



BASTIDES
& GORGES DE
L'AVEYRON
Lieux naturels

FESTIVAL GOURMAND'ICI

LE FESTIVAL DE LA CUISINE EN
FAMILLE ET DES PRODUITS D'ICI

**SAMEDI 27
SEPTEMBRE
2025**

10h-17h
**Villeneuve
d'Aveyron**
Place des Conques

GRATUIT



PAT



FABRICATION DE PAIN, DÉMONSTRATIONS DE CUISINE,
DÉGUSTATIONS, GRAND GOÛTER, BALADE BOTANIQUE, EXPO

TOUTE LA SEMAINE, DES ANIMATIONS SUR TOUT LE TERRITOIRE

Présentation du livre « Il était une fouace en Aveyron »,
avec Nadia Creyssels

Samedi 13 sept 10h - Médiathèque de la Fouillade
Vendredi 26 sept 20h - Médiathèque de Villeneuve

VENDREDI 19 SEPTEMBRE

Marché gourmand de producteurs
« Pas comme les autres » - **A partir de 19h**
à l'EHPAD Le Paginet à Lunac
Renseignements au 05 65 81 41 08

MERCREDI 24 SEPTEMBRE

14h-17h : Fête du centre-social, Villefranche de Rouergue, place de la fontaine
Ateliers fabrication de pain pour enfants & animations autour de
la thématique des 5 sens, suivi d'un goûter gourmand & local

JEUDI 25 SEPTEMBRE

Les restaurants d'application proposent un « Menu Gourmand'ici » !
à Villefranche de Rouergue

12h : EREA de Laurière ♦ sur réservation - 05 65 45 23 97 *
19h30 : Lycée St Joseph ♦ sur réservation - 05 65 45 01 13 *

DIMANCHE 28 SEPTEMBRE

Lieu culturel La Basse-Cour, Villefranche de Rouergue
16h : Spectacle Fleur de farine

Deux boulangères voyageuses viennent partager leur recette de pain à la fleur
de farine. À travers des contes théâtralisés, des chants traditionnels du monde
et de la danse, elles nous embarquent dans leurs souvenirs pour retrouver
chaque ingrédient de la recette.



Evènement organisé par Ouest Aveyron Communauté
en partenariat avec l'Office de Tourisme Bastides et Gorges de
l'Aveyron et l'Association Produits et Saveurs du Rouergue

Renseignements : 05 36 16 20 00

* Inscription en ligne
<https://boutique.bastides-gorges-aveyron.fr/spectacles-et-evenements>

Repli en cas de pluie :
Salle des fêtes de Villeneuve

Festival Gourmand'ici

SAMEDI 27 SEPTEMBRE VILLENEUVE D'AVEYRON PLACE DES CONQUES

La 4ème édition met à l'honneur « **Le pain vivant** »
à Villeneuve d'Aveyron !

Un festival pour célébrer les farines locales et anciennes, les gestes artisanaux et une agriculture paysanne durable. Du champ au four, une ode au vivant, au goût et aux savoir-faire partagés.

9H30 : Balade botanique avec Michaël Fayret, botaniste de terrain. 1h, 2km ♦ sur inscription *

11H30 : Vernissage de l'exposition de Valentina Solfrini, Photographe culinaire italienne.

14H : Atelier discussion « Les labels de qualité, le bio : comment s'y retrouver ? » avec l'Association des producteurs bio d'Aveyron et le GAEC du Sol à l'Homme ♦ sur inscription *

15H : Balade en bastide autour du petit patrimoine, fours à pain & moulin, avec Laurent Barthes, Médiathèque municipale. 45min, 2km.



16H : Grand goûter local et durable à tchimper avec Quentin Bourdy et Michaël Fayret.

LES ATELIERS FABRICATION DE PAIN :

♦ sur inscription *

10H/11H30 : Deux ateliers « Vis ma vie de boulanger » fabrication de pain au levain au four à bois avec E'sème et le boulanger Raphaël El Hassani. Participez à une ou plusieurs étapes de fabrication du pain tout au long de la journée, confection du pain pour le grand goûter.

10H/11H15/14H30 : Trois ateliers de fabrication de petits pains au miel, pour les enfants et leurs parents avec Du Pain aux Grains. 1h.

10H : Atelier fabrication de pains indiens, les Dosas, et découverte de la lactofermentation avec Pyrolacto. 2h.

LES ATELIERS CUISINE :

♦ sur inscription *

10H30 : Atelier pâtisserie « Crêpes fruitées et fleuries », pour les tout petits dès 2 ans avec le Relais petite enfance. 45min.

11H : Atelier cuisine, nuggets de Veau d'Aveyron et du Ségala pour les enfants, à partir de 7 ans, avec l'IRVA. 1h.

14H : Atelier fabrication de pâtes italiennes avec Valentina Solfrini, cheffe italienne 1h30.

10H-17H : FORUM DE L'ALIMENTATION DURABLE :

Vélo smoothie, jeux sur l'agriculture et l'alimentation, découverte du blé, rucher pédagogique, compostage, permaculture, découverte des fleurs comestibles, des plantes locales et du safran, la châtaigne dans tous ses états, conserverie, sérigraphie, nutrition et coût carbone de l'alimentation, peinture végétale, découverte du mode d'élevage durable...

Stand de vente de livres avec la Librairie La Folle Avoine

DÉMONSTRATIONS DE CUISINE ET DÉGUSTATIONS :

Avec des chefs & artisans reconnus (Pierre Boscus, François Guy, Monique Valette, Yvon Gilbert, Benjamin Bazoge, Daniel Veyre) et les lycées du territoire, Beauregard, Savignac, St Joseph, Erea de Laurière :

Gâteau à la broche, pastis quercynois, cuisine antigaspi autour du pain, nuggets de poulet, terrine et fricandeau, pain et pâtisserie, chocolat, confiture, charcuterie artisanale, pâtés végétaux...

EXPOSITIONS :

- Exposition pédagogique sur le pain à la médiathèque de Villeneuve du 15 au 28 sept.
- Exposition photo de Valentina Solfrini, photographe culinaire italienne, autour des produits locaux, sur la place des Conques
- Exposition « Gastronomie aveyronnaise 1850-1950 » du Service patrimoine de la Mairie, Tour Soubirane à la Tour Soubirane.



Les restaurants de Villeneuve proposent un « Menu Gourmand'ici » à midi :

LES RESTAURANTS PARTENAIRES :

Art & Galets, Ozart, Les Arcades

Un menu Gourmand'ici local et de qualité. 50% de produits bio, AOC, IGP, AOP, Label Rouge et autres produits sous signes officiels de qualité, selon la charte du "Menu Gourmand'ici".

Réservation conseillée
auprès des restaurants

Buvette du festival sur place



Les partenaires présents au forum :

Chambre d'agriculture de l'Aveyron, APABA, ADEAR, E'sème, Les lieux communs, Hors Cadre, Rucher Ecole Villefranchois, Saveurs Paysannes, Anaïs Gay diététicienne, Ferme de l'instant végétal, Les petits jardins, Syndicat Aveyron Amont, ADASEA, AHPA, IRVA, Ces Gars-là régale, AFL, Ateliers de la Fontaine, ML Le Leu agricultrice, Anouck Bee Safran agricultrice, Du pain aux grains, Librairie La Folle Avoine, RPE et Médiathèque de Villeneuve, Epicerie EpiDiège, Les lycées du territoire.