

Villepa'gourmand

Samedi 14 et dimanche 15 octobre

Le traditionnel Villepa'Gourmand, le rendez-vous de gastronomie locale et durable fait son grand retour samedi 14 et dimanche 15 octobre prochains au Centre culturel Jacques Prévert.

Retrouvez tous les exposants en bas de page.



Cette année, l'événement se réinvente pour répondre aux enjeux d'alimentation locale et responsable en lien avec le [Projet alimentaire territorial](#) (PAT) de Roissy Pays de France et le « manger mieux », pour sensibiliser sur les diverses problématiques écologiques liées aux consommations alimentaires de façon ludique, accessible, moderne et originale !

Des animations participatives et ateliers cuisines

Après le succès de l'année dernière, la Ville renouvelle son expérience de cours de cuisine avec cette année, la participation de l'influenceur cuisine « Qistoh » qui proposera des recettes signatures, directement avec les produits de nos exposants ! Nous privilégierons des recettes simples et gourmandes, valorisant les circuits courts, la consommation locale et le manger mieux.

Pour annoncer sa participation, un live sur les réseaux sociaux prévu mercredi 4 octobre sur le compte Instagram « Qistoh » et rediffusée dimanche 8 octobre à 11h sur le compte Instagram de la Ville. La recette sera, notamment, réalisée avec des potimarrons issus du potager municipal.

Durant ce rendez-vous, des ateliers et animations culinaires seront proposés pendant deux jours. Parmi eux, deux sont financés par la communauté d'agglomération Roissy Pays de France dans le cadre de la programmation « [De la graine à l'assiette](#) » avec une association du territoire nommée « La Case ».

La programmation des animations a aussi été pensée pour que chacun puisse mener une réflexion sur sa consommation alimentaire :

- **Atelier Chamboule ton alimentation** : chamboule-tout sur la mauvaise alimentation (trop gras, sucré, salé, trop de viande...) + jeux sur les différentes alternatives au sucre blanc (agave, miel, érable ...) + dégustation.
- **Cocktail de plantes** : atelier de cuisine portant sur les plantes comestibles. Création de cocktail sans alcool, sirop ou bonbon avec des plantes de nos jardins/forêts/parcs.
- **Sors de ton assiette** : atelier de cuisine autour des recettes de nos grands-mères remises au goût du jour pour éviter le gaspillage alimentaire. Utilisation de "restes" de notre alimentation du quotidien.

Un espace restauration diversifié et des modalités d'inscription adaptées

Une quarantaine de stands seront proposés cette année, regroupant principalement des acteurs du territoire (fabricants, revendeurs, cultivateurs) mais également quelques petits producteurs régionaux

voisins dans une volonté de diversification des stands : fromages, thés, biscuiteries, primeurs, apiculteurs, viticulteurs, chocolatiers ou encore boulangerie et pâtisserie seront présents.

Afin de mobiliser le plus grand nombre d'acteurs locaux et dans l'accompagnement d'une facilitation d'accès pour les petits producteurs, les modalités d'inscriptions ont été adaptées pour que chacun puisse participer à la diffusion de notre ligne de conduite mais également au rayonnement de notre Ville, de son territoire et de ses acteurs et leurs produits.

Zoom sur « Qistoh »

Après 10 ans d'activité dans le secteur de la restauration passant de commis à chef cuisinier, Quentin a décidé de continuer sa passion sur les réseaux sociaux sous le nom de Qistoh. Il partage maintenant son savoir-faire avec le plus grand nombre !

Son déclic ? Une longue période de convalescence à la maison suite à une rupture du tendon d'Achille.

Son ADN ? Des recettes gourmandes et accessibles, des techniques à la portée de tous. Son objectif ?

Susciter la faim et vous régaler !

76,3 k abonnés sur youtube [@qistoh7510](#) - 175 k followers sur instagram [@qistohtheone](#) - 315.4K

abonnés sur [TikTok @qistoh](#)

Programme

[Villepa'Gourmand x Qistoh](#) : la Ville organise en partenariat avec le chef cuisinier Qistoh, un cours de cuisine le mercredi 4 octobre 2023 en live vidéo depuis la page Instagram "[@Qistohtheone](#)"

Pensez à vous connecter dès 18h sur la page Instagram "[@Qistohtheone](#)" pour suivre les étapes de la cuisson du potimarron en story. Le live débutera à 19h.

Liste des exposants :

Thé/Café/Infusion

- **Pastilles des savoies** -> Tisanes à sucer aux plantes
- **Le miel et ses saveurs** -> Miels, pains d'épices, hydromel, nougats, meringues, pollen, propolis
- **Instant thé** -> Thés, infusions cafés et accessoires
- **JH Nature** -> Tisane, café vrac, confiture de la Guadeloupe et vanille

Biscuits/Sucreries/Pâtisseries

- **Sabarot** -> Pâtisserie, pains
- **La Bretagne en balade** -> Kouign amann, gâteaux, confitures, caramel beurre
- **NK-9 concept** -> Création d'accessoires pour pâtisserie
- **Tête chocolat** -> Tête-choco traditionnelle et revisitée
- **Les macarons de Charlou** -> Macarons artisanaux sans gluten sans lactose
- **Campagne et chocolat** -> Chocolats, tablettes, pâte à tartiner

Vins/Champagnes/Bières et alcools

- **Metz Geiger** -> Producteur Vin d'Alsace
- **Vanille bourbon ile de la réunion** -> Rhum arrangé+ preparation rhum
- **Grivellet Père et fils** -> Vins de Bourgogne
- **Champagne Sonnette-Petit** -> Champagne
- **Brasserie James** -> Bières artisanales (présent uniquement le samedi)
- **Earl Raguenot Lallez Miller** -> Vins de Bordeaux, Blaye et Haut Médoc
- **Vigneron de Trémoine** -> Production de vins
- **Distillerie Guillon** -> Spiritueux
- **L'atelier du 7** -> Producteur de cocktail, rhum, liqueur
- **Darnac et fils** -> Champagne, biscuit et ratafia
- **El Vanillo** -> Rhum et vanille
- **Saveurs créoles de Mamanou** -> Fabrication de produits exotiques (Rhums arrangés)

Fromagerie

- **Le Cellier** -> Fromages, terrines et miel

Carrefour des producteurs :

- **Comptoir des Québec** -> Produit de l'érable, bière du québec, whisky, gin, cidre de glace
- **Sasu Antony** -> Jambon et fromage basque
- **Les saveurs d'Antant** -> Assortiment gastronomique salé autour de l'apéro
- **Divery-k** -> Produit créole

- **Vitr'Ail noir** -> Têtes d'ail noir, gousses d'ail noir, purée d'ail noir, tapenade olives noires et ail noir, pâte à tartiner chocolat noir et ail noir, miel à l'ail noir, huile infusée à l'ail noir
- **Lilo traiteur** -> Spécialités culinaires réunionnaises (Apéritifs, plats et desserts)
- **Milles saveurs** -> Produits de Madagascar
- **Viva Italia** -> Restauration italienne
- **Les Moissons d'Emeline** -> Farines, pâtes, lentilles vertes en seine et Marne
- **Un peu moins** -> Epicerie sèche (Légumineuses, pâtes, épices, thés, café, miels, bonbons)
- **La carte aux épices** -> Mélanges uniques de plantes bienfaisantes aux aromatisations gourmandes
- **Ar Glazig** -> Pâtés, Andouillerie, Jambons, Saucissons, Fars, Kouign amann, Gâteaux breton, Épicerie Bretonne, Bières, Cidre, Jus de pomme et alcools de Bretagne
- **Maison Saint Lanne** -> Foie gras
- **Dino** -> Olives et produits portugais

Fruits et légumes

- **L'authentique corbeille** -> produits locaux fruits et légumes
- **Allemeersh** -> Vente de fruits et légumes de saison

Extérieur

- **Les salines de brouages** -> Huitres
- **JsBobun** -> Foodtruck Thaïlandais
- **Gael Roux** -> Marrons grillés et produits à base de châtaignes
- **Ricky's jamaican grill** -> Spécialité jamaïcaine
- **Blessed Cooker** -> Restauration africaine
- **Sweet Molly** -> Glaces artisanales
- **Le Villeparisien** -> Street Food
- **Buvette USMV** -> Merguez frite / Hot Dog
- **Les saveurs d'Antant** -> Assortiment gastronomique salé au tour de l'apéro
- **Picasso du bonbon** -> Confiserie, barbe à papa, crêpe, pop-corn



Coordonnées

Centre culturel Jacques Prévert
Place Pietrasanta
Infos pratiques

> Villeparisis avec Villepa'gourmand s'inscrit dans la réflexion globale et transverse de l'année verte : la Ville concentre son attention sur les produits de saison, issus de circuits courts et le « manger mieux ».

Retrouvez en image l'édition 2022 ci-dessous.

Documents

[Villepa'Gourmand x Qistoh liste de courses](#)

[Villepa'Gourmand au Centre Culturel Jacques Prévert le samedi 14 et le dimanche 15 octobre 2023](#)