



Week-end gourmand à Auron les 7 et 8 juillet

Le samedi 7 juillet et le dimanche 8 juillet 2018, on attend petits et grands à Auron et Saint-Etienne de Tinée! Deux journées pour découvrir les fabuleux paysages, la flore et les traditions culinaires locales dans une ambiance conviviale et festive!

Tout le week-end des sorties botaniques avec le spécialiste des fleurs comestibles, **Alain Creton**, accompagnateur en moyenne montagne, ethno-botaniste, auteur de 3 ouvrages botaniques. Il vous fera découvrir à la fois sur Auron et St Etienne de Tinée, les trésors de la nature haute tinéenne pour concocter des plats et déguster ces plantes de montagnes de façon originale.*

Olivier Bressac, du bureau des Guides Tinée Mercantour, proposera de son côté une petite balade pour les enfants à la recherche de lavande ou autres plantes

aromatiques qui seront ensuite transformées en fougassettes et boissons sucrées par la chef, **Kalice Brun**, spécialisée dans la cuisine des plantes.*

Dès 16h, les ateliers cuisine commenceront sur la place d'Auron, avec **Yves Terrillon**, le grand chef de la cuisine des fleurs mais aussi avec nos cuisinières locales de l'**Association des Musées de St Etienne de Tinée** qui vous montreront la fabrication des pâtes vertes avec les épinards sauvages « sangarris ».

Un marché gourmand s'installera sur la place centrale d'Auron pour vous faire découvrir les producteurs locaux et régionaux.

Samedi 7 juillet

- 9h30 - 12h: sortie botanique à St Etienne de Tinée avec **Alain Creton**
- 14h : petite randonnée enfants à Auron, sur la Ginestière avec **Olivier Bressac**, suivi d'un atelier cuisine avec **Kalice Brun** (Fougassettes et panisses sucrés à la lavande et 2 boissons (limonade à la lavande + infusion au gré de la cueillette)
- 14h30 - 20h: sortie botanique à Auron avec **Alain Creton** + atelier cuisine (fabrication de tourtons avec les plantes ramassées) et apéritif dînatoire.
- 16h: Ateliers cuisine sur la place centrale
- * Atelier pâtes vertes avec l'Association des Musées de St Etienne de Tinée. Réalisation à base d'épinards sauvages, les « sangarris »
- * Atelier avec le grand Chef des Fleurs, **Yves Terillon** (place centrale)

Dimanche 8 juillet

- 9h30 - 12h: sortie botanique à Auron avec **Alain Creton**
- 12h:
- *Atelier cuisine avec le grand Chef des Fleurs, **Yves Terillon** (place centrale)
- *Animation et stand de fromages italiens avec la « **Casa della Burrata** »
- 14h30 - 20h : Sortie botanique à St Etienne de Tinée avec **Alain Creton** +

atelier cuisine (fabrication de tourtons avec les plantes ramassées) et apéritif
dînatoire.