

LE  
CARREAU  
DU TEMPLE

DU VENDREDI 25  
AU DIMANCHE 27 SEPTEMBRE 2020

FOOD TEMPLE  
AFRICA  
Festival des cuisines

MARCHÉ - REPAS  
MASTERCLASS - ATELIERS



LE  
**CARREAU**  
DU TEMPLE

**Food Temple est un festival culinaire qui :**

- valorise des **GASTRONOMIES** populaires et accessibles à tous
  - promeut une alimentation **SAIN**E et
    - de **BONS PRODUITS**
- transmet des **SAVOIR-FAIRE** dans un esprit convivial et chaleureux
- adopte une **DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE**
  - met à l'honneur pour cette édition 2020 les **SAVEURS AFRICAINES**

# SAMEDI

## ATELIERS DE CUISINE MATIN

- 11h : Un apéritif du côté de la Tunisie (1h)
- 11h : Café et chocolat (1h30) **COMPLET**
- 11h : Smoothie bowl banane et son jus de baobab (1h)
- 11h : Latte art (1h) **COMPLET**
- 12h30 : Super aliments, super héros (1h) **COMPLET**
- 12h30 : Mafé (1h) **COMPLET**
- 13h : Confiture de mangue (1h30)
- 14h : Le miel, ses vertus, son histoire (1h)
- 14h : Cookies à la drêche (1h)

# SAMEDI

## ATELIERS DE CUISINE APRÈS-MIDI

- 14h : Poulet DG (1h) **COMPLET**
- 14h30 : Mbouraké coco (1h30) **COMPLET**
- 15h30 : Gombo (1h) **COMPLET**
- 15h30 : Pastel (1h) **COMPLET**
- 16h30 : Gari foto (1h30) **COMPLET**
- 17h : La permaculture dans votre assiette (1h)
- 17h : Yassa (poulet, poisson, végétarien) (1h) **COMPLET**
- 17h : Épices du Cameroun... il n'y a pas que le poivre de Penja ! (1h)
- 18h : La cérémonie du thé au Sénégal/Maroc (1h30)

# SAMEDI

## MASTERCLASS DE CUISINE

- 14h – 15h : **Les feuilles de Gnetum**
- avec Clarence Kopogo
- 15h – 16h : **Risotto à la sénégalaise**
- avec Rougui Dia
- 16h – 17h : **Des origines aux cuisines d'ailleurs** avec Christian Abégan
- 17h – 18h : **Maïs et café** avec Moulaye Fanny

## TABLE RONDE

### *AFRIQUE, TERRE(S) FERTILE(S)*

15h – 16h30 / Salle de spectacle  
Avec le Chef Christian Abégan,  
Aïssata Diakité (Zabbaan),  
Hervé Bourguignon (The Moringa Fund)  
et Sandrine Dury (CIRAD)

Entrée libre

# DIMANCHE

## BRUNCH

11h30 – 14h

Le brunch dominical de Food Temple sera cette année concocté par les **Chef.fe.s Alexandre Bella Ola** et **Fatou Meite**.

**COMPLET**

## MASTERCLASS DE CUISINE

- 14h – 15h : **Foufou de bananes** avec Elis Bond
- 15h – 16h : **Djansan** avec Pierre Siewe
- 16h – 17h : **Cheesecake sans cuisson saveur bissap** avec Fatou Meite
- 17h – 18h : **Thiakry** avec Harouna Sow (Refugee Food Festival)

# DIMANCHE

## ATELIERS DE CUISINE MATIN

- 11h : Manioc en 3 façons (1h30) **COMPLET**
- 11h : African poke bowl (1h30) **COMPLET**
- 11h : Tortilla de légumes pays sauce aigre douce à la banane (1h) **COMPLET**
- 11h : L'atelier de l'École Comestible (1h)
- 11h : Yassa (poulet, poisson, végétarien) (1h) **COMPLET**
- 12h30 : La cérémonie du thé en Afrique (1h30)
- 12h30 : Mafé (1h) **COMPLET**
- 13h : Cuisiner autrement des plats avec des produits africains et caribéens ? (1h) **COMPLET**
- 13h : Un petit déjeuner du côté de la Tunisie (1h30) **COMPLET**

# DIMANCHE

## ATELIERS DE CUISINE APRÈS-MIDI

- 14h : Le miel, ses vertus, son histoire (1h)
- 14h : Comment faire de délicieuses pâtisseries à base de farines africaines ? (1h) **COMPLET**
- 14h : Poulet DG (1h) **COMPLET**
- 15h : Mafé (1h) **COMPLET**
- 15h30 : Tout savoir sur la finesse du champagne Ayala : terroir, cépage, méthode de vinification (1h)
- 15h30 : Gombo (1h) **COMPLET**
- 16h30 : Pastel (1h30) **COMPLET**
- 17h : La permaculture dans votre assiette : cuisine instinctive (1h)
- 17h : Tout savoir sur la finesse du champagne Ayala : terroir, cépage, méthode de vinification (1h)