

Journée de
CUISINE RUSTIQUE VÉGÉTALE

TOT
vegetal

Une initiative rurale
pour le patrimoine et les animaux



LE FOSSAT

II^{da} Mongetada de quarèma

Atelier de cuisine – 15 h

Au coin du feu, grâce aux conseils d'une cuisinière du pays, découvrez les secrets de la *mongetada* de nos grand-mères et la culture rurale occitane qui l'accompagne. Apprenez les délicieuses astuces qui de la pâtisserie 100% végétale. Participez à la réalisation des entrées du repas.

Soirée conviviale – 18 h 30

Apéritif animé

Animations et jeux autour de la question animale et du patrimoine.

Mongetada de quarèma

Salade composée • Entrées végétales
Mongetada • Dessert végétal • Café

Apportez vos couverts.

– 8 € –

(prix libre pour les enfants)

DISSABTE
28
de
març

Autrefois pour le carême, dans les familles très croyantes, la maîtresse de maison passait le *topin* à la cendre pour en éliminer tout le gras animal. Pendant quarante jours, elle ne cuisinait qu'avec des végétaux, y compris pour préparer le fameux *salpiquet de monjas* (cassoulet).

A l'initiative de
Festilèze (UDAC)
e del Cercle occitan
Edoard Lamorèra

RÉSERVATIONS
(avant le 21 mars):
05 61 67 88 24