

*Programme*



**25 & 26** | PLACE FESTIVAL À LA  
**NOVEMBRE** | **POSSESSION**





Amoureux des produits du terroir, de la gastronomie réunionnaise, de la cuisine, de la pâtisserie : vous avez deux jours pour vous en mettre plein... le COCO ! et les Papilles !



*Deux jours de gourmandise le samedi 25 & dimanche 26 novembre, Place Festival à La Possession.*

Du marché des producteurs à l'art de la table, vous aurez le choix de vos envies.

Cet évènement s'inscrit dans les «10 jours de bien-être et de gourmandise» à La Possession - **Voire le programme à la fin de ce livret.**



*Aiguissez votre talent avec les ateliers culinaires*

**VOIR PAGES 6-7 • PENSEZ À RÉSERVER AVANT LE 23 NOVEMBRE  
AUPRÈS DE L'OFFICE DE TOURISME DE L'OUEST,  
AU 0810 797 797 OU SUR ACCUEIL@OUEST-LAREUNION.COM**

**3 BUREAUX D'INFORMATIONS TOURISTIQUES**

### SAINT-GILLES

Galerie Amandine  
1, place Paul Julius  
Bénard  
Ouvert 7 jours sur 7  
10h-13h et 14h-18h

### SAINT-LEU

Entrée Nord  
de Saint-Leu  
1, rue le Barrelier  
Ouvert du lundi au  
vendredi, de 9h à 12h  
et de 13h30 à 17h30  
Le samedi de 9h à 12h  
et de 14h à 17h

### LE PORT

En centre-ville  
22, rue Léon de  
Lépervanche  
Ouvert du lundi au  
vendredi de 9h à 12h30  
et de 13h30 à 17h



## Marché des producteurs

DE 9H À 18H LES 2 JOURS

*Comblez toutes vos envies*

Bien sûr, **tous les ingrédients d'un marché péi** seront là : fruits, légumes péi, légumes lontan (anciennes variétés de betteraves et de navets par exemple), charcuterie, boucherie (avec des produits comme du Black Angus), produits bio ...

Mais aussi, **des produits festifs**

- Foie gras des Hauts de l'Ouest
- Chocolats et confitures

**des produits gourmands :**

- Caramel au beurre salé, sucres sous différentes formes (fleurs – étoiles ...)
- Fleur de sel au chocolat, au combava ...
- Huile d'olive grecque produite par une famille réunionnaise
- Jus de fruits frais et smoothies
- Café Bourbon pointu

**des produits anti-allergènes / sans gluten**

- Pâtisseries et farine de riz et de lentilles artisanales sans gluten

**des produits végétariens**

- Plats de La Réunion (carry ou rougail) cuisinés sans viande et sans poisson ...

*Dégustez au fil de votre balade dans le marché*

**Des légumes lontan**

avec le **Kan des Marrons** du Guillaume  
**Du thé blanc, thé vert, sirop, gelée, hydrolat et huiles de géranium** avec le **Labyrinthe en champs de thé** de Grand Coude

**Du poisson sous toutes ses formes** avec la **SAPMER** du Port

**Des macatias salés et sucrés** aux saveurs lontans avec la **Bigoudenne**

Ce sera aussi l'occasion pour vous de **tout savoir sur la confiture** avec la **confrérie des artisans confituriers de La Réunion (Plantation Mélissa)** : découvrez comment se fabrique une confiture, toutes les étapes vous seront présentées et vous pourrez même la déguster.

*Observez les pros !*



**Des démonstrations**, samedi et dimanche après-midi, seront réalisées par le Chef Claude Fremy ! Prenez des notes !

Retrouvez toute  
la diversité de  
La Réunion dans  
votre assiette !

DE 11H À 21H LE SAMEDI  
ET DE 11H À 19H LE DIMANCHE

Une quinzaine de Food Trucks, traiteurs,  
restaurateurs seront présents.

Venez manger, prendre l'apéro, passer un bon  
moment entre amis ou en famille, dans une  
ambiance musicale !

- Cuisine indienne
- Cuisine créole
- Cuisine asiatique
- Burgers maison
- Quiches salées et sucrées
- Crêpes et gauffres
- Fish and chips - tartare de poissons
- Beignets de manioc, chips de songe, jus de  
canne, crêpes bananes ...
- Samoussas, bonbons piment, etc...



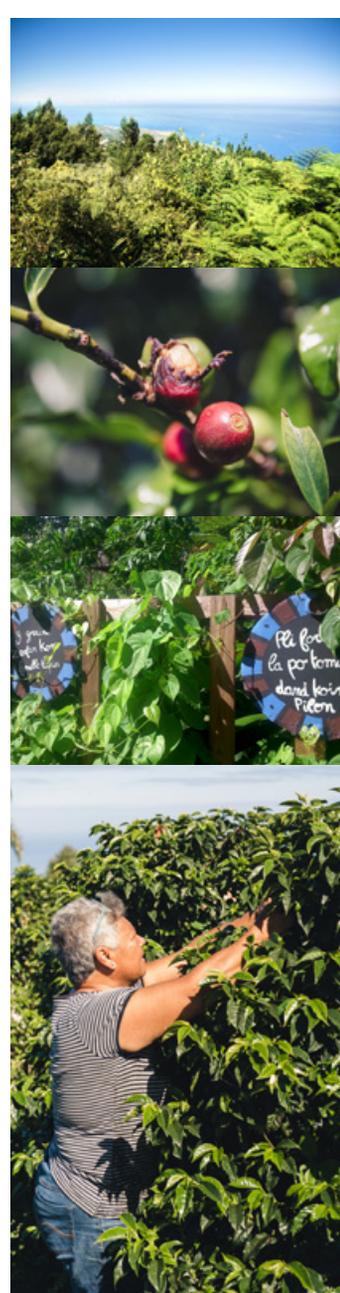
Repartez avec  
des recettes d'ici  
ou d'ailleurs

Vous pourrez acheter des livres culinaires avec  
Novo Libris et l'espace culturel Leclerc Portail...



Trouvez les ustensiles  
indispensables pour  
être un bon cuisinier  
ou un bon pâtissier

avec Thermomix, Omnisciseur vitalité et  
versapers (démonstration et vente), Tupperware  
et l'atelier d'Emeline (tabliers, nappes,  
maniques et gants artisanaux)



Zarlor gourmand  
Nout Racine

SENTEURS ET SAVEURS DE BOURBON  
DIMANCHE 17 DÉCEMBRE

INSCRIPTION AVANT LE 13 DÉCEMBRE  
AU 0810 797 797

ACCUEIL@QUEST-LAREUNION.COM

TARIF : 49€ ADULTE / 33€ ENFANT (DE 6 À 11 ANS)

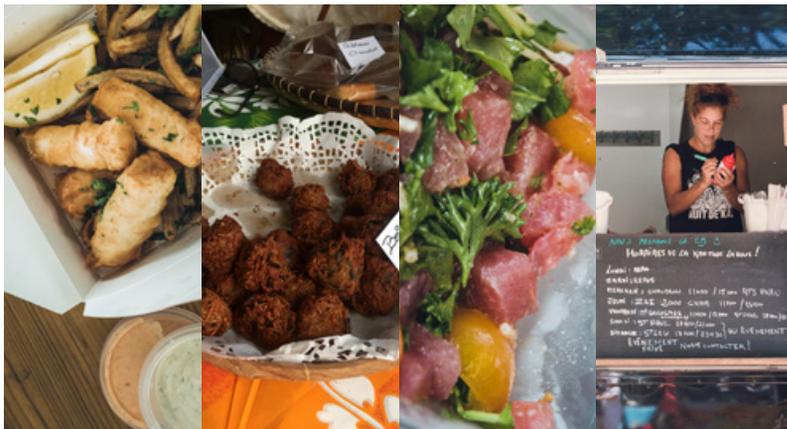
Voilà une façon originale de découvrir les traditions  
et les coutumes de la vie « lontan » avec ce Zarlor  
nout racine. Vous plongerez dans ce que notre île a  
de plus intime et de plus authentique : le goût péi.

Tout d'abord partez à la (re)découverte des fruits  
et légumes lontan, jadis bannis de nos assiettes,  
parce considérés comme « mangé la misère », dans  
un authentique jardin créole : « Le Kan Marron ».  
Puis vous serez incollables sur le petit trésor  
réunionnais pour les Japonais, entre autre : le café  
Bourbon pointu. Avec la visite de la café-hier vous  
serez immergés dans l'histoire, les cultures, les  
étapes de la préparation et la dégustation du café.  
Le « Bourbon Pointu » est classé parmi les  
meilleurs cafés du monde.

Cette journée ne pouvait se finir que  
par un déjeuner créole traditionnel  
(entrée + riz, grains, carri + dessert).

AU PROGRAMME :

- Visite guidée du Kan Marron  
(fruits et légumes lontan)
- visite guidée de la café-hier  
(café Bourbon pointu)
- dégustations
- déjeuner + transfert bus



# Aiguiser votre talent avec les ateliers culinaires

TOUS LES PARTICIPANTS REPARTIRONT AVEC LEUR CRÉATION ! INSCRIPTION AVANT LE JEUDI 23 NOVEMBRE 18H AU 08 10 797 797 — ACCUEIL@OUEST-LAREUNION.COM

TARIFS PAR ATELIER : 10€ ADULTE / 5€ ENFANT (JUSQU'À 11 ANS)

## Sculpture sur fruits présentation artistique avec Thé Carving

Dimanche - durée de chaque atelier : 1h30 - Adulte  
Deux ateliers : à 10h et à 11h30

## Autour du Coco

avec Marie-France Grain Galet, chef à domicile

Durée de chaque atelier : 1h

Samedi :

Pour les enfants

10h : rocher coco sans cuisson

13h30 : Salade de fruits à la noix de coco fraîche

Pour les adultes

11h15 : saltimbocca de canard, onctuosité de manioc

14h45 : boule coco fraîche au lait concentré

Dimanche :

Pour les enfants

10h : salade multicolore salée

13h30 : smoothies à la noix de coco fraîche

Pour les adultes

11h15 : atelier samoussas

14h45 : tiramisu coco ananas

## Cocktail Océan Indien

avec Formation Océan Indien

Samedi et dimanche - durée de chaque atelier :

40 mn - Adulte - 7 ateliers (toutes les heures)

Samedi et dimanche

Confectionnez des cocktails de fruits et légumes accompagnés d'huiles essentielles.

## Sushis

avec Japan Connect

Dimanche uniquement - 4 ateliers : 10h - 11

- 14h30 et 15h30 - durée de chaque atelier :

40 mn - Adulte ou enfant accompagné

d'un adulte, à partir de 7 ans.

Préparez des Bara-Zushis comme si

vous étiez dans une famille japonaise.

## Atelier Œnologie

avec Les Nénettes du vin

Samedi et dimanche - durée de chaque atelier :

1h - adulte

13h : la Vallée du Rhône sur le trône

14h30 : Nul n'est censé ignorer la Loire

16h : Parcours des vins bordelais

## Atelier pâtisserie et verrines salées

avec Coloured Cooking

Durée de chaque atelier : 2h - enfant et adulte

Samedi :

10h : macarons curd fruits de saison péi

13h30 : tartelettes revisitées aux fruits péi

16h : verrines salées pour apéro dînatoire

(durée de cet atelier : 1h30)

Dimanche :

10h : verrines sucrées

13h30 : cupcakes

16h : biscuits craquelés (durée de cet atelier : 1h30)

## Atelier Cup Cake & Pop Cake

avec la Fée Fourchette

enfant et adulte

Samedi - durée de chaque atelier : 1h

9h - 10h - 11h - 14h - 15h - 16h : confectionnez

des cups cakes à déguster et à customiser

Dimanche - durée de chaque atelier : 1h

9h - 10h - 11h - 14h - 15h - 16h : confectionnez

des pops cakes - des petits gâteaux tout rigolos !

## Petit-déjeuner fruité et complet

avec La petite graine de Paradis de Nelly

Samedi et dimanche - durée de l'atelier : 1h30

- Adulte - À 10h

Smoothie aux fruits de saison + boules d'énergie au citron et au safran péi + banana bread noix de coco, sucre et huile de coco + carpaccio de fruits de saison.

## Nos racines dans tous leurs états

avec La petite graine de Paradis de Nelly

Samedi et dimanche - durée de l'atelier : 2h - Adulte

préparez un menu complet : Entrée : Falafels de patate douce / Plat : Gnocchis de racines péi aux légumes de saison / Dessert : Mousse de Cambar

## Atelier Chemin de fer

avec La petite graine de Paradis de Nelly

Samedi et dimanche - durée de l'atelier : 1h30 -

Parent / Enfant (à partir de 6 ans) - À 15h30

Revisitez le traditionnel Chemin de fer réunionnais.

## Art de la table

avec Revoréel décoration

Samedi - Durée de l'atelier : 30 mn - Adulte

de 10h à 17h, toutes les 30 minutes

Customisez votre bonbonnière





*Entrez dans l'arène...*

*Soyez prêts pour le concours amateurs !*

Les candidats retenus\* réaliseront leur recette en direct. Venez les encourager !

SAMEDI - EN DIRECT À 10H  
*Concours pâtisserie*

**Thème : réaliser un dessert avec comme ingrédient imposé « le Coco »**

*Les candidats auront 2h pour le réaliser*

DIMANCHE - EN DIRECT À 9H30  
*Concours de cuisine créole sur feu de bois*

**Thème : réaliser un plat authentique cuisiné au feu de bois sur le thème du poulet. Le coco devra faire partie des accompagnements.**

*Les candidats auront 3h pour le réaliser*

\*Pour participer au concours : envoyer un mail à [d.payet@ouest-lareunion.com](mailto:d.payet@ouest-lareunion.com) avant 13 novembre, en précisant la catégorie souhaitée «pâtisserie» ou «cuisine feu de bois». 5 personnes par catégorie seront tirées au sort.



## *Le Festival se met à table*

*Des menus concoctés spécialement pour le Festival*

RÉSERVATION OBLIGATOIRE AUPRÈS DES RESTAURANTS

### **L'Orangine - Restaurant de l'Hôtel \*\*\*\* Le Lux\* à la Saline-les-Bains**

Offre valable pour les diners du 25 et 26 novembre | Tarif : 65€ (hors boisson) | Réservation 06 93 80 19 70  
Sucette de foie gras et émulsion d'eau de coco • camarons snackés, légumes croquants et bouillon thaï au lait de coco • suprême de volaille en croute, polenta croustillante fumée à l'écorce de cocotier, jus court • smoothie coco citron galet • le coco dans tous ses états

### **La Table - Restaurant de l'Hôtel\*\*\*\* Boucan Canot à Boucan Canot**

Offre valable pour les diners du 25 et 26 novembre | Tarif : 65€ (hors boisson) | Réservation 02 62 33 44 44  
Soupe glacée de concombre et lait de coco, crevettes au soja • Dorade coryphène grillée, espuma coco et spaezel de pois chiches • Ile flottante à la noix de coco et crème anglaise au gingembre

### **Restaurant de l'Hôtel Le Dina Morgabine\*\*\* à la Saline-les-Bains**

Offre valable du 20 au 26 novembre | Tarif : 35€ (hors boisson) | Réservation 02 62 61 88 88  
Tartare de magret de canard, ananas victoria, œuf de caille, fruit de la passion • Pavé de légine rôtie au four, viennoise citron et cotomili ou suprême de volaille et crevette, crème légère aux épices  
• Dôme coco mangue et citron vert

18 NOVEMBRE

## Fet Nout Park

9h à 16h ☺ Dos D'Ane - Site du Case Mairie Annexe

Marché du terroir autour des brèdes

9h à 16h ☺ Dos D'Ane - Site de Cap Noir

Balades bien-être à Cap Noir ; activités gratuites de relaxation, massages, dégustation de tisanes et produits bien-être. Navette offerte par Start O!

de 10h à 12h30 et 13h30 à 16h30

14h à 15h30 ☺ Dos D'Ane - Site du Case Mairie Annexe Concours culinaire «Les brèdes dans tous leurs états» animé par La Chefte

Mme Marie-France Grain-Galet. Sur inscription

www.lapossesion.re

11h et 16h ☺ Dos D'Ane - Site du Case

Mairie Annexe Ventes flash : bazar fruits et légumes à 1€/kg... assurées par l'association

Bouge avec Dos d'Ane. Quantités limitées !

Des 18h ☺ Dos D'Ane - Site du Case Mairie

Annexe Plateau artistique avec Hugo et Anaïs,

les talents de La Possession, Olivier Brique et Ti Pay



19 NOVEMBRE

## Course Kalla Neacafe

De 7h à 11h ☺ Départ : place Festival

Randonnée pédestre de 15 km

sur les sentiers de La Possession.

Renseignements sur caposse.re

18 NOVEMBRE

# Fraich' attitude



20 NOVEMBRE

8h à 9h ☺ Case de Pichette «Senior en action»

9h30 à 10h30 ☺ Case du Dos d'Ane

«Senior en action»

16h à 18h ☺ Place intertemporelle à

Moulin Joli Bazar fruits et légumes à 1€/kg...

et jeux et animations.

21 NOVEMBRE

8h30 à 15h30 Journée conviviale des séniors

Dos D'Ane En partenariat avec les CCAS du Port

et de La Possession, activités et animations autour

des fruits et des légumes dédiées aux séniors.

8h à 9h ☺ Case de St Laurent «Senior en action»

9h30 à 10h30 ☺ Case de Rivière des Galets

«Senior en action»

8h à 9h30 ☺ école Verghès Petit déjeuner

débat ouvert aux parents portant sur la nutrition

8h à 12h ☺ Case de Pichette Animations

Jeux dédiés aux enfants de l'école Victor Hugo

8h à 12h ☺ Pôle Enfance Mairie Possession

(RAM) Atelier culinaire parents / enfants animé

par la cheffe Marie France Grain-Galet

16h à 18h ☺ Case de Pichette Bazar fruits

et légumes à 1€/kg... et jeux et animations.

22 NOVEMBRE

8h à 9h ☺ Case de Haïte La «Senior en action»

16h à 18h ☺ parking du Case de Camp

Magloire Bazar fruits et légumes à 1€/kg...

et jeux, animations kim goût, danses, projection

film du Festival Alimentaire...



23 NOVEMBRE

8h à 12h ☺ Crèche Raisin Mairie Atelier

culinaire parents / enfants animé par la cheffe

Marie France Grain-Galet

8h à 9h30 ☺ Ecole E. de Pamy Petit déjeuner

débat ouvert aux parents portant sur la nutrition

16h à 18 h ☺ Case de St Laurent Bazar fruits

et légumes à 1€/kg... et jeux, animations, démo

danses hip hop...



24 NOVEMBRE

8h à 9h15 ☺ Case de Camp Magloire

«Senior en action»

8h à 12h ☺ Pôle Enfance Mairie Possession

(RAM) Atelier culinaire parents / enfants animé

par la cheffe Marie France Grain-Galet

PLACE FESTIVAL

Soirée de clôture animations, espace marmailles, ateliers bien-être et culinaire, bazar, café citoyen, concerts

18h à 18h30 Initiation Yoga ouverte à tous

18h30 à 19h Initiation Zumba Marmaille

ouverte à tous les enfants

18h30 à 19h Atelier Bien-Être Gourmand

avec démonstration de recette culinaire

18h à 19h30 Bazar fruits et légumes à 1€/kg

19h30 à 20h30 Animation Zumba

19h30 à 20h Atelier Bien-Être Gourmand

avec démonstration de recette culinaire

18h à 20h Café Citoyen ; sur les thèmes

«Bien manger et gourmandise ; quelle place

pour les produits frais ?», «Comment lutter

contre le gaspillage alimentaire» et «Forme et

bien-être ou la place de l'alimentation dans

le sport»

18h à 20h30 Animations Espace Marmailles

(ateliers dessin, maquillage, pliage, etc...)

Des 20h Plateau artistique avec les talents

de La Possession, Aubin et Séga El

RENSEIGNEMENTS SUR

WWW.LAPOSSESSION.RE



Programme complet sur  
f Ville de La Possession

