

LE GOÛT  
DE  
LA TERRE



/// DOSSIER DE PRESSE ///

CONTACT PRESSE

06 46 87 49 96  
06 72 11 75 10

CONTACT PROJET

Service Culture  
goutdelaterre@gaillac-graulhet.fr  
07 57 14 10 45

 **UN PROJET CULTUREL  
ITINÉRANT SUR 56 COMMUNES**

 **UNE PREMIÈRE ÉDITION  
SUR LA THÉMATIQUE DES CÉRÉALES**

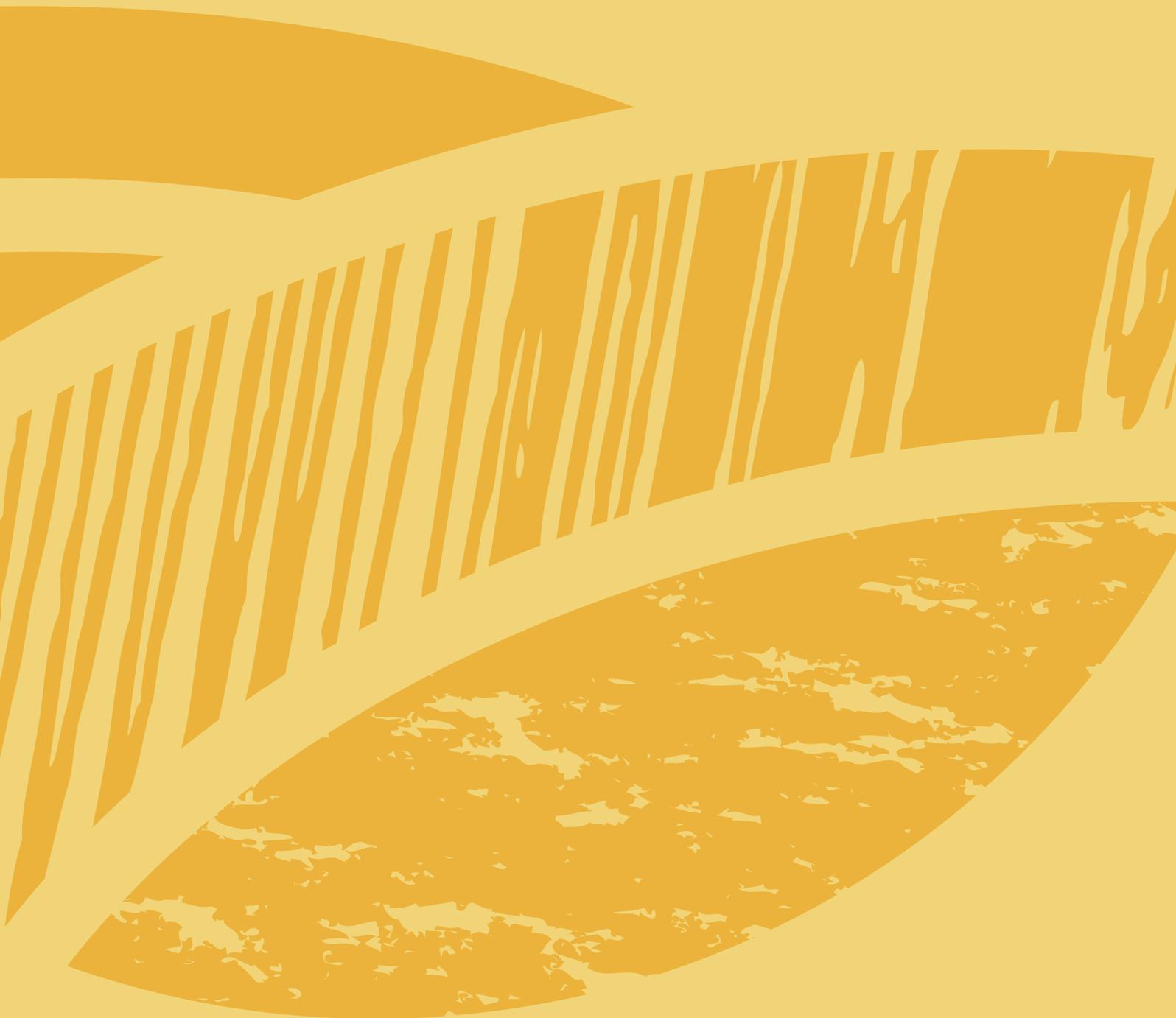
 **DES DIZAINES DE RENCONTRES  
PRÉVUES D'OCTOBRE 2023 À JUILLET 2024**



# Sommaire

<b>LES RACINES.....</b>	<b>4</b>
<b>LA CARTE DES ACTIONS.....</b>	<b>6</b>
<b>FOCUS SUR.....</b>	<b>8</b>
🌾 La Fête des moissons .....	9
🌾 Le banquet gastronomique.....	10
🌾 Le four à pain mobile .....	11
🌾 Les journées de pain.....	12
🌾 Les P'tits reporters du goût.....	13
🌾 L'exposition "À Table !" .....	13
🌾 La récolte de recettes.....	14
🌾 Les romans-dégustations .....	14
<b>AGENDA DES ACTIONS .....</b>	<b>15</b>

# Les racines



🌀 **Le Goût de la Terre est une invitation à célébrer les ressources présentes sur le territoire** de la Communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet. Déployé sur 56 communes, **ce projet se déroule sur trois ans**.

Pour la première édition, une série d'actions, de manifestations culturelles et scientifiques seront proposées sur la thématique des céréales.

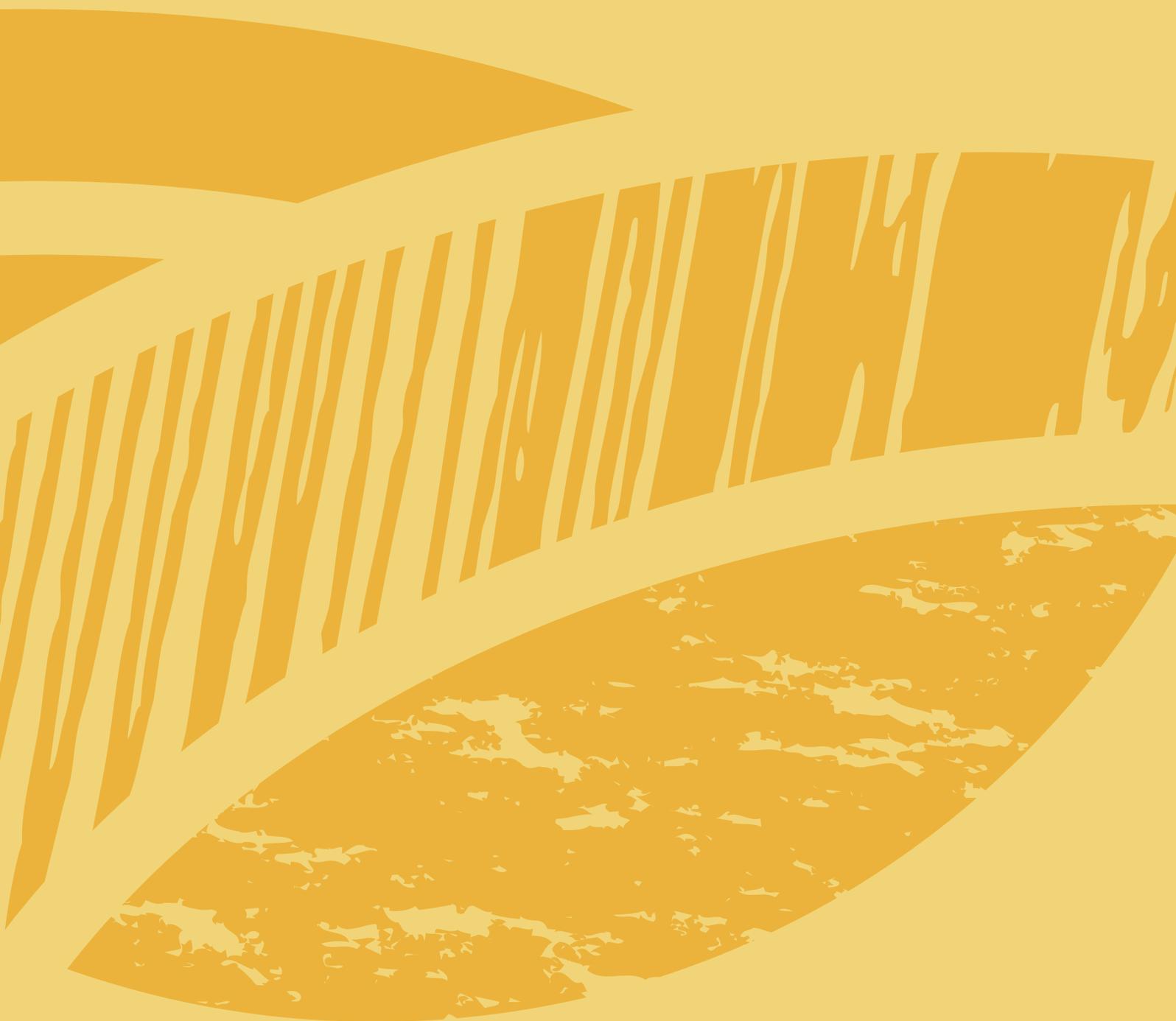
Imaginé par la direction de la Culture, le projet s'écrit en s'appuyant sur les différentes compétences de la Communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet. Une équipe pluridisciplinaire s'est rassemblée autour d'un objectif commun, **celui d'unir différentes expertises de la collectivité au service d'un projet, d'un territoire et de ses habitants**.

En proposant une programmation plurielle et en provoquant des rencontres entre différents acteurs des champs culturels et artistiques, agronomiques et scientifiques, ce projet culturel de territoire est une invitation à s'interroger sur les liens entre culture, agriculture et alimentation.

## UNE PROGRAMMATION POUR TOUS LES GOÛTS

- 🌀 Des **petits banquets** en restaurants scolaires
- 🌀 Des **rencontres littéraires culinaires**
- 🌀 Des **ateliers de cuisine** et de **pâtisserie**
- 🌀 Un **projet d'édition** d'un ouvrage culinaire et participatif
- 🌀 Des **rencontres** avec des producteurs et des artisans
- 🌀 Des **expositions** itinérantes
- 🌀 Des **marchés** de producteurs
- 🌀 Des **temps festifs et gourmands** sur les communes rurales
- 🌀 Des **ateliers de panification**
- 🌀 Des **résidences artistiques**
- 🌀 Des **conférences** et des **projections**
- 🌀 Un **banquet gastronomique** avec des **chefs locaux** mais pas que..

# Carte des actions



## Sur toutes les communes, 4 actions fil rouge :

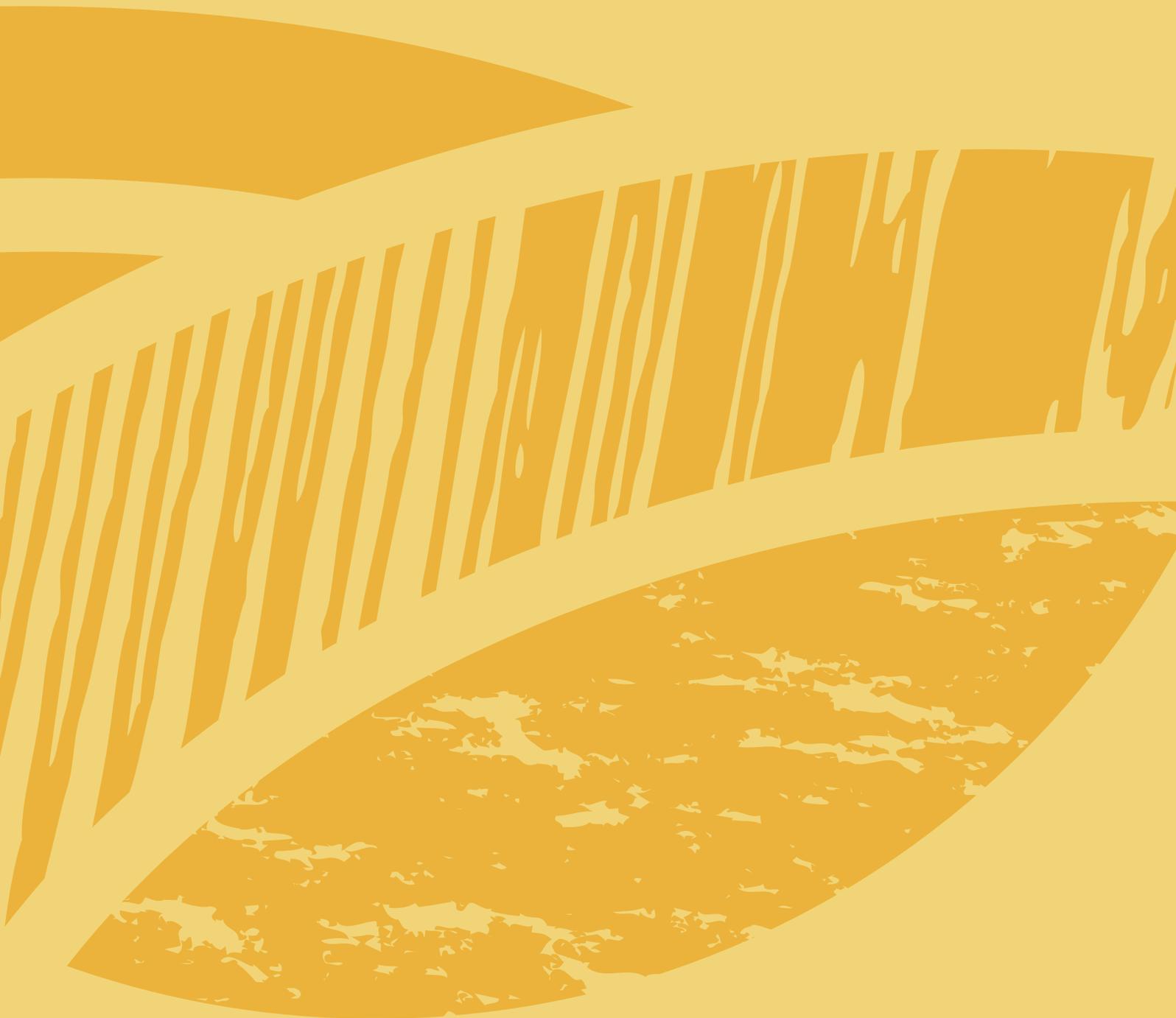
-  La récolte de recettes locales
-  Le challenge des épouvantails
-  Les malles pédagogiques
-  Les petits banquets



-  Romans - Dégustations
-  P'tits Reporters du Goût
-  Ateliers cuisine antique
-  Fournée de pains des MJC
-  Fournée de pains interne
-  Ateliers de panification MJC
-  Visite minoterie

-  Ateliers de cuisine
-  Ciné Plein air
-  Construction four à pain mobile
-  Livresse des mots
-  Résidence artistique Mathilde Brosset
-  **Fête des Moissons et Banquet Gastronomique**

# Focus sur...



# LA FÊTE DES MOISSONS

Le 20 juillet  
à Labastide-de-Lévis

*Les champs de blé ont été fraîchement moissonnés, des chapiteaux ont été installés, des tables ont été dressées... la fête des moissons se prépare quelque part aux confins d'un village du territoire.*

*À la fête des moissons on s'y rend d'abord pour célébrer les récoltes de l'année, mais aussi pour manger, boire, cuisiner, savourer les mets des grands chefs cuisiniers locaux, rencontrer des producteurs, des artisans, des artistes et des œuvres.*

La première édition du Goût de la Terre se clôturera à l'occasion de ce temps festif, un événement commun et gourmand qui réactive un événement populaire : la Fête des Moissons.

Cette fête agraire sera réinterprétée afin de restituer et diffuser toutes les actions qui ont été proposées sur le territoire, et ce tout au long de l'année.

## Au programme - 10h > 18h

- Flânez au **marché de producteurs de pays**, découvrez les savoir faire et dégustez les produits locaux de ces artisans du bien manger.
- Participez à une dizaine **d'ateliers de cuisine**, petits et grands : réveillez vos talents de cuisinier. C'est vous le chef !
- Des artistes vous attendent pour réaliser vos plus belles créations : herbier céréalien, épouvantail et bouquet céréalien.
- Médiathèque, ludothèque, rencontres littéraires, spectacle, buvette, plateau radio, lectures gourmandes, visites guidées, expositions... prenez du bon temps tout au long de la journée.



# LE BANQUET GASTRONOMIQUE

## À la table des grands chefs

*Avant le coucher du soleil, sous la halle de Labastide-de-Lévis, les convives s'installent alors que les premières effluves se dégagent de la cuisine à ciel ouvert. Chefs, vignerons et paysans-boulangers s'apprêtent à dévoiler le parfait accord « mets-vins-pains ».*

Un menu local et céréalié, concocté par des chefs et accordé par des vignerons et paysans boulangers, c'est la promesse du Banquet Gastronomique. Un moment incontournable pour clôturer cette première édition, où les céréales seront sublimées et revêtiront leurs plus beaux apparats.

### Menu dévoilé le 20 juin

#### Une expérience culinaire imaginée par

##### Les chefs cuisiniers d'Holocène

Théo Constant  
Julien Sanchez  
Stéphane Suarez

##### La cheffe pâtissière de Yofi

Lola Constant

##### Les paysans boulangers du Fournil de la Monestarié

##### Les vignerons du territoire



# LE FOUR À PAIN MOBILE

*Autonome et mobile, le four à pain traverse les fêtes et les paysages pour sublimer les ressources de nos agriculteurs et producteurs locaux. Descendant des fours communaux, il rassemble aujourd'hui les publics et révèle les savoir faire de nos artisans.*

## Une semaine de chantier

Pendant plusieurs jours des jeunes de l'école ETRE - Gaillac (École de la Transition Ecologique qui sensibilise et accompagne des jeunes vers les métiers de l'écologie, de l'éco-construction, des énergies renouvelables, ...), ainsi que des agriculteurs en parcours d'installation sur l'espace test agricole l'Essor Maraîcher, ont été accompagnés par l'Atelier Paysan sur un chantier d'auto-construction. L'objectif de ce chantier coopératif : la construction d'un four à pain mobile.

La construction du four a mobilisé une dizaine d'apprentis de l'Ecole ETRE, qui ont pu s'initier aux techniques de base de la soudure et du travail du métal.

## Un outil partagé

Ce four à pain mobile, qui fonctionne au feu de bois a été construit pour voyager sur le territoire. Pensé comme un véritable outil de médiation, il sera mis à disposition des communes de l'agglomération qui souhaitent organiser des manifestations ou des ateliers pédagogiques en lien avec des artisans ou professionnels des métiers de bouche.



# LES FOURNÉES DE PAINS

## Place aux apprentis artisans boulangers

*Ce samedi, on assiste à un va-et-vient inhabituel d'un petit groupe de jeunes sur la place du village. Depuis ce matin ils s'affairent autour du four à pain mobile : pétrissage, pointage, pesée, façonnage, scarification et cuisson. Ces jeunes, de Gaillac, Rabastens et Graulhet préparent leurs premières fournées de pains.*

**Devenir artisan boulanger le temps d'une journée ; c'est le challenge que se lancent des jeunes des MJC.** Avant de pouvoir convier tout un village à déguster leurs fournées, les jeunes vont découvrir les lieux de production de farines, rencontrer des producteurs, des artisans et apprendre les différentes étapes liées à la panification.

**Les restitutions de ce projet auront lieu au printemps 2024,** dans des villages du territoire dépourvus de boulangerie. **Ces fournées itinérantes seront accompagnées d'un temps de convivialité** (marché de producteurs, buvette, musique...) organisées en partenariat avec les communes rurales accueillantes.

### 1<sup>ER</sup> JUIN

#### Roquemaure

avec les jeunes de la MJC  
Rabastens

18h > 22h

- 🌿 Marché de producteurs de pays & assiettes gourmandes
- 🌿 Exposition des P'tits Reporters du Goût

### 19 JUIN

Castelnau-de-Montmiral  
avec les jeunes de la MJC  
Gaillac

À partir de 14h30 > 16h30

- 🌿 Spectacle de marionnettes : « La Grosse Faim de P'tit Bonhomme », par la Cie l'Oiseau Manivelle

### 26 JUIN

#### Labessière-Candeil

avec les jeunes de la MJC  
Graulhet

14h > 22h

- 🌿 Portes ouvertes de l'ALAE de Labessière-Candeil
- 🌿 Animations proposées par la Médiathèque Mobile
- 🌿 Marchés de producteurs locaux & assiettes gourmandes



# LES P'TITS REPORTERS DU GOÛT

## Les céréales au cœur du sujet

*Casque audio sur les oreilles, micro en main et appareil photo autour du cou, les enfants quittent l'ALAE pour arpenter et découvrir les chemins creux, les champs et les fermes du territoire.*

**Depuis quelques jours, ces apprentis reporters se préparent à la réalisation d'un reportage journalistique de proximité sur les céréales.** Est-ce qu'on cultive des céréales autour de mon école ? Est-ce qu'on peut rencontrer des producteurs de céréales ? De farines ? Des boulangers ? De quelle manière travaillent-ils ? Ces ressources arrivent-elles jusqu'à nos assiettes ?

Les restitutions de ces enquêtes journalistiques donneront lieu à une exposition de photographies et de portraits sonores. Cette exposition collective sera présentée à l'Archéosite de Montans en parallèle de l'exposition temporaire et estivale : "À Table".

## EXPOSITION "À Table!"

### Quand l'archéologie met les pieds dans le plat

Entrez dans le monde de l'archéologie, découvrez les différents métiers et spécialités qui font revivre les habitudes alimentaires et culinaires des Hommes depuis la préhistoire à nos jours. Une exposition mêlant archéologie et gastronomie avec un seul mot d'ordre : vous donner l'eau à la bouche !

**À découvrir du 15 juin au 15 septembre 2024 à l'Archéosite de Montans.**



## LA RÉCOLTE DE RECETTES

### Les céréales, un patrimoine culturel

*De la farine, du beurre, des œufs et du lait. En matière de crêpes il y a les principes de base à respecter mais chacun à son « truc » en plus, un ingrédient secret qui fait de cette préparation « la meilleure des recettes ».*

**Le Goût de la Terre lance une grande récolte de recettes locales**, un projet participatif et fédérateur pour valoriser les patrimoines gastronomiques et culturels du territoire.

**Chacun et chacune peut transmettre sa recette secrète**, traditionnelle, familiale ou originale via des fiches recettes à remplir et disponibles sur tout le territoire (équipements culturels, ALAE, manifestations liées au projet...).

La restitution de ce projet donnera lieu à un **projet d'édition d'un livre de recettes** locales. Un ouvrage participatif dans lequel on retrouvera des recettes de cuisine salées et sucrées, des adresses et portraits de producteurs, une véritable encyclopédie culinaire locale.

## ROMANS-DÉGUSTATIONS: Je est une Autre

### Une traversée romanesque, théâtrale et gustative

#### Avec la compagnie La Portée

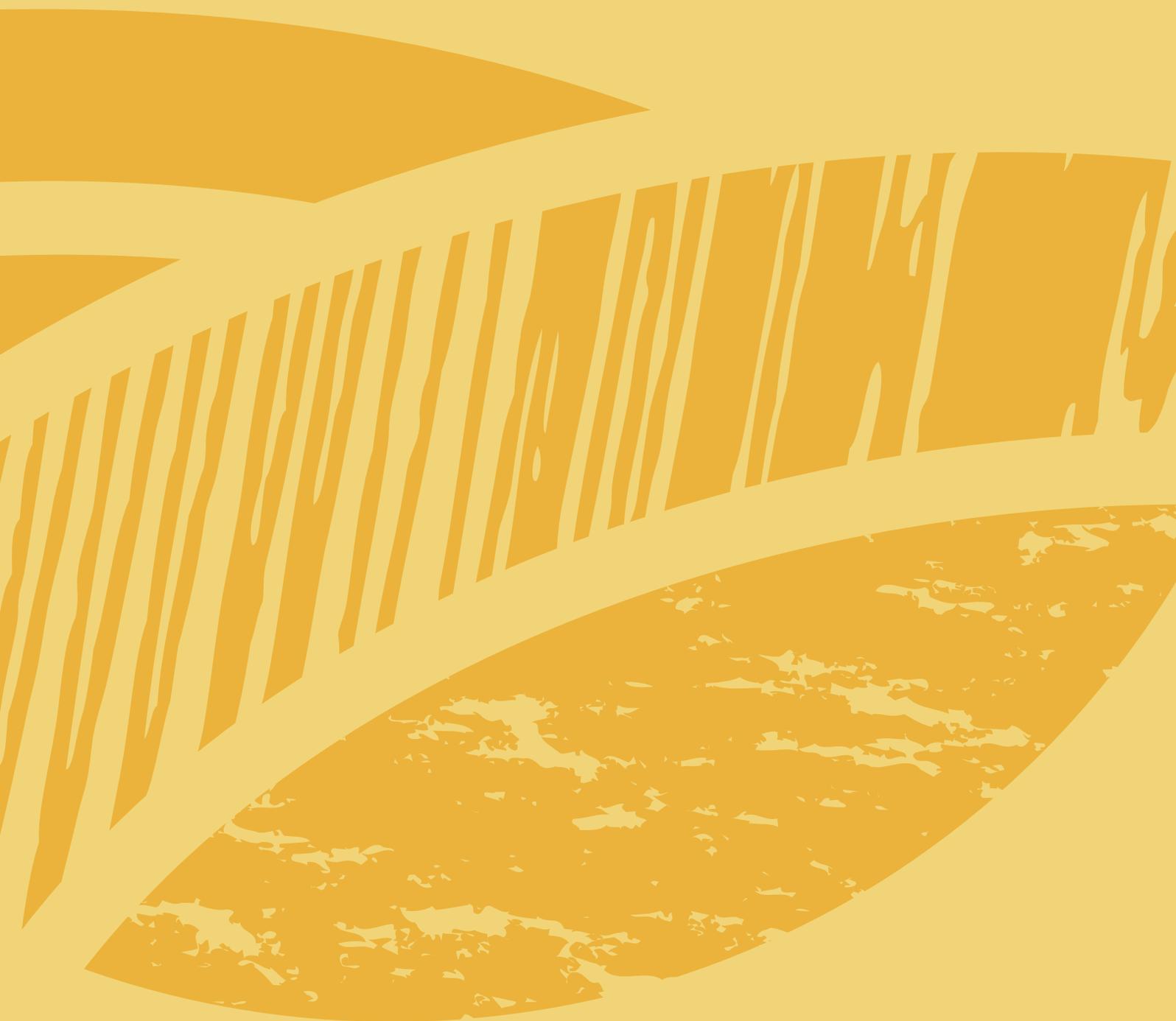
Il est grand temps de dévorer, littéralement, des livres. C'est la promesse que tient le dispositif de la compagnie tarnaise La Portée : mêler le plaisir des histoires et de la cuisine. *Je est une autre* est un assortiment de lectures à haute voix interprétées par la comédienne Roxane Driay. Chaque lecture est constituée d'une suite d'extraits qui permet une traversée complète du roman. Après chaque lecture, le chef Olivier Cotro entre en piste, et propose un temps de dégustation pour découvrir un met et une boisson inspirés par l'univers du roman.

**VENDREDI 7 JUIN -> Lincarque**

**MERCREDI 12 JUIN -> Puycelsi**

**JEUDI 13 JUIN -> Lasgraïsses**

# L'agenda des actions



# ACTIONS À VENIR

## RESTITUTION FOURNÉES DES JEUNES

Service Culture Service Jeunesse Service Économie

### 19 Juin à Castelnau de Montmiral

Fournée de la MJC Gaillac et spectacle de marionnettes pour enfants par la compagnie L'oiseau Manivelle.

### 26 juin à Labessière-Candeil

Fournée de la MJC Graulhet, organisée avec la médiathèque Mobile et l'ALAE.

## RÉSIDENCE ARTISTIQUE

Service Culture Lecture publique

### 10 > 16 juin & 9 > 21 juillet | Tout le territoire | Tous publics

Projet de médiation : création d'une galerie d'épouvantails lors d'ateliers au sein des médiathèques et ALAE du territoire.

Projet de création : travail autour d'un livre numéraire sur le thème des bonhommes de pailles.

Avec l'autrice illustratrice jeunesse Mathilde Brosset.

## ROMANS DÉGUSTATIONS - Je est une Autre Compagnie La Portée

Service Culture Lecture publique | Publics Adultes

7 juin | 17h30 à  
Lincarque

12 juin | 17h  
à Puycelsi

13 juin | 18h  
à Lasgraïsses

Redécouvrez à travers l'interprétation de la comédienne Roxane Driay et la cuisine locale d'Olivier Cotro l'univers de trois romans.

Une traversée romanesque, théâtrale et gustative pour les curieux et curieuses.

## EXPOSITION "À TABLE"

Service Culture Archéosite de Montans

### 17 juin > 17 septembre 2024 | Montans | Tous publics

Exposition temporaire "À table", lors de laquelle sera intégrée l'exposition des P'tits Reporters du Goût, avec des médiations et visites guidées.

Une exposition construite avec le Conseil départemental d'Archéologie et les ALAE participants aux P'tits Reporters du Goût.

## LA FÊTE DES MOISSONS

20 juillet 2024 à  
Labastide-de-Lévis  
Public famille

Marché de producteurs,  
ateliers cuisine,  
banquet  
gastronomique.



## CINÉ PLEIN AIR Association Lumen & Co

Service Culture

5 juillet 2024 à Tonnac | Public famille

Projection du film «Délicieux», d'Eric Besnard, organisée avec la médiathèque mobile.

## SUR L'ANNÉE

### RÉCOLTE DE RECETTES LOCALES

Service Culture    Lecture publique

Février > Juillet 2024 | Tout le territoire | Tous publics

Projet de médiation : Organisation d'une récolte de recettes locales auprès des habitants du territoire. Projet de création : livre culinaire du territoire avec les recettes récoltées sur les 3 ans.

### MALLES PÉDAGOGIQUES

Service Éducation    Service Culture    Service Économie

Octobre 2023 à août 2024 | Tout le territoire | Publics ALAE

Projet de médiation : création et diffusion de malles pédagogiques thématiques à destination des équipes pédagogiques périscolaires.

### ATELIERS DE CUISINE CONTEMPORAINE

Service Éducation    Service Culture    Service Économie

Toute l'année | Publics ALAE et publics familles

Plusieurs ateliers de cuisine ont été réalisés au sein des ALAE sur toute l'année, avec professionnels du territoire et des chefs de la restauration collective.

### CHALLENGE DES ÉPOUVANTAILS

Service Éducation    Service Culture

Février > Juillet 2024 | Publics ALAE et publics familles

Création d'un épouvantail par ALAE. Les épouvantails déambuleront et seront exposés lors de la Fête des Moissons, ainsi que dans les écoles du territoire.

L'AFFICHE EN AVANT PREMIÈRE

# Fête des MOISSONS

*Gratuit*



**SAM.**

**20 JUL.**

**LABASTIDE-DE-LÉVIS**  
au cœur du village

**10H > 18H**

MARCHÉ GOURMAND

Ateliers de cuisine

Animations

Ateliers créatifs

SPECTACLE

et bien plus encore...



**19H00**

**BANQUET GASTRONOMIQUE  
AVEC DES CHEFS LOCAUX**

**Payant / Sur inscription**

RDV sur [gaillac-graulhet.fr](http://gaillac-graulhet.fr)

# RETOUR EN IMAGES



Técou - BP 80133  
81604 GAILLAC CEDEX

05 63 83 61 61

[www.gaillac-graulhet.fr](http://www.gaillac-graulhet.fr)



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales