

GOURMANDISES ET GASTRONOMIE DANS LE NORD EST PARISIEN



Information
et
réservation
sur
tourisme93.com

A l'occasion de la semaine du goût, mettez vos papilles en alerte ! Venez goûter, humer, déguster, savourer, apprendre... grâce au riche programme que vous propose Seine-Saint-Denis Tourisme du 14 octobre au 15 novembre 2013.

Visite d'une brasserie, d'une usine de torréfaction, d'un vignoble et d'un chai, virée dans le plus grand marché d'Ile-de-France, dégustation de légumes et de sirops bio, rencontre avec le dernier maraîcher de Saint-Denis...

Grâce aux ateliers, fabriquez puis dégustez votre burger, composez votre propre millésime, apprenez à réaliser choux à la crème, chouquettes, macarons et gourmandises au chocolat ... Un véritable festin vous attend !

Ateliers de fabrication et dégustation

Atelier burger du monde, découvrez deux recettes savoureuses

Plaine de Saveurs vous propose un atelier "burger maison" pour découvrir et déguster de nouvelles recettes savoureuses et exotiques. Au menu : burger canadien (Burger de bœuf, bacon grillé au sirop d'érable et relish verte, potatoes épicées) et burger végétarien aux saveurs de l'Inde du Nord (légumes, deux chutneys et Raïta maison).

Plaine des Saveurs est un collectif d'entreprises et d'associations dans le secteur de la restauration. S'inspirant de la diversité culturelle et migratoire de la Seine-Saint-Denis, de la notion d'échanges équitables et solidaires, il invite à déguster des plats traditionnels internationaux et des interprétations culinaires. La priorité est donnée à des fournisseurs locaux, des produits labellisés ou issus du commerce équitable.

Date : samedi 19 octobre 2013 de 10h00 à 12h00

Lieu : Saint-Denis

Tarif : 30 euros



L'atelier macarons, comme les chefs!

Le macaron est la star de toutes les pâtisseries françaises. Pierre Hermé, Lenôtre, Fauchon, Ladurée... le petit gâteau rond est un incontournable. En compagnie d'un chef, vous transformerez amande et blanc d'œuf afin d'obtenir le fameux délice. Un atelier à faire seul, entre amis, en famille pour acquérir les techniques des plus grands.

Date : samedi 19 octobre 2013 à 14h00 à 16h00

Lieu : Courbevoie (92)

Tarif : 34 euros

Âge minimum : 12 ans accompagné d'un parent



Atelier pâtissier: réalisez choux à la crème et chouquettes

Prenez le tablier et mettez la main à la pâte. Un atelier de 4h pour apprendre à confectionner étape par étape deux recettes autour du thème de la pâte à choux. Choux à la crème et chouquettes n'auront plus de secrets pour vous : ingrédients, techniques, tour de main, mariages de saveurs... rien n'est laissé au hasard.

Dans un laboratoire, un chef vous initiera à la fabrication de ces gourmandises. Une véritable immersion pour découvrir et devenir le roi ou la reine de la chouquette.

Date : mercredi 30 octobre 2013 à 13h00 à 17h00

Lieu : Campus des métiers de Bobigny

Tarif : 54 euros

Âge minimum : 12 ans accompagné d'un parent



Atelier vin, composez votre millésime

Transformez-vous en vigneron et fabriquez votre propre vin. Autour de cuves issues de grandes régions viticoles, un spécialiste vous dévoile les secrets des cépages et des terroirs. Munis d'éprouvettes de chimiste et guidés par l'expert, effectuez le dosage et fabriquez le vin adapté à vos papilles. A l'issue de cet atelier ludique, repartez avec votre cuvée.

Cet atelier est proposé par "En vrac". Caviste depuis vingt ans, Thierry Poincin aime les vins sincères. Il sait dénicher et révéler des lieux oubliés. En 2000, il a participé au renouveau du marché des Enfants Rouges dans le 3^{ème} arr. en ouvrant une cave à vins et "L'estaminet", une table d'hôtes qui, très vite, est devenue un must pour la qualité du travail de ses produits frais et ses grandes tables en bois. En 2011, il ouvre "En vrac", une nouvelle cave à manger près du marché de l'Olive à Paris. On y vient pour ses vins en vrac de petits producteurs et ses assiettes de produits fermiers. Thierry est également à la tête d'une activité d'export de vins naturels à Hong-Kong.

Date : samedi 26 octobre 2013 de 17h30 à 19h30

Lieu : Paris 18^{ème} arr.

Tarif : 49 euros (animation de l'atelier par un professionnel du vin et remise d'une bouteille personnalisée)



Visites au cœur de la fabrication

Dégustation de sirops bio avec les maraîchers de l'association Aurore

Une petite exploitation agricole urbaine, créée en 1997, au cœur du quartier du Pont-Blanc, à Sevran : dans les champs, les serres et les jardins de l'association Aurore sont cultivés une cinquantaine de légumes bios. Les jardiniers vous présenteront leur activité de maraîchage bio. La visite se terminera par un goûter. A l'issue de la visite, possibilité d'acheter un panier de légumes des Jardins Bios gérés par l'association Aurore, qui assure un chantier d'insertion professionnelle dans le secteur du maraîchage bio, l'entretien de jardins et d'espaces verts et l'activité d'animation sur le quartier au travers d'un jardin pédagogique pour les enfants et d'un jardin partagé ouvert aux habitants du quartier.



Date : mercredi 16 octobre 2013 à 14h30

Lieu : Sevran

Tarif : 7 euros

Rencontre avec René Kersanté, le dernier maraîcher de Saint-Denis

10 hectares de champs de salade, en pleine ville, entre Saint-Denis, Stains et Pierrefitte. René Kersanté, l'héritier des maraîchers, y cultive salades, radis, oignons blancs, persil, ciboulette, épinards, courgettes et autres fines herbes... Il vous ouvre les portes de son exploitation. Sa grand-mère Marie Pellan est arrivée de Bretagne en 1920 et depuis la famille Kersanté cultive ses hectares de terrain. Il emploie jusqu'à 25 ouvriers agricoles en pleine saison. Les récoltes issues de l'exploitation alimentant les étals des marchés de Saint-Denis mais aussi les rayons des grandes surfaces aux alentours.



Date : mercredi 16 octobre 2013 à 15h00

Lieu : Saint-Denis

Tarif : 6 euros

Faites sauter les crêpes et découvrez leur secret de fabrication

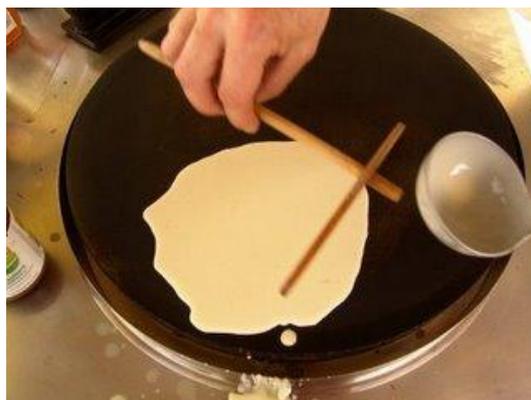
Farine de blé noir, crêpe de froment, repos de la pâte, cuisson sur billig... Rudy Bariou, originaire du Finistère Sud et installé à Saint-Denis depuis 30 ans, partage ses tours de mains, secrets de fabrication et autres recettes autour des crêpes et galettes.

Dans son restaurant, La Bigoudène Café, situé au pied de la Basilique, il vous invite à échanger autour de son savoir-faire, de ses recettes et des vôtres, de son histoire et de celle des Bretons de Saint-Denis, ceux d'aujourd'hui et d'hier, arrivés fin XIXème pour travailler dans les usines. Voyage et régal garantis au cœur de Saint-Denis...

Date : jeudi 17 octobre 2013 à 15h00

Lieu : Saint-Denis

Tarif : 6 euros



Café Brasilia, usine de torréfaction de café

Visite de l'usine de torréfaction de "Café Brasilia", une entreprise créée en 1931 et implantée à Saint-Denis. Vous découvrirez le procédé de la torréfaction, les différents assemblages et terminerez la visite par une dégustation de café.

Cette marque de café a été lancée par Pierre Toitot, l'un des plus importants torréfacteurs parisiens au milieu du XXe siècle. Aujourd'hui, forte de plus de 80 années d'expérience et d'amour du café, c'est au tour de la troisième génération de faire partager à une clientèle de plus de 2500 cafés, hôtels, restaurants et collectivités, les plaisirs d'un express de grande qualité.

Date : vendredi 18 octobre 2013 à 10h00

Lieu : Saint-Denis

Tarif : 6 euros



Zymotik, brasserie artisanale de Montreuil

Dans cette brasserie artisanale, Florent Deneubourg, son fondateur, vous parlera des différents produits qui entrent dans la composition de ses bières de fermentation haute et vous expliquera les différentes étapes du brassage. La visite se terminera par une dégustation très conviviale.

Le système de production de la brasserie est organisé dans le plus grand respect de l'environnement. Zymotik propose une gamme étendue de bières, blondes, ambrées, brunes, blanches... La Montreuilloise, Drôle de Zyg, La Luge, Tore Malto, Soleil Rouge, Noize et des bières événements.

La brasserie organise également des stages de fabrication de la bière et propose des systèmes d'abonnements comme les paniers "légumes-fruits" dans les AMAP.

Date : samedi 19 octobre 2013 à 15h00

Lieu : Montreuil

Tarif : 7 euros



La brasserie de la Goutte d'Or, fabrique urbaine de bière

En plein cœur du 18^{ème} arrondissement de Paris, Thierry Roche ressuscite depuis un an les brasseries qui avaient totalement disparues de la capitale depuis les années 1960. Il brasse à l'ancienne dans son laboratoire cinq bières, aux noms des rues du quartier.

Thierry vous expliquera le processus de fabrication et ses secrets, vous montrera la salle des fermentations, pour finir par une petite dégustation au comptoir.

Chaque bière a son caractère. La blonde Myrrha, est une légère au caractère bien houblonné, la Château rouge, la rousse Poissonnière, la blanche Charbonnière, l'ambree au bon goût d'épices ou encore la brune Léon.

Un produit 100% parisien et bio!

Date : samedi 26 octobre 2013 à 14h00

Lieu : Paris 18^{ème} arr.

Tarif : 9 euros



Découverte d'un vignoble et du chai de fabrication de crémant

Venez découvrir ce vignoble de 600 pieds calqué sur la technique champenoise : Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier. Ce chai de fabrication de crémant est unique en Ile-de-France, donnant un produit proche du champagne.

Durant la visite, découverte du vignoble, du chai de fabrication de crémant, des différentes étapes depuis la vendange, en passant par le passage au froid, la malolactique, la clarification, la relance en bouteille, la mise sur latte, la mise sur pupitre, le dégorgement, la préparation finale. Une dégustation finit le parcours.

Date : samedi 26 octobre 2013 à 14h00

Lieu : Neuilly-Plaisance

Tarif : 6 euros



Marchés de bouche et balade

Visite du marché de Saint-Denis, avec son régisseur

Pour tout savoir sur l'un des plus grands marchés d'Ile-de-France, suivez le régisseur qui vous mènera dans les coulisses du marché pour vous en expliquer le fonctionnement.

Le marché de Saint-Denis est le digne héritier de la foire du Lendit. La ville bénéficie d'une longue tradition commerciale puisqu'au Moyen-Age, cette grande foire attirait déjà des marchands venus de toute l'Europe. La tradition se poursuit au 21^{ème} siècle : trois fois par semaine des produits rares ou exotiques sont proposés. Provenant de nombreuses régions de France et du monde, ils assurent le succès de ce véritable marché cosmopolite où l'on vient faire ses courses ou se balader sous la halle ou dans les rues adjacentes. Au marché de Saint-Denis, on trouve également les étals de producteurs locaux comme René Kersanté, le dernier maraîcher de Saint-Denis.



Date : vendredi 18 octobre 2013 de 9h00 à 10h00

Lieu : Saint-Denis

Tarif : 6 euros

Balade soupe dans la cité-jardin de Stains

Découvrez l'histoire du patrimoine de notre territoire : des cultures maraîchères et traditions légumières à la cité-jardin de Stains, des légumes d'autrefois aux soupes d'aujourd'hui

Une visite guidée à travers la cité-jardin sera l'occasion d'apprécier le concept de campagne à la ville au sein duquel chaque ouvrier pouvait autrefois produire sa nourriture en bas de chez lui.

A l'issue de la visite, vous pourrez déguster une soupe à base de légumes du territoire préparée spécialement pour vous par l'une des habitantes de la cité-jardin. Ce petit moment convivial pourra également donner lieu à une dégustation de notre miel « made in Stains » ! Avis aux amateurs !

Date : samedi 19 octobre 2013 de 10h00 à 12h00

Lieu : Stains

Tarif : 8 euros



A Rungis avec Alain François, Le Coq de la Maison Blanche, table incontournable de Saint-Ouen

Le restaurateur Alain François du Coq de la Maison Blanche vous entraîne dans les Halles de Rungis et vous initie à l'art de la négociation. Avec lui, pénétrez dans les différents marchés, des poissons et crustacés à la viande, de la triperie à la crèmerie, des légumes aux fleurs... Alain vous montrera comment il élabore son menu du jour et choisit ses produits.

Date : mardi 5 novembre 2013 à 3h00

Lieu : Saint-Ouen - Rungis

Tarif : 6 euros

