

1er Marché local "Bon, Propre et Juste" à Mulhouse - Slow Food-

julienbinz.com/1er-Marche-local-Bon-Propre-et-Juste-a-Mulhouse-Slow-Food_a8252.html



22/06/2017

Dimanche 25 juin 2017, l'équipe du Schnackala Convivium organise le 1er Marché local "Bon, Propre et Juste" de 10h à 15h au CSC Bel Air à Mulhouse (68). Un événement Slow Food avec produits à la vente : légumes, fruits, viande bovine de race Vosgienne, produits laitiers, fromages, jus de fruits, vins, bières, sirops, pain d'épices, nougat, aromates, condiments, pestos, plantes séchées, céréales et légumineuses « sentinelles Slow Food », pains, brioches, glaces et sorbets, ...Voir le Programme de la journée



De 10h à 15h Marché : vente d'aliments et de boissons issus d'une agriculture paysanne locale respectueuse de l'environnement. voir la liste des producteurs

A 11h Cinéma Bel Air projection du film documentaire « Noma au Japon : (Ré) inventer le meilleur restaurant du monde ». Tarif 5 €. voir la bande annonce

4 associations amies :

Fanes de Graines, Sud Alsace Transition Alternatiba, L'Epicerie participative "Panier du Mehlala" et Lacto-fermentation des légumes BIO.

14 producteurs + 1 stand Slow Food (vente de produits sentinelles),

- Légumes : Christian Marrocco, Fan de carottes (St Bernard)
- Tisanes, sirops, plants d'aromatiques : Brice Hertha, Les Jardins de Beltaine (Breitenbach)
- Pain d'épices, nougat, feuilleté chèvre-miel : Nicolas De Ruffray (Ostheim)
- Fromages de chèvre : Gauthier Husson, Ferme Husson (Wisembach)
- Bières : Gilles Zwingelstein, G'sundgo (Eschentzwiller)
- Escargots : Michèle Heintzmann, L'Escargot de Wessering
- Jus de Fruits, Vins : Jean Baltenweck, Domaine Clé de Sol et Verger d'Eden (Ribeauvillé)
- Vins : Maxime Barmès, Vignoble Barmès-Buecher (Wettolsheim)
- Produits à base de plantes sauvages : Véronique Thévenot, Douceurs sauvages (Didenheim)
- Café : Claude Lagarde, Torréfaction Lagarde (Guebwiller)
- Pain, Brioche, fromages vache et chèvre : Anne Wagner, La boutique du Luppachhof (Bouxwiller)
- Viande bovine : Violette Botter, Ferme de la bouille (Ste Croix aux mines)
- Glaces et sorbets : Bruno Didierjean, La Ferme Clarisse (Sigolsheim)
- Fraises, framboises et crêpes : Geneviève Sutter, La Framboisière (Horbourg-Wihr)
- Légumineuses : maïs, petit épeautre, lentilles blondes (produits "sentinelles Slow Food")



animations

Ateliers du goût ouvrez vos sens et laissez vous guider par les membres du Schnackala à travers quelques exercices simples d'analyse sensorielle.

Découvrez la lacto-fermentation de légumes avec Rémi.

Pour les enfants un atelier "Ce que l'on sème" pour planter de petites graines.

Le tout en musique avec Claire et Julien du groupe "La sourde Oreille" !

Plus d'infos

www.slowfood68.fr

A lire dans la même rubrique...

- ✦ Fêtez les vins d'été chez le caviste Henner Marchand de vin - 21/05/2018
- ✦ Factory & Co, le meilleur de New-York arrive à Strasbourg - 21/05/2018
- ✦ Martin Fâche cède l'Agneau d'or à Olivier Lamard - 19/05/2018
- ✦ En Mai 2018, découvrez les suggestions des Restaurants Alsaciens - 17/05/2018
- ✦ Une soirée accord mets/vins avec Martine Becker à l'auberge du Froehn - 16/05/2018
- ✦ La Maison Wunsch & Mann est membre des Grandes Maisons d'Alsace - 15/05/2018
- ✦ Yannick Germain vous invite aux soirées TERROIRS à l'Auberge au Bœuf - 10/05/2018
- ✦ La Maison Caves Dietrich et Fils est membre des Grandes Maisons d'Alsace - 08/05/2018
- ✦ Axelle Gillig & Mathias Stelter reçoivent le Label Maître Restaurateur pour La Table du 5 à Barr (67) - 07/05/2018
- ✦ L'Auberge du Froehn valorise les vins d'Alsace - 06/05/2018
- ✦ Accord mets-vins des Grandes Maisons d'Alsace au restaurant "le H" à Barr - 06/05/2018
- ✦ Millésimes Alsace : les grands vins d'Alsace se découvrent à Colmar (68) - 03/05/2018
- ✦ L'hôtel K 4* et le restaurant L'Arnsbourg à Baerenthal (57) fusionnent - 03/05/2018
- ✦ Apprentis du CEFPPA Adrien Zeller : destination l'Allemagne - 02/05/2018
- ✦ Les cuisines se partagent à Mulhouse (68) - 02/05/2018
- ✦ Les vins nature tiennent leur salon au Château de Kientzheim (68) - 02/05/2018
- ✦ Venez bruncher le 1er mai 2018 à l'Originel à Riquewihr - 29/04/2018
- ✦ La Maison du Clos Saint Landelin – V&T Muré est membre des Grandes Maisons d'Alsace - 24/04/2018

- ✦ L'Hédoniste : des charcuteries 100% made in Strasbourg - 24/04/2018
- ✦ La Confrérie Saint-Etienne fait rayonner les vins d'Alsace à Amsterdam ! - 19/04/2018
- ✦ Soirée Gravity Culinaire avec l'association Chef Art'East - 15/04/2018
- ✦ Prenez un cours de cuisine à l'Auberge du Froehn et dîner avec le chef ! - 15/04/2018
- ✦ Le conseil des Jeunes organise le Second "Auf " de la Confrérie Saint-Etienne - 14/04/2018
- ✦ Sofitel Strasbourg, la 2ème édition du marché des producteurs - 11/04/2018
- ✦ INVITATION Gault&Millau Tour Grand Est 2018 - 10/04/2018
- ✦ La Maison Pettermann est membre des Grandes Maisons d'Alsace - 10/04/2018
- ✦ Dîner des Grandes Maisons d'Alsace à l'Ami Fritz à Ottrott - 07/04/2018
- ✦ La Maison Vins d'Alsace KUEHN est membre des Grandes Maisons d'Alsace - 06/04/2018
- ✦ La Maison Jean HAULLER et Fils est membre des Grandes Maisons d'Alsace - 04/04/2018
- ✦ La Maison Wolfberger présente sa collection inédite "Exubérance" - 04/04/2018

in

les nouvelles
GASTRONOMIQUES