  
contact@juliette-camatta.com  
02 34 53 44 46 • 06 19 87 18 08  
Inscription 12 € • Limité à 12 pers. (public : adultes et enfants)

Préparation et dégustation d'un punch au gingembre/citron vert sans alcool et de pailles aux olives ; atelier animé par Jessie une styliste culinaire, illustratrice et auteure de recettes.

## 16H - 18H

### À Table avec Luana Belmondo

À *Tours à table*, 45 rue Bernard Palissy, Tours  
contact@toursatable.fr • 02 47 66 70 82  
Inscription 10€ • Limité à 15 pers.

Précédemment animatrice de sa propre émission *Bienvenue chez Luana*, sur la chaîne Cuisine TV. Depuis 2011, elle offre ses talents pour *C à vous*. Devenue une des cheffes récurrentes, elle éditte ensuite ses recettes italiennes dans différents recueils dont les recettes ici proposées sont tirées. Recettes abordées : Raviolis au saumon et aux crevettes et Saint Jacques aux pistaches et à l'orange.

## DIMANCHE 29 NOVEMBRE

## 10H30 - 12H

### Super soupes, animé par Anne-Catherine Bley

À *Tours à table*, 45 rue Bernard Palissy, Tours  
contact@toursatable.fr • 02 47 66 70 82  
Inscription 10€ • Limité à 15 pers.

Anne-Catherine Bley est tombée dans la soupe en cherchant à concilier manger sain et manger bon. S'inspirant des modèles américains et londoniens, elle crée le premier Bar à soupes à Paris en février 2000. Auteur de plusieurs livres, dernier paru *Gaspachos* aux éditions Marabout. A partir d'un légume de saison, le potiron, nous testons ici plusieurs recettes. Déclinaison de soupes de potiron : Velouté de potiron, et différents «toppings» de bacon croustillant, amandes grillées, châtaignes grillées, miettes de Cantal, avocat Veloutés de potiron, lait de coco ; potiron, cannelle, gingembre ; potiron, pomme, curry ; et potiron, patates douces, lardons.

## 10H30 - 12H30

### Le gingembre, connaître et cuisiner cette épice subtile et bienfaitante

animé par Françoise Barbin-Lécrevisse

Au *Château de la Marbellière*, 45 rue de la Marbellière,  
Joué-lès-Tours (Tramway station République)  
contact@juliette-camatta.com  
02 34 53 44 46 • 06 19 87 18 08 • Inscription 39 € • Limité à 12 pers.

Apprendre à doser le gingembre frais pour un équilibre des saveurs dans une déclinaison (et dégustation) de recettes salées et sucrées ; chaque participant recevra en cadeau le livre de Françoise B.L. (auteure culinaire, intervenante spécialisée presse, radio, télévision), *La magie du gingembre, recettes et saveurs dans notre cuisine*. Durée de l'atelier : 2h - dégustation sur place ou à emporter.

## 14H - 15H30

### Cuisiner sans gluten et sans lactose

animé par Xavier Sterke

À *Le temps art et thé*, 85 rue Desaix, Tours  
xavier.sterke@hotmail.fr • 06 42 81 57 25  
Inscription 20€ - Limité à 5 pers.

Cuisine du jour avec les produits du marché, sans gluten et sans lactose.

## 16H - 17H30

### Pâtisserie sans gluten

animé par Xavier Sterke

À *Le temps art et thé*, 85 rue Desaix, Tours  
xavier.sterke@hotmail.fr • 06 42 81 57 25  
Inscription 20€ • Limité à 5 pers.

Choux et gâteaux moelleux de fêtes, sans gluten et sans lactose.

# ANIMATIONS JEUNESSE

ESPACE JEUNESSE  
PÉRISTYLE DE L'HÔTEL DE VILLE  
**ENTRÉE LIBRE**

**15H30 - 16H30**

CONTE  
**Béatrice Égemar**

*La soupe à la citrouille*  
Oskar

**16H45 - 17H15**

ATELIER CHIMIE CULINAIRE  
**Christophe Lavelle**

*Science culinaire. Matière, procédés, dégustation*  
Belin  
ScientiBox

**DIMANCHE 29 NOVEMBRE**

**11H - 11H30 & 15H - 15H30**

ATELIER CHIMIE CULINAIRE  
**Christophe Lavelle**

*Science culinaire. Matière, procédés, dégustation*  
Belin  
ScientiBox

**16H00 - 17H00**

CONTE  
**Béatrice Égemar**

*La soupe à la citrouille*  
Oskar

**11H - 11H30**

ATELIER CHIMIE CULINAIRE

**Christophe Lavelle**

*Science culinaire. Matière, procédés, dégustation*  
Belin

ScientiBox

**14H30 - 15H15**

LE COEUR DE L'ALIMENTATION

**Francette Hamaïde**

*La bûche de Noël*  
Anovi

## EXPOSITION & ANIMATIONS PATRI'MIAM

**SAMEDI 28 ET DIMANCHE 29 NOVEMBRE, 10H30 - 18H**

Exposition et animations dédiées à la valorisation du patrimoine alimentaire du Centre-Val de Loire, animées par l'association Slow Food Tours - Val de Loire.



**28 & 29 NOVEMBRE 2015** 2<sup>ÈME</sup> ÉDITION

**SALON DU LIVRE**  
GASTRONOMIQUE  
*de Tours*

**PÉRISTYLE DE L'HÔTEL  
DE VILLE DE TOURS**

PLACE JEAN JAURÈS • TOURS  
SAMEDI 28 & DIMANCHE 29 NOVEMBRE  
DE 10H30 À 18H • **ENTRÉE LIBRE**

plus d'infos sur [www.forum.iehca.eu](http://www.forum.iehca.eu)