

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