

L'ETONNANT FESTIN 2019

Bilan Revue de Presse



2017-2019

Effervescences met en scène une série de tentatives fructueuses

Pour « Effervescences visite les Journées Européennes du Patrimoine », les 20, 21 et 22 septembre 2019, naît l'idée d'un Grand Banquet.

Lors des précédentes réalisations d'Effervescences, nos nourritures clermontoises avaient déjà trouvé leur place :

En 2017, le "**Caldo Verde d'Auvernha**" pour l'Embrasement à Montjuzet compose une soupe au chou entre Portugal et Auvergne pour 4000 personnes,

le "**Grand Mezze Clermontois**", à l'occasion de l'Embarquement à l'Hôtel-Dieu, donne à goûter l'Orient à Clermont-Ferrand,

"**Histoires de fermentation**", dans le cadre de l'Université Nomade Effervescente, invite les clermontois à apprendre et échanger sur cette manière magique de cuisiner,

En 2018, pour la Grande Station, place de Jaude, "**Manger sur la Braise**" joue à contre saison, dans le froid de février, un barbecue pour 5000 convives.

Enfin, en **2019**, riche de ces expériences, **l'Etonnant Festin** se donne pour objectif de goûter notre paysage alimentaire dans toute sa diversité et de **saisir l'originalité et la modernité de notre cuisine du quotidien**.

Il devait étonner en réunissant musiciens, cuisiniers, artisans, paysans, comédiens, jardiniers, semenciers, associations, vigneron, brasseurs et restaurateurs. Avec tous ces clermontois, nous avons tendu l'oreille aux idées, nous nous sommes enrichis de rencontres, et avons tissé un cadre, un moment pour raconter le quotidien de notre alimentation, **un Etonnant Festin**.

Le dimanche 22 septembre 2019 au jardin Lecoq, L'Etonnant Festin a réuni plus de 10 000 personnes et a mis en scène :

- **60 échoppes de cuisine**, animées par des cuisiniers, des restaurateurs, des associations et des artisans de bouches qui ont servi 20 000 assiettes vendues entre 2 et 5 euros.

Anteadote, Espace Delille - Herboristerie Saint Herem, La Boulangerie Moderne, La Méditerranée, Le Panadura et Ma Petite Boutique -, Le Nougat des Arts, Martial Ray, Puy Confit & Aux Délices des Puys, Un zest de gourmandise, Amitiés Chine Auvergne, Anis Étoilé - Saveurs Sans Frontière, Boucherie Durif, Café Bamboo, Chez Jamyang, El Gaucho, Esope 63, Extrême Orient, Ferme Urbaine de Clermont-Ferrand, Foire aux Panettes de Gerzat, Frédéric Coursol, Frederic Pinto, Fromagerie Olivier Nivesse, Hôtel Radio, Irmak Gözleme, Jaipur, Japon Auvergne Nippon Auvergne avec Tarik Nouar, La Belle Meunière, La Fée Carabosse, La Grange Africaine, La Maison du Gaucher, LAG Café, Lalibela, L'Atelier Generous, Le Barrio Latino, Le Pistore, Le Saint Eutrope, L'En-But avec Les Volailles Fermières d'Auvergne, Les Halles Gourmandes Saint-Pierre - Domaine de Limagne, Klein d'Alsace & Salaisonnerie Laborie, Les Claies de St Pierre, Mi Casa -, Les Marchés de Max & Lucie, Les Saveurs d'Alep, Lieu'topie, L'Ostal, Myrtille, Nanazca, Nicolas Dufour, Old Grump, Os Camponeses Minhotos, Pachamama, Paille Coco, Pâtisserie Caron, Polypode, Redwood's, Rencontres et Culture Arménienne, Restaurant Jean-Claude Leclerc, Smørrebrød & B2k6, Sole d'Italia, Syndicat des Éleveurs de Lait de Montagne, The Salvation Jane Pub, Torigal, Viet's Canteen

- **8 échoppes à boissons**

Beer Bottle Shop, Esope 63, Fédération Viticole du Puy-De-Dôme, LAG Coffee, L'Empire Du Malt, La Petite Réserve, Les Augustes, Le Pavillon Lecoq.

- **30 producteurs locaux** qui ont proposé leurs productions.

- **40 artistes** qui ont proposé des prestations artistiques tout au long de la journée.

Les Radis Couronnés, Komplex Kapharnaum, Clifton Circus, Eric Van Osselear, Zakaria Aït Balal, Hot Azoy, Pantcha Indra, Tsalapluzaire, Fanfare La Touffe.

- **4 conférenciers** de notoriété nationale qui ont animé des débats-échanges.

Olivier Assouly Philosophe, Jacinthe Beissière Sociologue, Catherine Flohic éditrice, Marc Dufumier Ingénieur Agronome.

- **40 membres d'associations**, d'étudiants et d'enseignants-chercheurs qui ont présenté leurs activités d'études et de recherches sur l'alimentation.

- **40 bénévoles clermontois** qui ont participé à l'accueil du public et animé la gestion éco-responsable de la journée.

L'Etonnant Festin a permis à tous ces acteurs d'échanger, de penser, de fabriquer ensemble un événement original pour notre territoire.

L'Etonnant Festin a raconté et fait goûter notre diversité alimentaire aux clermontois, à la métropole, à la région et mis sur les rails un laboratoire sur l'alimentation unique en Europe.

Fort de cette dynamique, aujourd'hui l'Etonnant Festin devient une association pour prolonger ce laboratoire d'actions culturelles ayant pour sujet notre alimentation.

L'Etonnant Festin 2019, c'est aussi :

Un évènement reconnu par les médias :

Sur **France Inter**, l'émission en direct « **On va déguster** » de 11h à 12h suivie par plus de 1,5 million auditeurs.

3 heures en direct sur France Bleu Pays d'Auvergne.

Une revue de presse riche de 12 articles et émission radio et télé

François Régis Gaudry, France Inter *"J'ai été sincèrement impressionné par le succès de cet événement! On a eu plein de super échos sur l'émission et les félicitations de la direction pour la bonne humeur et le contact de terrain avec la France ! Ton discours nous nourrit"*

Dominique Hutin, France Inter *"Le souffle nouveau de l'Auvergne, authentique eldorado du vin ou comment un vignoble de "vin boisson", façon carburant de bas étage, est devenu le frisson viticole qui agite les verres de Clermont-Ferrand à New-York"*

Télérama, Esterelle Payany *"La capitale de l'Auvergne a faim ! Elle invite donc à se mettre à table pour la première édition de son Etonnant Festin... une façon conviviale de découvrir sous un autre jour la cuisine quotidienne de cette ville creuset, riche de sa diversité"*

Quelques liens, pour revoir et re-écouter :

On va déguster, France Inter

<https://www.franceinter.fr/emissions/on-va-deguster/on-va-deguster-22-septembre-2019>

Alimentation Générale, l'Auvergne au Centre

<https://alimentation-generale.fr/reportage/lauvergne-au-centre-episode-1/>

France Bleu Pays d'Auvergne, La vie en bleu Auvergne gourmande

<https://www.francebleu.fr/emissions/la-vie-en-bleu-auvergne-gourmande/pays-d-auvergne/la-vie-en-bleu-auvergne-gourmande-3>

Le Coq TV, Tony Clifton Circus

Création originale pour L'Etonnant Festin par l'équipe artistique de Cagnara TV

<https://www.youtube.com/watch?v=sxBIRZz9dls>

Clermont → Vivre sa ville

■ L'ÉTONNANT FESTIN A ATTIRÉ LA FOULE DES GOURMETS, HIER, AU JARDIN LECOQ

PREMIER SUCCÈS

On n'avait sans doute jamais vu le Jardin Lecoq comme ça ! L'étonnant festin organisé, hier, au Jardin Lecoq dans le cadre d'Effervescences (programme d'événements culturels de soutien à la candidature de Clermont au titre de Capitale européenne de la culture) a connu un beau succès, attirant des milliers de visiteurs autour de stands sur le thème de l'alimentation. Produits du terroir, plats cuisinés, concerts, conférences... ont attiré la foule toute la journée, et même la pluie arrivée en début d'après-midi ne provoque pas la débâcle redoutée. Les Clermontois, au contraire, en redemandaient suggérant un rendez-vous régulier.

PHOTOS RÉMI DUGHE

NOURRITURES...

Les nourritures étaient terrestres et spirituelles à cet Étonnant festin. Un piano installé dans le grand bassin, des violonistes à la cascade, un cinéma près du cours Sablon et plein de stands d'animation pour adultes et enfants... Ce dimanche, les sourires étaient sur tous les visages.



Ripailles chez les Auvergnats

La capitale de l'Auvergne a faim ! Elle invite donc à se mettre à table pour la première édition de son Etonnant Festin. Une journée appétissante pour le corps et l'esprit car c'est à ciel ouvert que se mêleront musiques, échoppes, ateliers culinaires et agricoles, pique-nique sous les arbres et dégustations. La manifestation a été conçue comme un repas du dimanche. « *Notre ville se réunira comme une famille élargie ou une bande d'amis* », explique son organisateur Eric Roux. Mi-banquet, mi-marché donc, Etonnant Festin reflétera la pluralité gastronomique méconnue de Clermont-Ferrand. Saucisse au chou et

fromages d'Auvergne, variétés locales de pommes et pansettes de Gerzat (de la famille des tripoux) cohabiteront avec bolinhos de bacalhau portugais, empanadas et barbecue argentins, gözleme turcs et pho vietnamiens. Autant de traditions importées par les ouvriers immigrés à la grande époque industrielle. Et une façon conviviale de découvrir sous un autre jour la cuisine quotidienne de cette ville creuset, riche de sa diversité.

– **Estérelle Payany**

● L'Etonnant Festin, dimanche 22 septembre, 10h-18h, Jardin Lecoq, Clermont-Ferrand (63).



Accueil » Week-End » L'Étonnant festin : Quand le jardin Lecoq vit au rythme d'Effervescences



Étonnant festin à Clermont-Ferrand 17.09.19 par Pierre Hivernat

Il faut bien l'avouer, Clermont-Ferrand n'est pas encore vraiment dans notre radar gastronomique et ses initiatives remarquables en matière d'alimentation ne nous ont pas sauté à la ligne éditoriale. Erreur de taille que nous allons désormais nous attacher à réparer, en commençant, dès ce week-end, avec un étonnant festin.

Clermont, sa cathédrale de Viollet-le-Duc, ses usines Michelin, son Festival du court-métrage, son Giscard qui n'a jamais eu sa ligne de TGV, son Jean-Louis Murat, ses équipes de basket féminine et de rugby masculin et, au loin, sa chaîne des Puys avec son Vulcania. Clermont-Ferrand a cette réputation de ne susciter que des engouements sporadiques, de n'être qu'une étape urbaine sur le chemin des campagnes auvergnates.

Mais cette ville a très clairement les avantages de ses inconvénients. Moins sous les projecteurs, elle peut développer des projets de fond sans la pression du qu'en-dira-t-on en haute parisiannerie et elle pense forcément avec la nature en fond sonore. Ce n'est d'ailleurs pas par hasard que l'on trouve l'un des meilleurs labos de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) sur le bien-être animal dans sa banlieue, à Theix.

Pour autant, le « vivons heureux, vivons caché » a ses limites que notre confrère Eric Roux et toute une bande de producteurs, maraîchers, éleveurs, artisans, bouffeurs passionnés, chercheurs, jardiniers et bien sûr, chefs, ont décidé d'envoyer bouler.

Dimanche donc, en plein centre ville, au Jardin Lecoq passage obligé de tout petit clermontois en poussette, vous voilà conviés à un festin où l'on peut évidemment manger que du bon avec des histoires dedans, mais aussi dévorer des idées avec les voisins de la Librairie du Volcan et des invités qui tentent de penser à notre alimentation de demain. Si on ajoute pour les quelques snobs qui l'ignoraient encore, qu'en Auvergne, il y a désormais des vigneronnes qui travaillent des vins nature de toute splendeur, on ne voit guère pourquoi ne pas passer ce dimanche de rentrée à festoyer.

reportage à découvrir en 3 épisodes pour 3 rencontres-interview sur :
<https://alimentation-generale.fr/reportage/lauvergne-au-centre-episode-1/>
<https://alimentation-generale.fr/reportage/lauvergne-au-centre-episode-2/>
<https://alimentation-generale.fr/reportage/lauvergne-au-centre-episode-3/>

L'Étonnant festin : Quand le jardin Lecoq vit au rythme d'Effervescences **17/09/2019 par Julien Oury**

C'est un rendez-vous inédit et gastronomique que s'apprête à vivre le jardin Lecoq, ce dimanche (10h à 18h), dans le cadre d'Effervescences. A l'initiative du journaliste culinaire Eric Roux, près d'une soixantaine d'acteurs du « bien manger » clermontois seront présents pour faire découvrir leurs diverses spécialités. « Découvrir, goûter, partager la diversité et la richesse de notre paysage » sont les maîtres mots de cet événement.

Peut-on rêver d'un cadre plus majestueux, pour un immense pique-nique, que le Jardin Lecoq en plein cœur de Clermont-Ferrand? Aller à la rencontre de producteurs, de cuisiniers et de restaurateurs dans un esprit de partage est l'ambition d'Eric Roux : « Peu de gens peuvent se rendre régulièrement au restaurant, dès lors on a eu l'ambition de faire découvrir une cuisine de tous les jours, une cuisine populaire dans un cadre unique. Au-delà du simple aspect gustatif, nous avons envie de valoriser la diversité qui fait la force de Clermont, dans le cadre d'Effervescences.

»

Des bouchées entre 2 et 5 euros de 10h à 18h

Ainsi, près de 60 échoppes occuperont les lieux pour offrir au public une déambulation entre dégustations, découvertes de produits mais aussi plusieurs animations en présence de producteurs, qui montreront entre autres, comment planter facilement dans son propre jardin ou réaliser son propre compost. Une activité populaire et ouverte sur le monde, comme le souhaitait Eric Roux : « Nous avons la chance d'avoir une ville extrêmement cosmopolite et nous avons vraiment ce souhait de retrouver cette diversité qui fait la force de la cité. A titre d'exemple, au stand de Monsieur Wong, on pourra découvrir des légumes d'origines asiatiques, mais qui sont produits ici à Clermont. Ce sera l'occasion de découvrir un personnage au sourire unique et si fier de la qualité de ses produits. » La convivialité sera de mise avec la possibilité d'apprécier et mieux connaître ceux qui contribuent à la réputation de la capitale auvergnate en termes culinaires.

Retrouver ce qui fait la force de Clermont-Ferrand dans nos assiettes

« Clermont est une ville formidable ! Elle n'est pas dans la mode ou le « m'as-tu vu ? ». On a pourtant la chance d'avoir de grands personnages qui mettent la cuisine et le produit au cœur de leurs préoccupations, sans se prendre pour des vedettes. Des boulangers comme Hervé Durif ou Alain Vacher par exemple, réussissent à magnifier des produits aussi simples que de la farine de l'eau et du sel, pour en faire du pain absolument remarquable » estime Eric Roux. Un travail qui s'inspire naturellement de la qualité des produits utilisés, que chacun d'entre nous pourra découvrir à l'occasion de cet Étonnant festin. Au-delà des dégustations, les participants à cette journée pourront échanger avec les exposants sur de nombreux thèmes liés à la cuisine ou au jardinage, goûter à des ateliers pour appréhender cet esprit de cuisine populaire. Bref, c'est bien l'ensemble des composantes de la chaîne culinaire que l'Étonnant festin a choisi de mettre en avant dans un cadre festif.

Pour une journée totalement réussie, les organisateurs proposent également de nombreuses animations musicales, des conférences et ateliers afin de créer encore et toujours du lien social autour de la gastronomie, une notion chère à Eric Roux.

L'Étonnant festin, dimanche 22 septembre de 10h à 18h au jardin Lecoq de Clermont-Ferrand dans le cadre d'Effervescences. Pour plus d'informations : www.clermontauvergnatourisme.com

Clermont-Ferrand : c'est quoi cet "étonnant festin" organisé au jardin Lecoq ?



Clermont-Ferrand : c'est quoi cet "étonnant festin" organisé au jardin Lecoq ?

Un "étonnant festin" pour découvrir la gastronomie sera organisé, dimanche 22 septembre, au jardin Lecoq à Clermont-Ferrand. / © Serge Manceau/MaxPPP

Près de 60 échoppes prendront place, dimanche 22 septembre, au jardin Lecoq à Clermont-Ferrand. Le public pourra déguster des plats de chefs locaux et découvrir des produits. Un évènement intitulé "l'étonnant festin" organisé dans le cadre des festivités culturelles d'Effervescences.

Par D.Cros Publié le 20/09/2019 à 16:33

Un "étonnant festin" sera organisé, dimanche 22 septembre, au jardin Lecoq à Clermont-Ferrand. Entre 10h et 18h, les Clermontois pourront manger, boire, faire leur marché et profiter de moments musicaux. Un évènement organisé dans le cadre des festivités culturelles d'Effervescences.

"Il y aura 60 échoppes différentes de cuisine où les gens pourront picorer des petites portions vendues entre 2 et 5 euros" explique Eric Roux, journaliste culinaire et organisateur. "Ce sera un grand banquet populaire qui réunira tout le monde et fera découvrir la diversité et la richesse culinaire de cette ville" ajoute-t-il.

Sardine en escabèche, beignets de morue, pressé de légumes d'été, tartare de truite fario, falafels... la liste est loin d'être exhaustive. Et ce n'est pas étonnant avec une soixantaine d'échoppes qui proposeront chacune entre 3 et 4 plats. Quasiment tous les restaurateurs et propriétaires des petits bistros de la métropole clermontoise seront présents pour faire découvrir leurs diverses spécialités. Ils feront également découvrir les boissons locales : bières, vins du Puy-de-Dôme, sirops artisanaux et eaux pétillantes de la région.

"Notre ville va se réunir comme une famille ou des amis lors d'un dimanche. C'est cette ambiance que l'on veut mettre en place. On va inviter les Clermontois à découvrir leur ville au travers de l'alimentation" précise Eric Roux. " Il faut le rappeler Clermont-Ferrand a été classée 5ème ville la plus gourmande de France sur le site Atabula" dit-il. Il s'agit d'une plateforme d'information et d'opinion numérique sur la gastronomie en France et à l'étranger.

"En filigrane cela fait aussi réfléchir aux enjeux d'aujourd'hui sur l'alimentation. Comment on produit? Comment on transforme? Comment on distribue? Et qu'est-ce qu'on met dans nos assiettes? On ne peut pas éternellement manger des choses produites par des gens que l'on ne connaît pas et qui mettent des articles sous cellophane. Il faut que l'on reprenne connaissance de notre alimentation" explique Eric Roux.

Loisirs

Effervescences : le journaliste culinaire Éric Roux dévoile les ingrédients de l'Étonnant Festin organisé ce dimanche, à Clermont-Ferrand

CLERMONT-FERRAND | LOISIRS | GASTRONOMIE | PUY-DE-DÔME

Publié le 19/09/2019 à 10h00



LES + PARTAGÉS

Faits divers L'incendie sur les

Par Maud Turcan Publié le 19/09/2019 à 10h00

Plus de 180 participants seront présents. Au-delà des dégustations, le public pourra acheter des produits au marché des producteurs. Il pourra également au cours de cette journée échanger avec les exposants sur de nombreux thèmes liés à la cuisine ou au jardinage.

Des artistes et des musiciens déambuleront également dans les allées du jardin. Un pianiste sera installé sur le lac, son piano flottera au milieu des canards et des cygnes. La dégustation debout ou sur des nappes installées dans l'herbe se fera donc en musique.

Effervescences : le journaliste culinaire Éric Roux dévoile les ingrédients de l'Étonnant Festin organisé ce dimanche, à Clermont-Ferrand

Boire, manger, cuisiner, partager, échanger, réfléchir... sont quelques-uns des ingrédients de l'Étonnant Festin, organisé ce dimanche, au jardin Lecoq, à Clermont.

Dans le cadre d'Effervescences, le journaliste culinaire Éric Roux a travaillé avec la municipalité de Clermont-Ferrand pour imaginer l'Étonnant Festin, un rendez-vous festif – et gratuit – organisé ce dimanche, de 10 heures à 18 heures, au jardin Lecoq, à Clermont-Ferrand.

Comment avez-vous concocté votre Étonnant Festin ?

"L'idée est de faire une grande fête autour de l'alimentation et de ne pas réduire ça à la cuisine. Il ne s'agit pas de gastronomie mais de cuisine du quotidien, populaire, de tous les jours. Cette cuisine est un véritable laboratoire de nos manières de vivre, de vivre ensemble et d'imaginer le monde. Qui est riche de la diversité des produits, des manières de faire, mais aussi parce que Clermont-Ferrand est une vraie ville de mixité sociale et culturelle."

Concrètement, quelle forme ça va prendre ?

"Ce sera un grand banquet populaire qui cherche à réunir tout le monde et à donner à goûter la diversité de notre paysage. Il y a 60 échoppes de nourritures différentes avec des plats –de 2 € à 5 €– faits uniquement par des gens d'ici qui vont du tartare de truite fait par un chef étoilé aux falafels cuisinés par des gens originaires d'Alep arrivés à Clermont-Ferrand il y a 4 ans. Le propos, c'est qu'ils sont tous auvergnats. La cuisine, c'est tout sauf un drapeau. C'est un partage, un

échange. L'Étonnant Festin raconte la complémentarité de tout ça. C'est une histoire de vies dans tout ce qu'elles ont de riche et de divers, c'est ça vivre ensemble."

"On va essayer de faire de l'alimentation un propos transversal qui aille au-delà de juste préparer un plat"

"Heureusement pour nous, la cuisine ne se résume pas aux recettes. On a réussi à réunir 180 participants : associations, cuisiniers, restaurateurs, interprofessions, artistes, comédiens, musiciens, jardiniers, semenciers paysans qui perpétuent des variétés qui ont tendance à être un peu oubliées, des gens qui travaillent sur les variétés anciennes comme le Conservatoire des espaces naturels... L'événementiel, ça sert à partager tout ça avec le plus grand nombre de gens."

Qu'attendez-vous de cette première édition ?

"La nourriture, la cuisine, l'alimentation, c'est par définition du mouvement. Ce n'est pas quelque chose d'arrêté. La cuisine populaire traduit ça et c'est l'opposé d'un hobby où on pourrit sa cuisine pour faire un plat. C'est un questionnement sur ce qu'on va avoir dans notre assiette aujourd'hui... et demain ! L'Étonnant Festin est une sorte de photographie de ce laboratoire qu'est notre territoire dans sa diversité et sa curiosité. C'est une magnifique expérimentation qui n'a d'intérêt que si elle se reproduit."

Programme complet à découvrir sur le site internet www.clermontauvergnetwork.com/fiches/effervescences-2019-letonnant-festin/

Loisirs

Effervescences : ce que vous réserve le menu de l'Étonnant Festin organisé ce dimanche, à Clermont-Ferrand

CLERMONT-FERRAND **LOISIRS** FÊTES-SORTIES GASTRONOMIE PUY-DE-DÔME

Publié le 20/09/2019 à 10h00



LIRE LE JOURNAL



LES + PARTAGÉS

1

Faits divers L'incendie sur les hauteurs de Clermont-Ferrand est maîtrisé**Faits divers** Coups de feu près

Effervescences : ce que vous réserve le menu de l'Étonnant Festin organisé ce dimanche, à Clermont-Ferrand

Publié le 20/09/2019 - par Maud Turcan

Effervescences : ce que vous réserve le menu de l'Étonnant Festin organisé ce dimanche, à Clermont-Ferrand

Dimanche 22 septembre, de 10 heures à 18 heures, au jardin Lecoq, à Clermont-Ferrand. Photo d'archives © BOILEAU FRANCK

Alliant cuisine, découvertes, animations et performances artistiques, l'Étonnant Festin propose une programmation originale et variée, ce dimanche, de 10 heures à 18 heures, au jardin Lecoq, à Clermont-Ferrand.

Dans le cadre d'Effervescences, l'Étonnant Festin va mélanger cuisine, découvertes, animations et performances artistiques pour concocter une journée festive - et gratuite - ce dimanche 22 septembre, de 10 heures à 18 heures, au jardin Lecoq, à Clermont-Ferrand. Au menu, de nombreuses animations pour tous les goûts...

Cuisiner Avec le CRESNA, association de sensibilisation à l'alimentation, découvrez comment cuisiner un légume de six manières différentes, faire ses propres conserves, réutiliser ses épluchures... Rendez-vous à 11 h 30, midi, 12 h 30, 14 heures, 14 h 30, 15 heures, 15 h 30 et 16 heures (inscription sur place, durée 45 minutes, activité conseillée aux enfants).

Le journaliste culinaire Éric Roux dévoile les ingrédients de l'Étonnant Festin

Jardiner Autour d'un potager éphémère, vous pourrez échanger des conseils et des astuces, acheter ou troquer des graines, observer un compost, construire votre jardinière, découvrir les variétés fruitières locales et la fabrication du jus de pommes ou déguster une soupe. Rendez-vous de 10 heures à 17 heures.

Ecouter La journée sera ponctuée de concerts de 10 h 30 et jusqu'à 16 h 30 avec le duo de violons d'Auvergne Tsapluzaire, l'orchestre gamelan indonésien Pantcha Indra, les fanfares La Voix du Maghreb et La Touffe, le piano flottant de La Volière aux pianos, la musique klezmer de Hot Azoy et le duo oud et percussions Zacharia Aït Balal.

A partir de 11 heures, l'émission de radio "On va déguster" sera diffusée en direct de Clermont sur l'antenne de France Inter.

CréerÉric Van Osselaer propose d'écouter le cœur d'une carotte au stéthoscope ou de sculpter un instrument de musique en légumes. Une animation originale et ludique ouverte à tous.

RéfléchirAvant de passer à table, des lectures apéritives mettront le public en appétit, de 10 h 30 à 11 h 45. Après le repas, ceux qui boudent la sieste pourront nourrir leur esprit autour de conférences variées suivies d'un temps d'échange et de dialogue : de 14 heures à 15 heures, « Peut-on jouir à table ? » avec Olivier Assouly ; de 14 h 30 à 15 h 30, « Alimentation, tourisme et développement local : quelles articulations possibles ? l'exemple de l'Aubrac » avec Jacinthe Bessière ; de 15 heures à 16 heures, « L'agriculture biologique pour nourrir correctement et durablement l'humanité tout entière » avec Marc Dufumier ; de 15 h 30 à 16 h 30, « Les semences en question. De la terre à l'assiette », avec Catherine Flohic.

VoirSauve qui peut le court métrage va diffuser plusieurs films issus de la rétrospective « Tous à table ! » (2018) et de celle de l'an prochain intitulée « Mondes paysans ». Rendez-vous de 17 h 30 à 19 heures, salle Georges-Conchon. et aussi... Initiation à la pêche (mouche et lancer) et fabrication de mouches, ateliers pour enfants (customise ta serviette avec des légumes et des fruits, fabrique ton légume en feutrine, couds ton petit sac à provisions, fabrique ton bee's wrap), librairie éphémère avec Les Volcans, spectacles, déambulations, performances artistiques, expositions à découvrir (sur les tissus au musée Bargoin, sur la nature en ville au museum Henri-Lecoq, bibliothèque du patrimoine)...

Programme complet à découvrir sur le site internet www.clermontauvergnetourisme.com/fiches/effervescences-2019-letonnant-festin/

france **inter** Info Culture Humour Musique Plus Programmes Replay Le direct Le 7/9

Accueil Emissions L'Etonnant festin à Clermont-Ferrand


ON VA DÉGUSTER

dimanche 22 septembre 2019 par François-Régis Gaudry

L'Etonnant Festin à Clermont-Ferrand !

54 minutes

RÉÉCOUTER PODCASTS RÉAGIR



f t g v

A l'occasion de l'Etonnant Festin de Clermont-Ferrand, on brosse le portrait gourmand d'une ville qui cultive une formidable diversité alimentaire, entre spécialités d'Auvergne et cuisines étrangères.

La newsletter d'Inter
Recevez du lundi au vendredi à 12h

A l'occasion de l'Etonnant Festin de Clermont-Ferrand, on brosse le portrait gourmand d'une ville qui cultive une formidable diversité alimentaire, entre spécialités d'Auvergne et cuisines étrangères.

Eric Roux

Il s'attache depuis toujours à regarder la cuisine comme une pratique sociale et culturelle ne pouvant se limiter à ce que contient une assiette. C'est certainement son cheminement bizarre, avec des études de technicien agricole, d'ethnologie, et une pratique de musicien professionnel qui l'amènera à travailler dès les années 80 pour Radio France avant de rejoindre Canal + en 1992. Il y restera 11 ans, comme chroniqueurs des émissions du midi.

Il sera aussi de l'équipe qui créera Cuisine TV où il restera 4 ans. Il participera comme auteur et journaliste aux documentaires, « Un petit coin de Paradis » (1999) consacré au jardin planétaire et "Gastronomie: la guerre des étoiles" (2006) pour Canal +, au documentaire "Je préfère manger à la cantine" (2010) de 90 minutes diffusé en prime time sur France Télé. Il a publié le «Manuel de Cuisine Populaire» (2011) aux éditions Menu Fretin. Il a créé en 2011 l'Observatoire des Cuisines Populaires et mène depuis 4 ans un travail de recherche et de création d'événements à Clermont-Ferrand, où il a toujours habité.

Harry Lester

Le chef britannique Harry Lester et son épouse Alexandra ont ouvert leur restaurant Le Saint-Eutrope en 2013 à Clermont Ferrand et ont décroché un Bib Gourmand en 2017.

Le Saint Eutrope : heures d'ouverture Mardi au Vendredi midi et Jeudi au Vendredi soir

Leur cave à manger : Le Quillosque le jeudi soir vendredi soir et samedi midi.

4 Rue Saint Eutrope, 63000 Clermont Ferrand, France - Téléphone: 04 73 34 30 41

Co-fondatrice et co-gérante avec Maxime Fritzen des Marchés de Max et Lucie à Clermont Ferrand - Epicerie en ligne et en boutique

Deux jeunes auvergnats aux commandes :

Lucie pointe le bout de son nez en août 1989. Maxime, quant à lui, naît quelques jours après. Nos deux comparses se rencontrent l'année du bac. L'idée d'entreprendre n'a alors pas encore germé. Les deux grandissent en Auvergne mais les études les éloignent du Massif central et les

font atterrir dans des lieux bien moins escarpés. Etudes terminées et de retour à la maison, nos deux amis se retrouvent autour de longues discussions parfois animées.

Désireux de s'engager et d'être actifs sur leur territoire, l'idée prend peu à peu racine : faire le lien entre celui qui travaille la terre et celui qui s'en nourrit ! Expliquer, sensibiliser et retrouver du sens dans sa façon de consommer font alors sens. Après plus d'une année à étudier le terrain, le projet prend forme, Max et Lucie souhaitent offrir aux petits producteurs un débouché supplémentaire en circuits courts (moins de 30 km pour les fruits et légumes) tout en proposant aux consommateurs un système de livraison pratique. Née alors lesmarchésdemaxetlucie.fr, une épicerie en ligne 100% local. Vous trouverez dans nos étales virtuelles des fruits et légumes, mais aussi tout un tas de produits artisanaux dégotés aux quatre coins de l'Auvergne.

Les Marchés de Max et Lucie (Boutique) - 60 Avenue Charras, 63000 Clermont-Ferrand - Tél : 06 89 27 20 82

Liste des produits présentés par Lucie Vorillon

Panier de légumes : Christophe Bovio à Entraigues, producteurs de pommes de terre, carottes, oignons, échalotes. Agriculture paysanne.

Cantal Vieux AOP hautes herbages: Angèle et Martin Seguis. Coopérative de 15 producteurs tous sous le même cahier des charges spécifiques en haute herbage => transformation du lait cru et lait entier dans les 24h, pâturage prairie naturelle située à 1000 m d'altitude. La coopérative permet de rassembler le lait cru et de le transformer rapidement ainsi que l'affinage (entre 120 jours minimum et 600 jours maximum). Races : Montbéliardes et Brunnes des Alpes.

Saucisson de porc : Florent Tixier à Charbonnière les Varennes. Porc fermier élevé sur paille nourrit avec les céréales de la ferme. Saucisson de bœuf (charolais). Salaison sans additifs.

Confit de foin : Christiane Bongain à Saint Saturnin. Foin zone d'appellation Saint Nectaire (cahier des charges AOP).

Tisanes AB Happy Plantes : Amaya et Charly Dubail à Volvic. Cueillette à la main avec la coopérative de la CICARAPPAM (vrai savoir-faire en terme de cueillette). Proposent leurs tisanes dans certains restaurants étoilés.

Miel de sapin : Béatrice Peyrachon à Bord l'étang. Pratique la transhumance de ses ruches.

Huile de noisette et colza : Françoise Guinet à Ludesse. Pressage artisanale et récupération du broue pour la cuisine.

La recette de la Falette d'Eric Roux :

La falette est la version auvergnate de la poitrine de veau ou d'agneau (épigramme) farcie qui se retrouve sous différentes versions dans le midi de la France. C'est une cuisine peu couteuse mais demandant un peu de travail.

La falette se mange chaude ou froide accompagnée d'une vinaigrette à l'huile de noix riche en échalote.

Les proportions indiquées sont données à titre indicatif, car bien souvent tout se fait à la poignée.

Son nom vient du mot en occitan d'Auvergne qui désigne le tablier.

La viande ne doit pas être trop "viandeuse" mais riche en verdure.

Une poitrine de veau (ou d'agneau) d'un kilo à 1,5 kg. Mais demandez bien à votre boucher de la parer, sans la percer, de ses cartilages, os et gras. S'il sait faire ça sans rechigner, c'est un bon boucher.

Un bouquet de persil simple

500 g. de vert de blettes (mais d'autres légumes peuvent aussi s'utiliser mélangés, épinard, pissenlit, repousses de choux, ...)

Pour le parfum, au choix, du thym, de l'origan, de la sarriette annuelle, du romarin, du laurier ...

200 g. de lard gras salé découpé en petits cubes.

200 g. de chair de veau et/ou de porc hachée un quignon de pain sec trempé dans du lait, du bouillon ou de l'eau et bien essoré.

2 gousses d'ail rose d'Auvergne

2 échalotes

1 gros oignon

3 à 4 carottes suivant leur grosseur

un peu de sel (attention le lard est salé)

poivre du moulin

20 cl de vin blanc sec ou de bouillon de pot-au-feu (à la rigueur de l'eau).

1 cuillère à soupe de saindoux ou d'huile d'olive.

Blanchir, en les trempant dans une grande casserole d'eau bouillante, très rapidement, les légumes, le temps qu'elles fanent. Bien les égoutter en les pressant dans une passoire. Les hacher grossièrement au fil du couteau.

Mélanger légumes, persil, herbes pour le parfum, lard gras détaillé, les chairs hachées, une gousse d'ail et les deux échalotes ciselées, pain trempé, sel et poivre. Mélanger bien pour marier les parfums.

Étaler votre poitrine bien à plat sur un plan de travail. Répartir votre farce en un gros boudin sur la longueur de la poitrine. Refermer votre poitrine soit en portefeuille soit roulé comme un rôti. Lier à la ficelle ou coudre les bords pas trop serré. Les chairs vont se contracter à la cuisson. Dans une grande cocotte en fonte, colorer à feu vif dans le saindoux ou l'huile d'olive votre falette sur toutes les faces.

Ajouter les carottes et les oignons émincés. Mouiller de vin blanc ou de bouillon et glisser au four à 180° pour 90 minutes. Au sortir du four enlever la ficelle et tailler en tranche de 1 cm d'épaisseur. Servir avec le jus et les légumes de cuisson accompagnés de purée, d'aligot, de haricots secs ou d'une salade verte.

Manger froid avec une vinaigrette à l'huile de noix riche en échalote.

La sélection des produits et des chefs par Eric Roux :

Os Camponeses - Minhotos Bolinhos de Bacalhau

Saveurs d'Alep Jouni et Ibrahim - Falafels

Laurent Jury La Belle Meunière - Croquette de Fin Gras du Mezenc

Eric Durif Boucher - Saucisse au Chou

Harry Lester Saint Eutrope - Tripes

La pancette - de Gerzat

Stéphane Ranieri Volaille d'Auvergne - Brochettes de cuisses de poulet aux épices

Emmanuel Hebrard L'Ostal

Jérôme Bru Smorrebrod - Focaccia aux courgettes parfumées romarin, crémeux de chèvre frais.

Frédéric Coursol

Jean Claude Leclerc

Wilfrid Chaplain

Olivier Nivesse - Fromages auvergnats autres que les AOP fourme de Valcivière, et de
Rochefort, Gaperon.

Paul Lopez - Nougat des Arts Macarons tout amande

Puy Confit - Angélique confite d'Auvergne

Pistore Hervé Durif - Boulanger - Pompe aux pommes

La recette des Tripes d'Harry Lester :

Tripes à la mode de Chassignolles (Haute-Loire)

Pour 8 personnes

- 1 cuillère de Saindoux
- 1 tranche de poitrine fumée détaillée en lardons
- 1 oignon émincé
- 1 cuillère à café de graines de carvi
- 2 gousses d'ail ciselées
- 2 kg de panse, bonnet et feuillet (tripes)
- 1 litre de bouillon de pot au feu
- 1 pincée de paprika doux fumé
- 2 tomates pelées ou une petite boîte de tomates concassées
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 petit demi-verre de vinaigre de vin
- Sel et poivre du moulin.

Dans une grande cocotte en fonte faire revenir les lardons dans le saindoux. Un fois dorés, ajouter, ail, oignons et carvi. Ajouter les tripes détaillées en gros morceaux.

Mouiller avec le vin blanc, le bouillon et le vinaigre et incorporer les autres ingrédients. Porter à ébullition, puis baisser le feu à frémissement et laisser cuire très longuement en remuant de temps en temps. Vous pouvez aussi faire cuire au four à 110° pendant 10 h.

Mais une tripe peut aussi se préparer pour une très grande tablée, voir une immense tablée.

Réunir la famille et les copains pour vous aider. Surtout si vous décidez de vous procurer directement une tripe entière, c'est possible et pour un prix ridiculement bas. Pour 50 personnes à rassasier. C'est ce que nous réalisons pour les fêtes du vin naturel à Chassignolles en Haute-Loire.

Dans ce cas compter :

- 4 cuillères de Saindoux ou équivalent
- 1 demie-poitrine de lard fumé, coupée en lardons
- 12 gros oignons émincés
- 1 cuillère à soupe de carvi
- 1 tête d'ail émiété
- 1 ventre entier de vache coupé en morceaux, les tripes (Panse Bonnet Feuillet)
- Le bouillon d'une tête de cochon (tête que vous aurez fait cuire au bouillon pour la transformer en fromage de tête) un litre
- 1 cuillère à café de Paprika fumé
- 1 kg tomates pelées
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 5 feuilles de laurier
- 1 bouquet de thym
- Vinaigre 250 ml
- Sel

Dans une très grande casserole faire revenir les lardons afin qu'ils soient bien dorés puis ajouter les oignons, le carvi et l'ail. Remuer et ajouter les tripes. Incorporer tous les autres ingrédients (attention si votre bouillon est salé il ne faut pas mettre trop de sel ou même pas de tout).

Monter à ébullition et puis baisser le feu.

Faire cuire environ 10 heures.

La chronique cuisine d'Estérelle Payany :

Margaridou, l'héroïne de la cuisine auvergnate

Comment le vrai-faux journal d'une cuisinière auvergnate écrit par Suzanne Robaglia a inspiré les chefs et fait comprendre la diversité de la cuisine auvergnate. La preuve avec la recette des cornets de Murat.

La recette des Cornets de Murat

Pour 10 à 12 cornets

100 g d'œufs (environ 2)

100 g de sucre blanc

100 g de farine

1 pincée de sel

Un peu de rhum

Préchauffez le four à 210°C (th.7)

Fouettez les œufs avec le sucre pendant 5 mn jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine et le rhum.

Déposez des cuillerées de pâte très espacées sur une plaque bien beurrée ou recouverte d'un tapis de cuisson.

Étalez-les avec le dos d'une cuillère, un peu comme des tuiles. N'en mettez que 4 par plaque, pour avoir le temps de façonner les cornets avant qu'ils ne refroidissent.

Enfournez pour 5 mn, et enroulez-les dès la sortie du four. Utilisez les interstices d'une boîte à œuf pour les déposer et les laisser refroidir au fur et à mesure.

Garnissez au moment de servir de crème fouettée et de confiture.

La chronique vin de Dominique Hutin :

Le souffle nouveau de l'Auvergne, authentique eldorado du vin

Ici, avant, "on héritait de la vigne comme de la vérole". Aujourd'hui, les vigneron se mesurent à la force des volcans et ressuscitent les riches heures du vin d'Auvergne ... au goût de l'époque.

Ou comment un vignoble de "vin boisson", façon carburant de bas étage, est devenu le frisson viticole qui agite les verres de Clermont-Ferrand à New-York

Le carnet de dégustation « Vins d'Auvergne » de Dominique Hutin

à télécharger gratuitement - 100 vins dégustés, 25 commentés (prix, commentaires, adresses) :

Biblio :

« Entre Les Vignes - Avec Les Vignerons Nature D'Auvergne » 252 pages - 25€

« Vins d'Auvergne et du Massif central » Par Didier Desert, chef du restaurant l'Ambassade d'Auvergne à Paris - 136 pages - 26.99 €

Foires aux vins « Vins d'Auvergne »

Plus de 50 références à découvrir - 14 septembre au 13 octobre -

La Petite Ambassade d'Auvergne - 206 Rue Saint-Martin, 75003 Paris

Carte de vins auvergnats :

L'Ambassade d'Auvergne - 22 Rue du Grenier-Saint-Lazare, 75003 Paris - 01 40 33 44 67

La programmation musicale :

Jean-Louis MURAT - Au mont sans-souci

Anderson PAAK/Nate DOGG - What can we do?



france
bleu

Puy-de-Dôme

Changer

Accueil > Auvergne-Rhône-Alpes > Puy-de-Dôme > Vie quotidienne > Cuisine > Une 1ere à Cfd: l'Étonnant Festin

Cuisine

LA VIE EN BLEU AUVERGNE GOURMANDE

Du lundi au vendredi à 10h05



Les échoppes à manger, la roserie des douceurs, les comptoirs à boire....

Une 1ere à Cfd: l'Étonnant Festin

Par Lucie Agostinho



Diffusion du vendredi 20 septembre 2019

Durée : 46min

Un grand moment à vivre en plein cœur de Cfd dans le plus beau jardin de la ville. Un moment assez unique

QUEL ÉTONNANT FESTIN !

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE, LE JARDIN LECOQ À CLERMONT-FERRAND ACCUEILLAIT LA 1^{RE} ÉDITION DE L'ÉTONNANT FESTIN. AU MENU, DIVERSITÉ ET TRANSVERSALITÉ METTANT À L'HONNEUR LA CUISINE DU QUOTIDIEN. (© MARC MISSONNIER)



Quel étonnant festin !

Dimanche 22 septembre, le jardin Lecoq à Clermont-Ferrand accueillait la 1^{re} édition de l'Étonnant festin. Au menu, diversité et transversalité mettant à l'honneur la cuisine du quotidien. (© Marc Missonnier)

Aux manettes de cette joyeuse manifestation créée dans le cadre d'Effervescences et les Journées Européennes du Patrimoine 2019, le journaliste culinaire Éric Roux (missionné par la municipalité) qui a composé le menu et Fabienne Aulagnier pour la touche artistique, tous deux accompagnés et aidés par l'équipe d'Effervescences. « Toute la vitalité de Clermont a répondu présent, se réjouit le journaliste culinaire, créateur de l'Observatoire des Cuisines Populaires. Associations, cuisiniers, restaurateurs, interprofessions, artistes, comédiens, musiciens, jardiniers, semenciers paysans... Les gens sont vite entrés dans l'histoire avec curiosité et bienveillance. » En filigrane de ce grand banquet populaire : Pourquoi et comment mange-t-on ? « L'idée est d'aborder la cuisine de manière globale, pas uniquement dans l'assiette. » Invité par ce dernier, François-Régis Gaudry a dressé en direct d'« On va déguster ! » (France Inter), le portrait gourmand d'une ville qui cultive une formidable diversité alimentaire, entre spécialités d'Auvergne et cuisines étrangères (à vos Podcast !). « Beaucoup de manifestations sont organisées en France autour de grands chefs. Ici c'est différent, on ressent la respiration alimentaire d'un territoire ! » Dans ce jardin « à la géographie complexe et fragile », des créations artistiques sur mesure ont apporté douceur et espace de réflexion. De quoi rester bouche bée.