

Les cuisines du monde

Le programme du samedi 10 septembre



Les cuisines du monde

Le programme du samedi 10 septembre est le suivant :

Le marché des producteurs ouvrira à 10 heures. La Recette By se déroulera à 10 heures « Les tabliers du Gers », avec Jérôme Artiguebere du restaurant La Bastide Gasconne à Barbotan les Thermes. À partir de 11 heures, les bandas animeront les rues et le BNIA proposera une dégustation d'Armagnac et de Floc de Gascogne. Le village des Chefs et le bar à huitres ouvriront à 12 heures.

Dès 12 h 30 aura lieu Scène de jazz avec le groupe les Gascostompers , La fermeture du village des Chefs est à 14 heures. Dès 14 h 15, Julien Mahout animera le Master Class BNIA (Floc de Gascogne). Isabelle Ducourneau à partir de 15 heures animera Recette de Pastis Gascon.

Dès 15 heures, il sera proposé l'escapade gourmande vers le lac de l'Uby. À partir de 16 heures, Thierry Schmitt, nutritionniste sportif, animera la conférence « Choix des aliments et modes de préparation à privilégier pour votre santé ».

À partir de 16 h 30, dans le cadre Recette By, le public découvrira Jean Rony Leriche du restaurant Leriche des saveurs à Toulouse. La banda animera les rues à partir de 16 h 30.

Dès 17 h 15, aura lieu « Il était une fois les huitres » Cet atelier autour du produit abordera l'histoire, l'ouverture des huitres. L'atelier sera animé par Coralie Elvira (Championne de France des écaillers).

Scène de jazz avec les Gascostomper se produira à partir de 18 heures.

Le concert de Flamenco avec Bernado Sandoval et Serge Lopez aura lieu à 20 heures.

Le marché nocturne fermera à 21 heures. Le diner gastronomique au Casino de Barbotan sera proposé à 21 heures.