

## Les cuisines du monde, les 9, 10 et 11 septembre



Les cuisines du monde, les 9, 10 et 11 septembre

À partir du vendredi 9 septembre et jusqu'au dimanche 11 septembre au soir, le public bénéficiera du retour des Journées du patrimoine culinaire. Celles-ci se dérouleront à Barbotan les Thermes.

En cette année 2022, suite au succès de la première édition, la municipalité renoue avec cette grande animation gastronomique avec ses restaurants éphémères, la présence de nombreux producteurs, ses animations variées.

Les cuisines du monde seront à l'honneur, évidemment celles de la France dont la Guadeloupe, et celles du Brésil, de l'Indonésie, du Portugal...

**Vendredi 9 septembre à partir de 10 heures**, le public pourra déambuler dans les rues et découvrir le grand marché des producteurs.

À 10 heures, il sera proposé : Recette By « Les tables du Gers » avec Séverine Pailhes (restaurant Le Bouche à oreille à Simorre).

Dès 11 heures, le BNIA proposera une dégustation d'Armagnac et de Floc de Gascogne.

Isabelle Tintané, maire de Cazaubon-Barbotan les Thermes, en présence des personnalités, du parrain de cette manifestation, Michel Sarran et du public, à 11 h 30, ouvrira ces journées exceptionnelles avec son discours.

Le Chef Michel Sarran rencontrera le public et procèdera à des dédicaces.

À partir de 12 heures, aura lieu l'ouverture du village des Chefs et du bar à huitres. Le village sera fermé à partir de 14 heures.

À partir de 14 h 30, Isabelle Amistadi (3e au championnat du monde de confiture) animera l'atelier « Recette de confiture ».

Dès 15 heures, le public pourra participer à l'escapade gourmande vers le lac de l'Uby.

Cette animation avec sa randonnée est proposée par l'Office de tourisme. Elle peut se faire à pied ou à vélo.

Le public accompagné par ,se rendra à la base nautique sur laquelle des animations culinaires seront proposées, ainsi que des dégustations et des activités aquatiques. Il y en aura pour toute la famille.

Les inscriptions se font au stand de l'Office de tourisme. Le tarif de la randonnée est de 5 euros pour les marcheurs et de 12 euros pour les personnes qui ont besoin de vélo.

À 15 h 30 dans le cadre de Recette By, le Chef Rodrigo Castello du restaurant Taberna o balcao au Portugal, réalisera l'animation culinaire.

**Dès 16 h 30**, aura lieu une conférence avec le nutritionniste sportif Thierry Schmitt. Le thème de la conférence est l'eau de boisson, un choix essentiel pour votre santé.

**À partir de 17 h 30**, Isabelle Ducourneau animera l'atelier Recette de Pastis Gascon.

Le marché des producteurs fermera ses portes à 18 h 30, et à 21 heures, le dîner gastronomique sera servi au Casino de Barbotan les Thermes.

**Samedi 10 septembre**, 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.

Le village des Chefs fermera 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 dîner gastronomique au Casino de Barbotan sera proposé à 21 heures.**

**Dimanche 11 septembre à partir de 10 heures**, aura lieu l'ouverture du marché des producteurs.

**Recette By est à 10 heures** « Les Tables du Gers » avec Thomas Grateloup du restaurant le XX bar à manger de Vic-Fezensac.

**Les bandas animeront les rues à partir de 11 heures.**

**La dégustation d'Armagnac et de Floc de Gascogne sera proposée par le BNIA à 11 heures.**

**Le village des Chefs et le bar à huitres ouvriront à 12 heures.**

Le village des Chefs fermera à 14 heures.

**Isabelle Amistadi, dès 14 heures**, réalisera une démonstration de recette de confiture.

La banda animera les rues à partir de 14 h 30.

**Le marché des producteurs fermera à 17 heures.**

**Démonstrations culinaires**

**Elles seront proposées tous les jours entre 10 et 18 heures.**

Les Chefs Séverine Pailhes, Jérôme Artigueberes, Thomas Grateloup, interviendront sur l'atelier des démonstrations culinaires et ils proposeront au public la réalisation de l'une de leurs recettes favorites.

**L'entrée sur le site est gratuite.**