

L'ÉTONNANT FESTIN

Goûtez le paysage



L'ÉTONNANT FESTIN
Goûtez le paysage

16 SEPTEMBRE
2023
Pelouse piscine
Coubertin
De 18h à 23h

17 SEPTEMBRE
2023
Quartier Comedie
Coubertin
CLERMONT
-FD

Dossier de PRÉSENTATION

L'Étonnant Festin est une manifestation culturelle et militante. Rendez-vous annuel, il donne à goûter nos paysages avec du fait maison de produits locaux. L'Étonnant Festin est une manifestation engagée, éco responsable et durable. L'Étonnant Festin valorise notre patrimoine alimentaire nourri de traditions et des changements de nos sociétés. Pour l'Étonnant Festin, la cuisine a double fonction, elle répond à nos rêves comme à l'appétit de nos entrailles.

Samedi 16 septembre 18h-23h :
Pré-Festin - Pelouse de la Piscine Coubertin

Dimanche 17 septembre 2023 de 10h à 19h.
Clermont-Ferrand, quartier Comédie-Coubertin



Une FÊTE DE L'ALIMENTATION DEPUIS 2019

Dès le premier événement en 2019, l'Étonnant Festin avait choisi comme sous-titre « Goûter le paysage ». Les événements de 2021, de 2022 et de 2023 creusent le même sillon et s'appuient sur les **notions de paysages et de diversité alimentaire** pour ancrer son exploration sur le territoire clermontois et par extension le Massif central, pourvoyeur de production alimentaire.



© Enzo Habrial

La fête de l'Étonnant Festin interroge notre rapport à l'alimentation. Elle s'attache à explorer l'alimentation et les cuisines populaires, propos culturel et patrimonial à part entière comme le moyen de percevoir la dynamique et les changements de notre société :

- qu'est-ce que manger local veut dire ?
- la cuisine d'un territoire est-elle du droit du sang ou du droit du sol ?
- notre alimentation n'est-elle pas un levier essentiel de nos choix éco responsables ?
- cuisiner c'est agir tout à la fois sur l'économie et sur nos identités.



UN ÉVÉNEMENT ÉCO-ENGAGÉ

L'association l'Etonnant Festin est concernée par l'impact social et environnemental dans toutes ses activités. Cette contribution aux transitions sociales et écoresponsables fait partie de ses valeurs et est inscrite au cœur de son projet dès la création de l'association. Dans cette optique l'Etonnant Festin est adhérent du réseau REEVE, réseau Eco événement, et a sollicité l'accompagnement de la société clermontoise Airbeone pour la réalisation du cadrage des enjeux durables, l'élaboration de sa stratégie, la sensibilisation des parties prenantes et l'évaluation des actions et de leurs impacts.

Pour la prochaine édition, nous avons pris 55 engagements et prévoyons d'obtenir la labellisation Niveau 2 Événement éco engagé du REEVE. Une première en Auvergne !

8 axes majeurs et des déclinaisons concrètes :

1. Favoriser la mobilité douce :

- 1- Favoriser la mobilité douce
- 2- Site accessible en transport en commun, à pied, à vélo
- 3- Participants locaux

1. La sobriété énergétique :

cadrage des demandes d'énergie

1. Proposer une alimentation durable :

c'est le cœur du projet. Chaque participant s'engage en signant les « règles de participation » à proposer des produits frais, locaux et faits maison. L'événement valorise les acteurs du territoire ayant une démarche éco engagée.

2. Promouvoir le respect et l'égalité des droits :

la manifestation est gratuite, accessible à toutes et tous et grâce à l'équipe de bénévoles en charge de l'information du public nous portons une attention particulière à l'accueil de chacune et chacun.

3. S'engager dans une démarche Zéro

5. Sensibiliser aux enjeux de transition écologique :

en invitant les associations militantes et spécialistes dans ce domaine à présenter leurs démarches (ateliers, stands infos...).

6. S'engager dans une démarche Zéro Déchet :

mise en place d'une alternative à la vaisselle jetable avec la vaisselle consignée de Raboule et Locavaisselle, vaisselle 2 ème main par Bazar et Mains Ouvertes ; distribution des invendus...

7. Labellisation de Niveau 2 Événement éco engagé :

en cours, le cadre de notre démarche éco responsable

8. Mettre en place des indicateurs et retour sur expérience :

les partager avec l'ensemble des parties prenantes.



UNE MANIFESTATION CULTURELLE ET D'ÉDUCATION POPULAIRE :

Transmission et partage de savoirs et de connaissances pour un public familial

Le public de l'Etonnant Festin est invité tout au long d'une journée festive à se questionner et s'enrichir au cours de conférences, d'ateliers, de démonstrations :

Les cuisiniers, producteurs et artisans donnent à goûter et font découvrir les produits issus du territoire le plus proche.

Les associations militantes, de quartier et les structures culturelles proposent des ateliers en lien avec l'alimentation pour tous les âges. (CRESNA, Flax, Nogozone, Mille Formes, Les Jeunes Européens d'Auvergne, les artistes des Arts en Balade, l'Espace Delille, la fresque du climat, Co-cooking, Pôle Bio Massif Central, IEO, Calendreta, l'AMTA, Fleur'T avec les sens, l'Hibiscus, Sauve Qui Peut le Court-Métrage).

Rencontre & échanges :

L'Etonnant Festin c'est l'occasion de rencontrer des personnalités et spécialistes décontractés : **Jonas Pariente**, réalisateur nous raconte comment la cuisine est un moyen de transmission ; **Noémie Calais**, éleveuse et auteure, partage ses joies et luttes de celles et ceux qui nous nourrissent au quotidien ; **Bruno Corbara**, co-pdt de Terre de Liens et administrateur de la Ferme de Sarliève, expliquera les problématiques d'accès à la terre ; **Alain Gueringer**, pdt de la Ferrandaise racontera l'histoire de la sauvegarde de cette race locale ; **Gil Melin** parlera de l'expérience florissante des jardins familiaux de Ris Orangis ; **Sophie Lemonnier**, mycologue, nous fera découvrir les secrets des champignons.



UN ÉVÉNEMENT COLLECTIF CONSTRUIT DANS LE TEMPS AVEC DES PARTICIPANTS MILITANTS

L'ensemble des participants partage les valeurs de l'association, celles d'une **aventure collective, attachée à des valeurs humanistes de partage, de laïcité, de diversité culturelle et d'éducation populaire.** Elle favorise l'échange de connaissances et porte auprès des cuisiniers, des artisans, et des producteurs des valeurs de responsabilité environnementale, de préservation de la biodiversité, d'autosuffisance alimentaire locale nourrit par la transmission de savoirs et l'intérêt pour les cuisines populaires et du quotidien.

La manifestation de l'Etonnant Festin se nourrit de l'ensemble des actions de l'Etonnant Festin : les rendez-vous Festins Nomades, L'Etonnante Bibliothèque des Cahiers de Cuisine, le Solide Almanach Nourricier de Clermont Auvergne...

L'Etonnant Festin a volonté de mutualiser les moyens et de fédérer les acteurs témoins de la diversité et du foisonnement d'actions menées en faveur **d'une alimentation locale de notre territoire.** Elle s'enrichit des propositions de tous les participants.



Avec plus de 100 participants, artistes, producteurs, artisans, cuisiniers, conférenciers, étudiants, chercheurs, l'Etonnant Festin est une aventure collective. Ses actions s'inscrivent dans le temps long, et nourrissent en particulier le projet de Capitale Européenne de la Culture défendu par Clermont Massif Central 2028.

ASSOCIER ALIMENTATION ET ART

L'Étonnant Festin invite des artistes de toutes disciplines à explorer le domaine de l'alimentation et porter un regard ouvert sur la société.

Samedi 16/09 à 19h, la comédienne Coline Bardin (**cie La Matrue**) évoquera avec lucidité et fantasmé les personnages qui ont peuplé son enfance, pour dire « Adieu à la ferme ». Puis à la nuit tombée, la pelouse devient cinéma avec la série de courts-métrages *Grandmas project* produits par ChaïChaï et soutenus par l'UNESCO : 6 jeunes réalisateur.ices dévoilent leurs grand-mères en cuisine.

Samedi et dimanche à 11h et 15h, le spectacle *Paradeisos* de la **cie Syndicat d'Initiative** explore joyeusement la phrase « il faut cultiver son jardin ». Accueilli en collaboration avec la Comédié Scène Nationale pour PlayTime.

Dimanche 17/09 à 16h30 les artistes circassiens de **l'Atelier Lefevre et André** nous emmèneront sur un lopin de terre où tout pousse au sourire.

Enfin, après avoir fait un détour par la caravane des Lioubova de la Cie du **Radis Couronné** pour découvrir les célèbres chiromanciennes nutritionnistes, faite une pause devant le spectacle *Bancs!*. Une création de la compagnie **Nogozone et Attrape Sourire** pour redécouvrir les différentes formes du banc public et questionner le lien social qu'il incarne. L'Étonnant Festin est aussi l'occasion pour de nombreux artistes de venir « jouer avec la nourriture », ils sont le fruit de collaborations avec les structures artistiques et culturelles locales : Les Arts en Balades, Mille formes, Bazar, l'AMTA, le festival de musique du monde de Gannat, les Urban Sketchers, Carnet de voyage, le Lip-Sync, ainsi que la librairie des Volcans et Emma's Bookshop qui installeront deux librairies éphémères avec une sélection d'ouvrages.



LE CHOIX DU QUARTIER

Comédie-Coubertin

L'Étonnant Festin a pour ambition d'être un **événement culturel populaire et diversifié** autour de **l'alimentation**. Pour l'édition de 2023, l'enjeu est de proposer une approche **originale et accessible à toutes et tous** de cette thématique sur le territoire. Chaque année l'Étonnant Festin choisit un nouveau terrain d'aventure dans Clermont-Ferrand. Si le quartier Comédie-Coubertin a déjà accueilli l'événement en 2022, nous souhaitons renouveler l'expérience pour la prochaine édition. En effet, nous souhaitons consolider notre image de marque et maintenir des coûts raisonnables. Cette stratégie s'est révélée fructueuse, car nous avons réussi à rassembler un groupe diversifié de participants, comprenant des producteurs, des artistes, des artisans et des agriculteurs. Nous sommes ravis de voir notre réseau se développer de manière organique et nous espérons accueillir encore plus de personnes au sein de notre association.

1. Quartier en développement urbain :

Les constructions récentes des bâtiments abritant l'école supérieure d'art, la Comédie Scène Nationale, puis l'aménagement du parvis de la Piscine Coubertin font de ce quartier un nouvel espace public à investir.

2. Quartier universitaire et étudiant :

Ce quartier essentiellement résidentiel, est à proximité de l'université de Droit, de l'université de Lettres, Culture, Sciences Humaines, de l'Institut d'Auvergne du Développement des Territoires, de L'École Supérieure d'Art de Clermont Métropole et de l'association étudiante Lieutopie.

3. Quartier « culturel/artistique » :

La Comédie Scène Nationale, la Salle Conchon, la Maison de la Culture, L'École Supérieure d'Art de Clermont Métropole, le Festival du Court Métrage, Artistes en résidence, la Librairie les Volcans ...

4. Quartier aux usages multiples propices aux croisements et aux rencontres :

Tous les dimanches se tient sur la place des Salins les puces de Clermont-Ferrand. Sur cette place des Salins, est aussi installé le site de gestion des déchets de l'association Terra Preta.

LES ACTEURS PRINCIPAUX : DES INVITÉS DE MARQUE

En mutualisant les acteurs de la production à la distribution alimentaire, l'Etonnant Festin permet la création d'un réseau raisonné propice à la diffusion de la responsabilité environnementale, la transmission des savoirs et des connaissances ainsi que le partage.

Association La Ferrandaise

Menacée de disparition avec quelques 200 vaches répertoriées dans les années 1970, une poignée d'éleveurs passionnés ont sauvé la race bovine Ferrandaise, soutenus par l'Institut de l'Élevage et le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne. L'Association La Ferrandaise travaille la préservation d'un patrimoine génétique mais aussi d'un patrimoine de pratiques agricoles jusqu'à la valorisation des produits issus de la race.

En tant que partenaire majeur de cette quatrième édition, les vaches ferrandaises seront présentes sur l'Etonnant Festin. Tous les produits fournis par cette race bovine caractéristiques des montagnes du Puy-de-Dôme seront à découvrir.

Temps fort

dimanche 11h30 : cérémonie d'intronisation de la vache Ferrandaise membre d'honneur de l'Etonnant Festin.



© Phillipe Bachelard

LES ACTEURS PRINCIPAUX : DES INVITÉS DE MARQUE

L'Association des Fromages AOP d'Auvergne

L'association des Fromages d'Appellation d'Origine Protégée d'Auvergne joue un rôle essentiel dans la coordination et la collaboration des différentes AOP d'Auvergne. Ses missions sont de promouvoir ces AOP d'Auvergne et de favoriser l'optimale synergie entre les acteurs de la filière. Les cinq fromages AOP d'Auvergne - le saint-nectaire, le salers, le cantal, le bleu d'Auvergne et la fourme d'Ambert - participent à l'Etonnant Festin pour donner à goûter leurs paysages.

Fait de prairies naturelles, valorisées par l'élevage bovin, et les productions fromagères pour l'Etonnant Festin, l'association Fromages AOP d'Auvergne permettra de goûter cette variété et cette richesse de goût mais aussi grâce à des ateliers et des démonstrations d'apprendre à utiliser les fromages auvergnats dans une cuisine moderne.

Temps forts à l'échoppe l'AOP Fromage d'Auvergne

Dimanche : démonstration et dégustation

11h30 : Ter Ter au Terroir

14h30 : La Belle Meunière

17h : Distilleries des Scories



© AOP Fromages d'Auvergne

DE NOMBREUX PARTICIPANTS

Grainaille mène un travail de recherche et de préservation de semences paysannes, à l'échelle de la Haute-Loire ;

Les producteurs semenciers paysans, donnent à découvrir leurs légumes de variété ;

L'escargot des murailles, éleveurs, naisseurs et transformateurs d'escargots gris depuis 2005 ;

Le Pont du Vernet, éleveur de porcs en plein dans le Cantal et céréalier, réinvente les bourriols pour des Bouboud's ;

Le Pôle Bio Massif Central porte des projets de recherche et de développement en Agriculture Biologique (AB) ;

Terre de Liens est engagé dans un travail sur le foncier à destination de nouveaux paysans ;

La Ferme de Sarliève pilote une ferme en zone péri-urbaine questionnant les modes de production et son ancrage social sur les terres de Limagne ;

La Ferme Aquacole du Cézalier cherche à conserver les caractéristiques sauvages des truites ;

La ferme d'Autrac, le moulin de la Ribeyre, le Pré des Puys, la ferme de la framboise, la ferme le sens de la vie, la ferme de Margaux, Giraudon, Radix, Contretemps, et la Reine des Vertes, participent chacun dans leur domaine à la préservation de la biodiversité par une culture raisonnée des terres ;

Les Ruchers du Basset Gourmand, produit et récolte son miel en Auvergne ;

Le safran des Puys, Le safran des volcans, Saveurs safran font découvrir la culture du Safran ;

Bio63 réunit des paysans bio du département et proposera un espace consacré aux paysans boulangers ;

La Coop des Dômes établit des partenariats durables avec des producteurs du territoire pour proposer à toutes et tous l'accès à une alimentation de qualité ;

Le Conservatoire des Espaces Naturels d'Auvergne tout comme **la Ligue de Protection des Oiseaux d'Auvergne** s'associent à l'Etonnant Festin pour présenter leurs actions favorisant une alimentation plus saine et plus diversifiée ;

Les Rencontres et Cultures Arméniennes a pour but de promouvoir l'identité et l'originalité des traditions arméniennes ;

Nogozone, du TerTer au Terroir, l'espace Delille, le comité de quartier Salins-Regensburg-Verdun-Vallières sont quelques unes des associations de quartier plaçant l'alimentation comme vecteur de développement social et culturel ;

Les Jardiniers des Pays d'Auvergne, expriment l'importance de la production alimentaire familiale ;

Biaujardin, producteur maraîcher d'insertion d'utilité sociale propose des produits issus d'une agriculture biologique respectueux de la biodiversité.

LieU'topie association étudiante, **Co-cooking, l'Institut des métiers, la Calendreta, l'IEO, la Doume, La librairie des volcans, Fleur'T avec les sens, la Distillerie des Scories, Les Vangs, Plantes d'Auvergne Producteurs, Puy Confit et le Tango des saveurs** s'associent également à la manifestation de l'Etonnant Festin.

DES CUISINIERS ENGAGÉS ET CRÉATIFS

Si chou farci, truffade et coq au vin sont les repères des cuisines dites auvergnates, l'Etonnant Festin s'attache à montrer que la cuisine est un formidable moteur de changement d'adoption et de naturalisation.

Les cuisiniers, ouverts au monde et attentifs aux pratiques alimentaires des personnes qui ont choisi de vivre et de travailler ici, se nourrissent de toutes les influences culturelles des clermontois d'aujourd'hui. L'association l'Etonnant Festin cherche à établir des liens fructueux entre restaurateurs, cuisiniers et producteurs locaux.

L'association du **TerTer au Terroir**, qui cherche à faire découvrir le monde paysan aux jeunes des quartiers Nord utilisera de la viande de vaches ferrandaises travaillée par **la boucherie Durif** pour réaliser des bourriols, plat traditionnel auvergnat.



Le chef Emmanuel du Mouffu revisitera également la viande de vache ferrandaïse. **C'est l'une des manières de montrer que la tradition est une source d'inspiration pour la modernité.** Sous l'impulsion **des Grandes Tables de la Comédie**, un espace consacré à la cuisson, au feu, à la braise, sera renouvelé pour l'édition 2023 de l'Etonnant Festin.

Nous aurons l'occasion de découvrir la cuisine du chef étoilé Clément Lorente, restaurant **le Flore** à Royat, celle du restaurant **El Gaucho, Terres Latines, la Ferme aquacole du Cézalier, Atelier Ferdinand et Pachamama**, ainsi que la pâtisserie le **Choux croquant et le Pistore**.

La diversité culturelle et alimentaire est le mot de l'Etonnant Festin grâce à la participation de tous les restaurateurs : **Lalibella, Coebou, 589 Bay**.

Si le Massif Central est un pays d'eau, il regorge de boissons désaltrantes et enivrantes (à consommer avec modération) :

Fédé Vitiole du Puy de Dôme

Brasseries locales : **La belle Poule, Dark Lab, l'Empire du Malt, Brasseries du Jugement Dernier, des Estives, des Sagnes**.

Jus de pommes **de Gano de Combrailles**,

LE PRÉ-FESTIN : UNE SOIRÉE POUR S'ÉCHAUFFER

Samedi 16 septembre, l'Étonnant Festin vous propose une soirée de mise en bouche sur la pelouse de la piscine Coubertin. Au programme, un spectacle de **Coline Bardin** suivi de **six court-métrages du Grandmas Project**. Pour entracte **la soupe de saison** préparée par les bénévoles de l'Étonnant Festin et Lieu'Topie.

Programme :

18h30 : ouverture du site

19h : Adieu à la ferme, compagnie La Mâtrüe

20h : Soupe de l'Étonnant Festin

21h : Projection Grandmas Project de ChaiChai Production

Adieu à la ferme, compagnie La Mâtrüe

Tout a commencé l'année de ses trente ans. Sa mère vient lui annoncer la vente prochaine de la ferme familiale. La terre qui a vu grandir ses arrière-grand-parents. Ni Coline ni aucun des autres enfants – les mâtrüs en patois dauphinois – ne souhaite la reprendre. Une rupture, un adieu. Le temps vient de réexplorer ce passé, regarder en face ses origines. Seule sur scène, cote de travail ou veste de son adolescence, bottes en caoutchouc et sanglée de son "botte-cul", le traditionnel tabouret à un pied utilisé pour la traite des vaches, Coline nous emmène à la rencontre de ses souvenirs, réels ou fictifs, dans ce monde rural où la paysanne fait figure d'exception au milieu des hommes.

La soupe des festinois

Venez déguster la soupe préparée par les bénévoles de l'Étonnant Festin et l'association Lieutopie avec l'aide du chef Fred Coursol.

Projection des courts-métrages. Grand mas Project, ChaiChai Production.

Pour cette soirée, vous aurez le plaisir de découvrir les court-métrages proposés par Grandmas Project. Un concept original mené par Jonas Parienté dans lequel des grand-mères issues de cultures différentes sont filmées par leurs petit-enfants en pleine confection d'une recette traditionnelle. Jeunes réalisatrices et réalisateurs nous montrent avec talent des échanges intimes mis en valeur par la cuisine. Mains ridées, yeux rieurs, des images touchantes filmées avec tendresse. La nourriture passe au second plan, se faisant décor, pour mettre en valeur rires et complicité. Parfois, une teinte douce-amère vient nuancer les couleurs chaudes de ces instants.



Le 16 et 17 septembre à 11h et 15h, à la Comédie de Clermont sur initiative de l'Étonnant Festin, se jouera le spectacle Paradeisos de la compagnie Syndicat d'Initiative. Ce mot – paradis en grec – est issu du persan pairidaëza qui signifie "jardin, enclos". En compagnie de Julien Duval et Carlos Martins, venez expérimenter un spectacle intime qui vous révélera le lien profond qui nous unit à nos jardins.
A partir de 13 ans.

L'ÉTONNANT FESTIN

PLAN ET PROGRAMME

17 SEPT. 2023

DÉCOUVREZ LE PROGRAMME COMPLET



10H OUVERTURE

2	L'Étonnant Bazar Bazar	10h - 18h
2	Les Sœurs Liubova Cie du Théâtre Coopératif SPECTACLE, ENTRE SORTS FORAINS	10h - 18h
3	Plateau radio en direct & en public France Bleu Pays d'Auvergne	10h - 12h
5	Alain Guéringer, Association La Ferrandaise RENCONTRE & ÉCHANGES	10h30 - 11h15
	BANCS! Cie Négociant et Attraction sociale - SPECTACLE	10h30 - 12h30
	Paradeisos Cie Syndicat d'Initiative - SPECTACLE	11h - 11h50
5	Intronisation de la vache Ferrandaise membre d'honneur de l'Étonnant Festin Association Ferrandaise	11h30 - 12h
5	Noémie Calais, agricultrice et auteure RENCONTRE & ÉCHANGES	12h15 - 13h
5	AOP Fromages d'Auvergne et Du Ter Ter au Terroir DÉMONSTRATION CULINAIRE	12h30 - 13h
3	Jonas Pariente, producteur réalisateur du Géométries Project RENCONTRE & ÉCHANGES	13h15 - 14h
6	Session musicale irlandaise Association Cultures du Monde Garnet - MUSIQUE	13h30 - 15h30

À VOUS DE DÉCOUVRIR
de nombreux participants vous invitent à mettre la main à la pâte au cours d'ateliers tout au long de la journée.



14h - 14h45	Gil Melin, botaniste et élu de Ris-Orangis RENCONTRE & ÉCHANGES	3
14h - 15h30	Dédicace Littéraire éphémère Les Volcans SIGNATURE NOÉMIE CALAIS	1
14h30 - 15h	Laurent Jury, La Soix Heurtiez DÉMONSTRATION CULINAIRE	6
15h - 15h45	Bruno Corbara, président de l'association Terre de Liens RENCONTRE & ÉCHANGES	3
15h - 15h50	Paradeisos Cie Syndicat d'Initiative - SPECTACLE	14
15h30 - 16h30	Bal trad' Association Cultures du Monde Garnet MUSIQUE	6
16h - 16h45	Sophie Lemonnier, mycologue RENCONTRE & ÉCHANGES	3
16h30 - 17h30	Entre Serre et Jardin Cie Atelier Lefevre et André - SPECTACLE	4
17h - 18h	Quentin Sicard Distillerie des Scories DÉMONSTRATION CULINAIRE	5
17h30 - 18h	Le MANIFESTIN grand bouzin festif sous forme de manifestation tout à Lip-Sync Challenge - MANIFESTATION	4

18H FERMETURE

- Vaisselier solidaire Bazar
- Vaisselle consignée Raboule
- Fontaine
- Sanitaire
- Info et accueil
- Boutique Étonnant Festin
- Végé
- Végan
- Boisson
- Manger avec les doigts

Retrouver sur les échoppes :

COMMENT MANGER ÉCO-RESPONSABLE ?

- 1. SOYEZ AUTONOME**
Venez avec votre vaisselle
- 2. SOYEZ TACTILE :**
Mangez avec les doigts sur les échoppes « finger food »
- 3. SOYEZ SOLIDAIRE**
Faites un don pour de la vaisselle 2ème main au stand Bazar.
- 4. SOYEZ ADEPTE DE LA CONSIGNÉ**
Rdv sur le stand Raboule



MODE D'EMPLOI

Révéler le mangeur.euse éco-citoyen.ne qui est en vous, préparer votre venue à la 4ème édition de l'Étonnant Festin et ainsi profiter au maximum de toutes les saveurs et découvertes concoctées par les 120 participants.

Comment Venir ?

Quartier Comédie-Coubertin, rue Léo Lagrange, rue Abbé de l'Épée, parvis Coubertin, Jardin de la piscine Coubertin.

1. A pied, ça ouvre l'appétit

2. A vélo

Parking vélo sur site : rue Coubertin, rue Abbé de l'Épée, rue François Mitterrand
3 stations CVélo www.c-velo.f : Coubertin, Salins et Universités de la maison de la culture, et de la société coopérative Librairie des volcans. Si vous venez avec votre propre vélo des parkings 2 roues sont disponibles dans le quartier de la Comédie.

3. En transport en commun

Arrêt Maison de la Culture :
Tram A et Bus : B / C / 4 / 9 / 10 / 13
Arrêt Raynaud : Bus : 12 / 27

4. En voiture, évitez l'autosolisme, privilégiez le covoiturage :

<https://covoit.net/evenement.html?id=152901zrr30831a1ryh9kkctl>

Accès PMR

**Parking véhicule PMR Rue Pierre de Coubertin (entrée Piscine)
+ d'infos sur les accès PMR, contacter : logistique@letonnantfestin.com**

COMMENT MANGER ECORESPONSABLE

Manifestation éco-engagée, L'Etonnant Festin s'est donné de tendre vers le ZERO déchets de CONTENANT JETABLE et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Venez avec votre plus beau panier pique-nique, vos assiettes, verre et couverts, et tendez votre assiette sur chaque échoppe.



MANGER ?

L'Etonnant Festin c'est une offre de restauration pour toutes et tous avec une grande diversité de plats, des recettes maison, des saveurs locales et d'autres plus exotiques et surtout de nombreux plats végétariens et végan :



BOIRE ?

A l'Etonnant Festin on dit NON aux emballages à usage unique. De l'eau OUI mais pas de bouteille en plastique. Vous trouverez, 3 robinet-fontaines pour remplir vos verres, gourdes, carafes...



PARTENARIATS

L'Étonnant Festin bénéficie du soutien et de l'accompagnement de structures et entreprises pour mener à bien l'ensemble de ses actions.

Collectivités territoriales, entreprises locales, associations et groupements d'entreprises, s'engagent aux côtés de L'Étonnant Festin et partagent nos valeurs. Ce sont nos partenaires institutionnels et nos "Camarades de route".

Pour l'édition 2023 de l'Étonnant Festin, bénéficie du soutien tout particulier de :

Partenaires institutionnels



Partenaires sponsors



Partenaires écoresponsabilité



Soutiens et remerciements



Partenaires média



La mise en oeuvre de la manifestation est rendu possible grâce à l'accompagnement de RegieAir, Airbeone et La Coulisse.

L'association l'Étonnant Festin reçoit le soutien de l'ANCT Agence Nationale de la Cohésion des Territoires.

Un grand merci à tous les participants et les bénévoles de l'association.

L'ÉTONNANT FESTIN



www.letonnantfestin.com



letonnantfestin

L'Étonnant Festin

@letonnantfestin4112

Contacts Presse

Eric Roux : T. 06 70 48 46 84
eric.roux625@orange.fr

Fabienne Aulagnier : T. 06 73 47 58 08²
fabienne.a@letonnantfestin.com

Logistique - Rémi Bonin, Airbeone :
logistique@letonnantfestin.com

Communication - Maureen Kuchcik
kuchcikmaureen@gmail.com

contact@letonnantfestin.com