

Cuisiner son terroir, les ateliers cuisine du CIVAM de l'Hurepoix !

Le CIVAM de l'Hurepoix organise son premier atelier cuisine à l'occasion de son Marché Paysan le samedi 20 septembre 2014 à la ferme d'élevage de Grand'Maison !

« Cuisiner son terroir », le plaisir de cuisiner local et durable !

On ne prend pas assez le temps de cuisiner, et toutes les excuses sont bonnes : on n'a pas le temps, pas d'idée, pas d'ingrédients, mais surtout, on ne sait plus comment faire...

Pas de panique ! Le CIVAM de l'Hurepoix vous propose de prendre le temps de préparer un repas 100% local et 100% fermier auprès de chefs locaux attachés à leur territoire. Alors qu'est-ce qu'on attend pour « **Cuisiner son terroir** » ?

Nos ateliers cuisine ont pour but de faire (re)découvrir au public l'art de « cuisiner son terroir ». Il s'agit de découvrir les fermes locales et leurs produits de saison à travers des recettes élaborées par des chefs locaux. Ainsi, les participants pourront se familiariser avec la consommation en **circuits courts de proximité** et la **cuisine de saison**.

Deux chefs locaux dynamiques et engagés !

Les participants travailleront les produits des **producteurs membres du CIVAM de l'Hurepoix**, producteurs implantés dans l'Essonne et les Yvelines, aux côtés de **Stéphanie DUGUEY**, chef au château de Méridon à Chevreuse (78), et de **Loïc GUEMY**, chef au café de la Mairie aux Loges en Josas (78). Stéphanie et Loïc sont tous deux ancrés dans leur territoire et partagent les valeurs du CIVAM de l'Hurepoix : une agriculture locale respectueuse du territoire et des consommateurs pour un développement durable. C'est avec plaisir qu'ils partageront leur savoir et leurs savoir-faire avec les participants.

Des ateliers complets, pratiques et pédagogiques

Chaque atelier comprendra une petite introduction sur la consommation responsable et les vertus des produits travaillés, puis une partie préparation où les participants recevront l'enseignement des chefs présents et leurs astuces pour diversifier sa cuisine tout en valorisant les produits du marché. Chaque participant pourra repartir avec ce les mets

réalisés. L'atelier du matin (de 10h à 13h) comprendra en plus une dégustation des plats réalisés lors de l'atelier.

Vous pourrez également rencontrer les producteurs des produits vus en atelier car ils exposeront toute la journée à deux pas de l'atelier cuisine !

Pour participer à nos ateliers, inscrivez-vous vite en demandant un formulaire à l'adresse suivante : tiphaine.lebris@civamdelhurepoix.org, ou en contactant le 09.54.95.50.84.

Bulletins d'inscription prochainement téléchargeable en ligne !

Samedi 20 septembre 2014, à la ferme d'élevage de Grand'Maison (78460), voir plan d'accès : <http://www.fermedelevagegrandmaison.fr/plan.php>

atelier du matin: 10h-13h

ateliers de l'après midi : 15h-16h et 17h-18h