

Journée de  
CUISINE RUSTIQUE VÉGÉTALE

**TOT**  
vegetal

Une initiative rurale  
pour le patrimoine et les animaux



**LE FOSSAT**

# Monjas

## al fòc de lenha

*Atelier de cuisine* – 15 h

Au coin du feu, grâce aux conseils de Gilberte, découvrez les secrets de la *mongetada* de nos grand-mères et la culture rurale occitane qui l'accompagne.

Rendez-vous au théâtre de verdure (quartier Versailles, entrée derrière la piscine).

*Soirée conviviale* – 18 h 30

(À la salle des fêtes.)

*Apéritif animé*

Cançons de bèstias per rire e per plorar.

Histoires d'animaux.

Témoignages presonnels.

*Mongetada de quarèma*

Salade composée • Entrées véganes

Mongetada • Gâteau • Café

*Apportez à boire*

*et vos couverts. Prix libre !*

**DISSABTE**

**22**

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'iniciativa de  
Festilèze (UDAC)  
e del Cercle occitan  
Edoard Lamorèra

INSCRIPCIONS :  
05 61 67 88 24