DU
17 MARS
AU
26 MARS
2022

LE PROGRAMME

OFF DES ÉTOILES

On se met à table
avec nos restaurateurs et
producteurs locaux !

GRAND COGNAC

17 - 26 MARS AU MENU de la semaine !

Du **17** au **26**

LES MENUS «ROUGE» DU OFF

Le «OFF» des étoiles, c'est toute la semaine chez vos restaurateurs préférés ! Spécialement créés pour l'occasion, les Menus «Rouge» mettent nos produits locaux à l'honneur, profitez-en !

> Trouvez la liste des restaurants participants auprès de l'Office de Tourisme.

CONCOURS PHOTOS DE LA PLUS BELLE ASSIETTE

1. Réalisez votre recette à base de produits locaux et dressez votre plat sur une assiette blanche.
2. Postez la plus belle photo de votre plat sur Facebook ou Instagram et taguez l'association des commerçants de Cognac.
3. Likez la page, invitez 2 amis et gagnez jusqu'à 120 € de bons cadeaux.

19
Samedi

LE «OFF» DES HALLES

De 9h à 12h30 Halles de Cognac, Accès libre et gratuit.

Jeux, démonstrations, ateliers... La gastronomie locale et durable se dévoile sous un angle ludique pour le plaisir des grands comme des petits.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

PARTAGEZ LES FRUITS DE VOTRE POTAGER
Découvrez l'action de « Ville du partage » avec lepotagerdacote.fr. Ce site permet de donner ou vendre les surplus de son potager tout en favorisant les rencontres. Jeu de dégustation de variétés anciennes de pommes.
Animé par Le Potager d'à côté.

Alimentation et santé

BIEN MANGER !
Échangez sur le rôle de l'alimentation dans la santé grâce à des jeux (cartes, dînette).
Animé par l'Association de santé, d'éducation et de prévention sur les territoires Poitou-Charentes.

Biodiversité et compost

TOUS ACTEURS DE LA BIODIVERSITÉ
Découvrez l'importance de la biodiversité, de la pollinisation et du rôle de chacun pour préserver l'équilibre fragile de notre environnement.
Dégustation de miel.
Animé par l'association APITIVI.

LE COMPOSTAGE
Découvrez le compostage de proximité, une solution pour permettre de valoriser ses biodéchets et réduire nos poubelles.
Animé par Les Jardins respectueux.

Agriculture et artisanat de bouche

LES PRODUITS LOCAUX : QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE !
Connaissez-vous les producteurs de votre terroir ?
C'est l'occasion de le découvrir en s'amusant... et en dégustant les produits d'agriculteurs du territoire.
Animé par la Chambre d'agriculture 16.

L'ARTISANAT DE BOUCHE : DES MÉTIERS DE PASSION
Découvrez les métiers de l'artisanat de bouche, les formations proches de chez vous et les produits locaux de qualité rassemblés sous le label "Artisans Gourmands".
Animé par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat 16.

Cuisine et alimentation saine et locale

TOUS EN CUISINE
Venez trouver l'inspiration et découvrir les initiatives du territoire pour une alimentation saine et durable.
Animé par le Collectif Mangeons mieux.

22
Mardi

LE TAPIS ROUGE
À partir de 16h

Venez assister à l'arrivée des 150 plus grands chefs du monde sur le tapis rouge. Immortalisez votre présence au plus près des étoiles et partagez vos souvenirs sur vos réseaux préférés avec @destination cognac.
Parvis du Théâtre de l'Avant Scène. Accès piéton uniquement, libre et gratuit.

CÉRÉMONIE DE REMISE DES ÉTOILES MICHELIN
De 16h30 à 18h30

Assistez à la retransmission en direct de la Cérémonie de remise des étoiles Michelin comme si vous y étiez, bien installés autour d'un café ou du cocktail de votre choix.
Bar L'express, Cognac.

ATELIER DÉCORATION DE BISCUITS
14h30 à 16h

Yummy !!!
23
Mercredi

Le «OFF» des étoiles pense aussi aux enfants !
Qui fabriquera le plus joli biscuit avec la Fabrik à bonbons ?
Office de Tourisme de Cognac. Gratuit, sur réservation.

26
Samedi

LE «OFF» DES HALLES

De 9h à 12h30 Halles de Cognac, Accès libre et gratuit.

Jeux, démonstrations, ateliers... La gastronomie locale et durable se dévoile sous un angle ludique pour le plaisir des grands comme des petits.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

FAIRE SOI-MÊME SES CONSERVES LACTO-FERMENTÉES
La lacto-conservation est une technique très ancienne, saine et goûteuse pour conserver les légumes de son potager ou du marché. A tester !
Animé par Colibricole.

Équilibre alimentaire

LE DESSOUS DES ÉTIQUETTES... ET DE NOS CASSEROLES !
Déceler les sucres cachés, décoder les additifs alimentaires... et bien choisir ses ustensiles de cuisine pour cuisiner en toute sérénité.
Animé par l'association Régalade.

Cuisine et alimentation saine et locale

FERMEZ LES YEUX ET OUVREZ VOS PAPILLES
Venez déguster à l'aveugle des confitures hautes en couleurs, étonnantes et riches en goûts... saurez-vous reconnaître les ingrédients ?
Animé par Tadjam.

Agriculture et artisanat de bouche

LES PRODUITS LOCAUX : QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE !
Connaissez-vous les producteurs de votre terroir ?
C'est l'occasion de le découvrir en s'amusant... et en dégustant les produits d'agriculteurs du territoire.
Animé par la Chambre d'agriculture 16.

L'ARTISANAT DE BOUCHE : DES MÉTIERS DE PASSION
Découvrez les métiers de l'artisanat de bouche, les formations proches de chez vous et les produits locaux de qualité rassemblés sous le label "Artisans Gourmands".
Animé par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat 16.

VISITE GOURMANDE "MÉMOIRE DE MARCHÉS"
11h

Entre deux pauses gourmandes, revivez l'histoire des marchés de Cognac, lieux d'échanges et de sociabilité parfois disparus mais encore bien présents dans la mémoire de la ville.
Office de Tourisme de Cognac. Gratuit, sur réservation (05 45 82 10 71).

INFORMATION ET RÉSERVATION

Office de Tourisme de Destination Cognac

05 45 82 10 71

bienvenue@destination-cognac.com

destination-cognac.com

Grand Cognac, mars 2022. Impression sur papier 100 % recyclé PEFC. Ne pas jeter sur la voie publique.

GRAND COGNAC

VILLE DE COGNAC

TOURISME Cognac

CERCLE Hôtelier DU COGNAC

ASSOCIATION DES COMMERÇANTS DE COGNAC