

AUBERGE
LA FENIÈRE
FAMILLE SAMMUT
RESTAURANT - HÔTEL
ÉCOLE DE CUISINE | ÉPICERIE



CONFÉRENCES, SCÈNES CULINAIRES, ATELIERS,
RENCONTRES, DÉGUSTATIONS...



#VIVE LA CUISINE LIBRE

UNE CULTURE, UN ENGAGEMENT, UN GESTE, UN PRODUIT, UNE CUISINE QUI RASSEMBLE

SAMEDI 24 SEPTEMBRE DE 10H00 À 23H00



Prix libre ! Tous vos dons seront reversés à l'association loi 1901 WithLove-AllergenFree
Infos et réservations : 04 90 68 11 79 - www.aubergelafeniere.com
Auberge la Fenièrre - Route de Lourmarin [D943] 84160 Cadenet

BELLES HISTOIRES

Faire partager les belles histoires des engagements que nous soutenons, de belles prises de conscience et de jolies histoires de goût.

En format conférence, nous donnons le micro pendant une heure à ces hommes et femmes avec lesquels nous construisons **DEMAIN!**

Nadia SAMMUT, Bernard PUJOL, Caroline JAMMET, Stéphane GUILBAUD, Rebecca GAILLARD, Charlotte CAUWER...

ATELIERS CULINAIRES

Exploration culinaire !
Mettre la main à la pâte et apprendre à cuisiner, repousser les limites de l'exploration, goûter, découvrir, apprendre.

En format atelier de cuisine, pour 10 personnes à partir des ingrédients apportés par les producteurs invités.

#sansgluten #sanslactose

Ateliers payants
Adulte : 45€ - 55€
Enfant : 15€

PERFORMANCE CULINAIRE

Pénétrer les cuisines de Reine et Nadia Sammut pour une expérience de haut vol, « créer des plats gastronomiques, avec une histoire, inspirés de la culture méditerranéenne, en se libérant des contraintes alimentaires, pour faire plaisir au client ».

En format « immersion » atelier par groupe de 6 personnes, 2H00 en cuisine puis déjeuner, servi comme au restaurant, accords mets et vins en prime.

Nous proposerons 2 sessions immersion
Tarif : 90€ / personne

SCÈNES CULINAIRES

Rien de plus passionnant que goûter dans la casserole en passant par la cuisine, ou d'écouter raconter les origines d'un plat, d'un goût, d'une recette...

Entendre les clapotis de la sauce tomate, ou sentir les vapeurs d'une bouillabaisse...

Ces scènes de cuisine auront lieu toute la matinée et seront des moments de partage et d'échange des recettes populaires que nous préparerons, avec pêcheurs, éleveurs, cuisiniers, passionnés, pour le grand banquet du déjeuner !

Scènes accessibles,
Déjeuner payant

DÉGUSTATION : #MMM

Rencontre des producteurs qui font notre collectif et nos produits, et qui mettent du cœur à l'ouvrage !

Dégustation détaillée, échange, un moment de formation et de sensibilisation aux savoir-faire.

Huile d'olive par les moulins producteurs, poutargue de Martigues par les pêcheurs des calens, fromager affineur, safran de Provence, panification et dégustation de farines par Nadia SAMMUT, porc Mangalica de Kriss : élevage en biodynamie, dégustation de sa charcuterie...

Tarif : 20€ / personne

DÉGUSTATION : #GLOU

Rencontre de vigneron, de négociants, d'historiens des alcools de la prohibition...

En mode atelier de dégustation, on apprend, on découvre, on rencontre des personnes dont les histoires nous ont fascinées.

Par passion, par transmission, par amour pour le vin, par conviction, ces hommes et femmes vinifient, distillent, nous font déguster des élixirs à leur image.

Atelier d'une heure pour chacun des intervenants.

Tarif : 20€ / personne majeure (+18 ans)
L'alcool nuit gravement à la santé

LA CUISINE LIBRE

L'Auberge la Fenièrre s'inscrit comme une maison historique dans la gastronomie française : Reine Sammut Chef de cuisine depuis 42 ans, étoilée en 1995, met en lumière et sublime le travail de producteurs engagés que son époux Guy a su « sourcer » et avec lesquels ils ont des liens forts pour la plupart depuis leur début.

Porte drapeau d'une cuisine de femme, et des valeurs de la gastronomie de notre pays, elle est décorée de la médaille du mérite, de la légion d'honneur, des arts et des lettres et du mérite agricole.

En 2015, Nadia Sammut rejoint ses parents avec ces mêmes valeurs fondamentales qui ont fait son éducation.

Elle crée le collectif « FAMILLE SAMMUT », incluant Reine, Guy, leurs collaborateurs, leurs producteurs et penseurs, pour ensemble imaginer un monde meilleur, dont la conscience alimentaire est au centre du sujet, brandissant le drapeau de la bienveillance, du plaisir et de la commensalité à table.

A l'auberge la Fenièrre, on parle de cuisine libre, une expérience culinaire à partager sans exclusion, un engagement et un parti pris sur la production, l'élevage et la consommation, une exploration culinaire sans frontière, et un soutien aux projets culinaires à dimension humaine faisant de la cuisine un vecteur d'insertion, d'inclusion... Et un langage commun.

ÇA SE FÊTE !

La Cuisine Libre comme une fête de la cuisine pour tous ! Une évidence.

De la fourchette à la fourche, redécouvrir ce qui fait notre assiette...

Une journée de rencontre de producteurs, d'éleveurs, de dégustation, d'échange, de cuisine pour individuels, professionnels, enfants et adultes. « Nous nous engageons auprès de nos producteurs nous vous proposons d'en faire autant » voilà notre message !

Grand banquet dans le potager de l'Auberge, plats et produits populaires de notre région de Méditerranée : la Provence !

Bouillabaisse des pêcheurs de Martigues, charcuterie et BBQ des élevages de porc Mangalica de Kriss à Oppède, pieds et paquets marseillais de Reine...

GRAND DÎNER CUISINE LIBRE réalisé par le collectif « FAMILLE SAMMUT », sublimer le meilleur de nos producteurs dans un menu dégustation dont une partie des fonds sera reversée à l'association WITHLOVE-ALLERGENFREE pour les actions de sensibilisation au plaisir alimentaire.

BELLES HISTOIRES

10H00 - 11H00



Nadia SAMMUT
#cuisinelibre

11H15 - 12H00



Bernard PUJOL
#lecanarddesrizieres

13H15 - 14H00



Caroline JAMMET
#histoiredepoivres

14H15 - 16H00



Stéphane GUILBAUD
#nutritionpositive

16H15 - 17H00



Rebecca GAILLARD
#desetoiletetesdesfemmes

17H15 - 18H00



Charlotte CAUWER
#architecture

Ainsi que d'autres intervenants sur place...

ATELIERS CULINAIRES - adulte

11H00 - 12H00



#cuisinelibre

12H00 - 13H00



#pasta

15H00 - 16H30



#pain&focaccia

16H30 - 18H00



#pâtisseriesdefete

ATELIERS CULINAIRES - enfant (age mini 5 ans)

11H00 - 12H30
15H00 - 16H30



#decouverte

+



#degustation

+



#encuisine

Ateliers payants
Adulte : 45€
Enfant : 15€

PERFORMANCE CULINAIRE, IMMERSION TOTALE - adulte



Deux groupes de 6 personnes :

En cuisine avec le collectif « FAMILLE SAMMUT », pour une immersion totale, apprendre à sublimer des ingrédients bons, sains, dans une cuisine gastronomique étoilée #sansgluten

Deux sessions :

11h00-13h00 : Immersion en cuisine

13h00-15h00 : Immersion en cuisine

Tarif : 95€ / personne

DÉGUSTATION : #MMM A LA RENCONTRE DE CEUX QUI FONT NOTRE ASSIETTE

11H00 - 12H00



Olivier REBOUL
Safran de Provence

12H15 - 13H00



Huiles d'olives
Dégustation

13H15 - 14H00



Nadia SAMMUT
Panification libre

14H15 - 15H00



Pascal MIGLIORE
Huitres de Sète

15H15 - 16H00



José ORTIS
Poutargue de Martigues

16H15 - 17H00



Benoît LEMARIÉ
Affinage des fromages

17H15 - 18H00



Kriss
Charcuterie de Mangalica

Tarif : 20€ / personne

DÉGUSTATION : #GLOU - adulte

11H00 - 12H00



Guy SAMMUT

12H15 - 13H00



Alexandre PONS

13H15 - 14H00



Famille MARGAN

14H15 - 15H00



Guillaume FERRONI

15H15 - 16H00



Le Vin des Potes

16H15 - 17H00



Château La Coste

Tarif : 20€ / personne majeure (+18 ans)
L'alcool nuit gravement à la santé

SCÈNE CULINAIRE ET GRAND BANQUET



A TABLE ! VIVE LA COMMENSALITÉ DE 11h00 à 15h00

Cuisiner les plats et ingrédients de la cuisine populaire provençale et méditerranéenne, et déjeuner ensemble à la même table, le long du potager...
#inclusionsociale #pasdedifférence

Bouillabaisse, pieds et paquets, daube, BBQ et planche de charcuteries de cochon Mangalica élevé à Oppède, grande ratatouille du potager, plateau de fromages de chèvre de Mr Comte à la Roque d'Anthéron, pâtisseries traditionnelles françaises sans gluten et sans lactose, éclairs, tartes aux fruits de saison, Saint-Honoré...

Tarif : A partir de 8€
chacun des plats

GRAND DÎNER CUISINE LIBRE

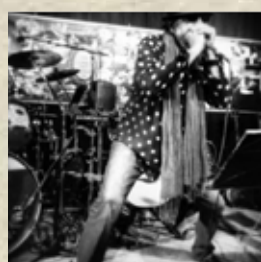


Réalisé par le collectif « FAMILLE SAMMUT », sublimer le meilleur de nos producteurs dans un menu dégustation dont une partie des fonds sera reversée à l'association WITHLOVE-ALLERGENFREE pour les actions de sensibilisation au plaisir alimentaire.

De 20H00 à 23H00

Tarif : 120€ Accords mets et vins

CONCERT DU GROUPE DE ROCK « HBUS »



Après le dîner de gala, Guy Sammut et ses potes vous attendent pour un concert plus que Rock à partir de 23H !

DJ SET TOUTE LA JOURNÉE AVEC « PUTA ! PUTA ! »



Bien connu des Festivaliers et des Arlésiens, ce duo à l'habitude de proposer des sets non-conformistes : rock, hip hop, indé, musiques du monde, électro...

PRIX LIBRE ! TOUS VOS DONS SERONT REVERSÉS À
L'ASSOCIATION LOI 1901 WITHLOVE-ALLERGENFREE
INFOS ET RÉSERVATIONS : 04 90 68 11 79
WWW.AUBERGELAFENIERE.COM

RECAP' HORAIRES ET PLANS

BELLES HISTOIRES (CONFÉRENCE)

10h00-11h00 - Nadia SAMMUT #cuisinelibre
 11h15-12h00 - Bernard PUJOL #lecanarddesrizières
 13h15-14h00 - Caroline JAMMET #histoiredepoivres
 14h15-16h00 - Stéphane GUILBAUD #nutritionpositive
 16h15-17h00 - Rebecca GAILLARD #desétoilesedesfemmes
 17h15-18h00 - Charlotte CAUWER #architecture

ATELIERS CULINAIRES - adulte

11h00-12h00 - #consève Tarif : 45€ / personne
 12h00-13h00 - #pasta Tarif : 45€ / personne
 15h00-16h30 - #pain&focaccia Tarif : 50€ / personne
 16h30-18h00 - #pâtisseriesdefête Tarif : 50€ / personne

ATELIERS CULINAIRES - enfant, age mini 5 ans

11h00-12h30 / 15h00-16h30
 #découverte #dégustation #encuisine
 Tarifs : 15€ / personne

PERFORMANCE CULINAIRE, IMMERSION TOTALE - adulte

11h00-13h00 / 13h00-15h00 : Immersion en cuisine
 Deux groupes de 6 personnes
 Tarif : 90€ / personne

DÉGUSTATION : #MMM A LA RENCONTRE DE CEUX QUI FONT NOTRE ASSIETTE - adulte

11h00-12h00 - Olivier REBOUL : Safran de Provence
 12h15-13h00 - Huiles d'olives : Dégustation
 13h15-14h00 - Nadia SAMMUT : Panification libre
 14h15-15h00 - Pascal MIGLIORE : Huîtres de Sète
 15h15-16h00 - José ORTIS : Poutargue de Martigues
 16h15-17h00 - Benoit LEMARIÉ : Affinage des fromages
 17h15-18h00 - Kriss : Charcuterie de Mangalica
 Tarif : 20€ / personne

DÉGUSTATION : #GLOU - adulte

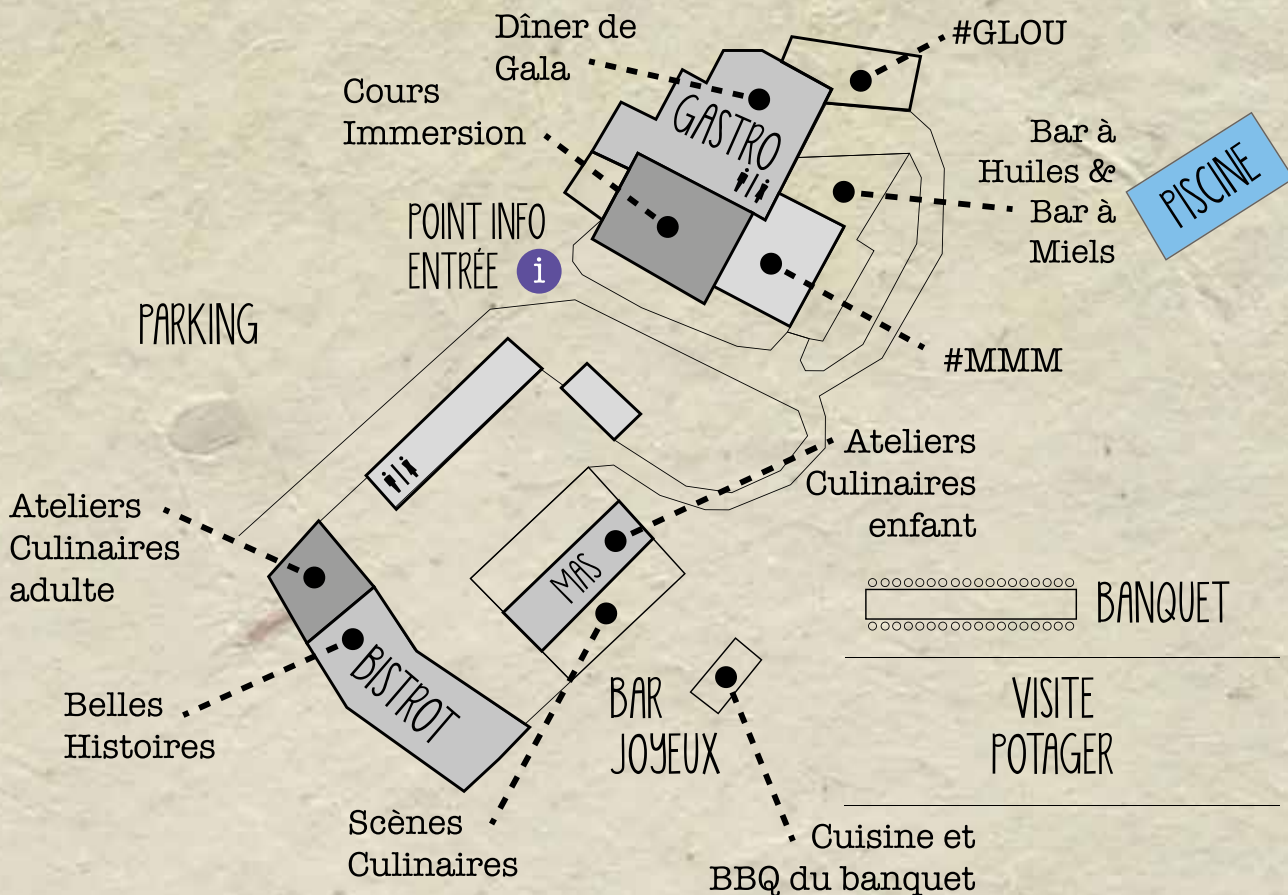
11h00-12h00 - Guy SAMMUT
 12h15-13h00 - Alexandre PONS
 13h15-14h00 - Famille MARGAN
 14h15-15h00 - Guillaume FERRONI
 15h15-16h00 - Le Vin des Potes
 16h15-17h00 - Château La Coste
 Tarif : 20€ / personne

SCÈNE CULINAIRE ET GRAND BANQUET

11h00-15h00 Tarif : A partir de 8€ chacun des plats

DÎNER DE GALA

De 20H00 à 23H00
 Tarif : 120€ Accords mets et vins



Un événement créé, mis en place et soutenu par Reine, Guy et Nadia Sammut, leur collectif de collaborateurs de l'Auberge la Fenière, leurs amis vigneronns et producteurs, agriculteurs, penseurs et activistes pour un monde au goût meilleur...



LA FENIÈRE S'ENGAGE AUPRÈS DES PRODUCTEURS & VOUS POUVEZ EN FAIRE AUTANT...



Prix libre ! Tout vos dons seront reversés à l'association loi 1901 WithLove-AllergenFree
 Infos et réservations : 04 90 68 11 79 - www.aubergelafeniere.com
 Auberge la Fenière - Route de Lourmarin [D943] 84160 Cadenet