



**SAINT
QUENTIN**

**ENTRÉE
GRATUITE***

**30 • 31
MARS 2019**

Sam. 09h-20h • Dim. 09h30-18h30

Place de
l'Hôtel de Ville

LE WEEK-END GOURMAND

Producteurs locaux, dégustations
démonstrations et ateliers pour tous !

Direction de l'animation, des sports
et de la vie associative - 03.23.06.30.45

SAINT-QUENTIN.FR

2 grands chefs
**Grégory
COHEN &
Babette de
ROZIÈRES**
présents





ÉDITO



1^{ère} édition du week-end gourmand à Saint-Quentin !

Nous avons voulu mettre en avant le savoir-faire des chefs locaux, des artisans et des saint-quentinois pour un évènement convivial. Deux jours de dégustations et de découvertes gastronomiques sous le chapiteau «Magic Mirror» place de l'Hôtel de Ville.

Plusieurs temps forts rythmeront ce week-end avec la participation exceptionnelle de deux chefs bien connus : Grégory Cohen et Babette de Rozières, qui animeront plusieurs ateliers pour les enfants et les adultes.

Vous pourrez les rencontrer lors des séances de dédicaces.

Les chefs et producteurs locaux seront également à l'honneur avec plusieurs ateliers de dégustation et un marché coloré et plein de saveurs.

Parcourez le programme de l'ensemble des animations destinées à toutes les générations.

Bien Sincèrement

Mélanie MASSOT
Maire-Adjoint chargé de
l'animation

Bien Chaleureusement,

Frédérique MACAREZ
Maire de Saint-Quentin



1

Les chefs

2

Les animations
intérieures

3

Les animations
extérieures



1 LES PARRAINS



GRÉGORY COHEN

Présent le samedi 30 mars

Grégory a très vite été plongé dans l'univers de la gastronomie notamment par le biais de ses parents qui étaient à la tête du restaurant Le Galant Vert dans le 7^e arrondissement de la capitale. C'est à leur contact qu'il apprend le rythme, la rigueur et l'exigence. Très vite, il sait et comprend qu'il évoluera dans ce domaine. Après 10 années passées aux Etats-Unis, il revient en France. Il fonde la pâtisserie ME (Mon Eclair), concept inédit de pâtisserie

haut de gamme autour de l'éclair essentiellement sans gluten.

En 2016 il est chef-juge de la demi-finale du Meilleur Pâtissier sur M6. On le retrouve depuis février 2017 comme chef et animateur de l'émission quotidienne « Chérie c'est moi le chef » diffusée sur France 2. Astucieux et passionné Grégory propose des recettes pour tous avec une simplicité de réalisation incroyable.

Sa pétillance, sa générosité et son humour vont vous transporter !



BABETTE DE ROZIÈRES

Présente le dimanche 31 mars

Chef cuisinier Français au grand cœur, Babette De Rozières a de multiples casquettes : chef de cuisine, restauratrice, animatrice à la télévision, auteur de livres culinaires et dessinatrice de sa première ligne de vaisselle professionnelle.

Dotée d'une énergie incroyable, son savoir-faire, son humour, sa gouaille légendaire et ses connaissances culinaires sans limites vont vous captiver et vous faire saliver.

Passionnée par l'art culinaire sous toutes ses formes, elle aime partager, transmettre, créer et transporter à travers de palpitants voyages gourmands.

Elle va vous séduire par la simplicité de réalisation de ses petits plats aux saveurs venues d'ailleurs qui conjuguent originalité et authenticité.

Depuis 4 ans, Babette a son propre salon Sagasdom dédié à la gastronomie des outre-mers et de la francophonie à Paris.

NOS CHEFS LOCAUX

JEAN-BAPTISTE CARON
CHEZ JEAN

YANNICK COLLET
LE RESTO'BUL

FLORENT GRAUX
LE GOLDEN PUB

JEAN-FRANÇOIS HÉNON
AUBERGE DE L'ERMITAGE



À retrouver dans le «Magic Mirror» !

MAXIME MOREAU
LE ROUGET NOIR

FABIEN POLAK
LE TROUBADOUR

SELMA SAHLI BOUBADER
EAT TO HOME

CHARLES SAPHORES
LES TERRASSES

MARC-AURÈLE WAS
LA BERGAMOTTE

2 ANIMATIONS INTÉRIEURES

SAMEDI 30 MARS



**Pour participer aux ateliers cuisine, inscriptions auprès de l'office de Tourisme et des Congrès de Saint-Quentinois. Inscriptions gratuites, dans la limite des places disponibles*



Atelier des Petites Toques

De 9h à 11h

Encadré par le lycée des métiers du bâtiment et de l'hôtellerie **Colard Noël** de Saint-Quentin.

Atelier des centres sociaux

De 11h à 12h

Encadré par Maxime MOREAU du restaurant «**ROUGET NOIR**», réalisation de financiers et rochers coco.

Atelier enfants*

De 11h à 12h

Avec la ville de **SAN LORENZO**, ville jumelle. Réalisation de «Bizcotelas».

Conférence : le gluten

De 12h à 13h

Avec le Chef pâtissier **Grégory COHEN** et la diététicienne **Nadège RICHET**.

Pièces cocktails

De 12h15 à 12h45

Démonstrations et dégustations de pièces cocktails avec Jean-François HENON de l'«**AUBERGE DE L'ERMITAGE**».

De 12h15 à 12h45

Démonstrations et dégustations de cocktails avec Florent GRAUX, du «**GOLDEN PUB**».

Atelier adultes*

De 13h à 14h

Réalisation d'escalopes de foie gras poêlées au melon caramélisé et pistaches torrifiées avec Fabien POLAK du restaurant «**LE TROUBADOUR**».

Démonstration : tajine

De 13h00 à 14h00

Réalisation d'un tajine avec Selma SAHLI BOUDABER de «**EAT TO HOME**».



Atelier adultes*

De 14h à 15h

Réalisation d'un croustillant de pintade à la crème de champignon, avec Jean François HENON de « **L'AUBERGE DE L'ERMITAGE** ».

Rencontre : Grégory Cohen

De 14h à 15h

Dédicaces et rencontre avec le Chef pâtissier **Grégory COHEN**.

Démonstration : Grégory Cohen

De 15h30 à 16h45

Réalisation d'un œuf parfait au cœur café, poêlé de champignons et crumble de pain.

Conférence : sport et santé

De 16h30 à 17h30

Sur le thème sport santé avec « **ALM SPORT FORMATION** ».



Atelier enfants*

De 17h à 18h

Réalisation de banoffee: banane caramel, fond de tarte avec spéculos avec le Chef pâtissier **Grégory COHEN**.

Atelier adultes*

De 18h30 à 19h30

À base de noix de Saint-Jacques avec Charles SAPHORES du restaurant « **LES TERRASSES** ».

Démonstration

De 18h30 à 19h30

Avec la ville de **SAN LORENZO**, ville jumelle, réalisation de «Bizcotelas».



2 ANIMATIONS INTÉRIEURES

DIMANCHE 31 MARS



** Pour participer aux ateliers cuisine, inscriptions auprès de l'office de Tourisme et des Congrès du Saint-Quentinois. Inscriptions gratuites, dans la limite des places disponibles*



Concours

De 10h à 11h

Présentation et dégustation pour l'élection de la meilleure recette à base de poulet, par les finalistes d'un concours inter-quartiers. Le Chef **Babette de ROZIÈRES** sera membre du jury.

Démonstration

De 11h à 12h

Crevettes en sauce barbecue à la bière et parfum d'épices avec le Chef **Babette de ROZIÈRES**.

Démonstration

De 12h15 à 13h15

Tarte aux maroilles minute avec Fabien POLAK du restaurant « **LE TROUBADOUR** ».

Atelier adultes*

De 12h15 à 13h

Réalisation de massapain et chocolats avec la ville de **KAISERSLAUTERN**, ville jumelle.

Conférence

De 14h à 15h

L'équilibre alimentaire avec le Docteur CIMINO du **Centre Hospitalier de Saint-Quentin**.

Atelier enfants*

De 14h à 15h

Apprendre à nettoyer et à éplucher les légumes avec Jean-Baptiste CARON du restaurant « **CHEZ JEAN** ».





Atelier adultes*

De 15h30 à 16h45

Réalisation d'un cari de poulet à la mauricienne, par le Chef **Babette de ROZIÈRES**.

Rencontre : Babette de Rozières

De 16h45 à 17h30

Dédicaces et rencontre avec le Chef **Babette de ROZIÈRES**.

Démonstration

De 16h45 à 17h15

Sculptures sur fruits et légumes avec Marc-Aurèle WAS du restaurant « **LA BERGAMOTTE** ».

Atelier adultes*

De 17h15 à 18h15

Réalisation d'un poulet aux morilles avec Yannick COLLET du restaurant « **LE RESTO'BUL** ».

À NE PAS RATER
Espaces
« **TOUT POUR CUISINER** »
et
« **SAVEURS DU MONDE** »

3 ANIMATIONS EXTÉRIEURES



Comment cuisiner sans produits frais ?

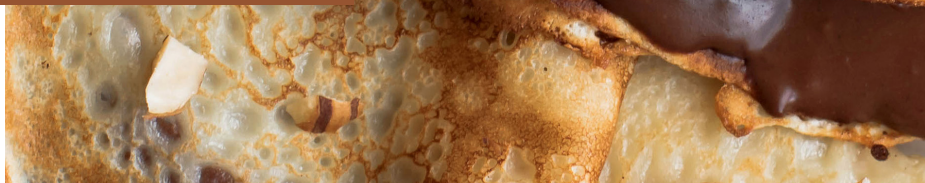
Plusieurs producteurs et associations seront présents le samedi et le dimanche sur la place de l'hôtel de ville, afin de proposer différents produits à la dégustation et à la vente, mais aussi transmettre et partager leur savoir-faire.

Des fruits, des légumes, du miel et des produits d'épicerie il y en aura pour tous les goûts !

3 ANIMATIONS EXTÉRIEURES

SAMEDI 30 MARS

*Retrouvez l'atelier
sport santé
avec les vélos
smoothies, et le
pressoir à pommes
d'Antan*



Démonstration

De 10h à 11h30

Réalisation d'un café glacé et dégustations avec Nathalie SAELENS, « **GUY DEMARLE** ».

Démonstration

De 12h à 13h

Réalisation d'une béchamel et de ficelles picardes par Yannick COLLET du restaurant « **LE RESTO'BUL** ».

Découverte thé et café

De 13h30 à 15h

Atelier découverte et dégustations du café et du thé par « **L'ARTISANE** ».

Démonstration

De 15h30 à 17h

Sculptures sur fruits et légumes avec Marc-Aurèle WAS du restaurant « **LA BERGAMOTTE** ».

Cocktails

De 17h30 à 18h30

Démonstration et dégustations de cocktails avec « **LE WINDSOR** ».

3 ANIMATIONS EXTÉRIEURES

DIMANCHE 31 MARS

*Retrouvez
le pressoir à
pommes
d'Antan*



Découverte thé et café

De 10h30 à 12h

Atelier découverte et dégustations du café et du thé par « **L'ARTISANE** ».

Dégustation à l'aveugle

De 12h30 à 13h30

Jeux de dégustations de potages à l'aveugle avec Nathalie SAELENS, « **GUY DEMARLE** ».

Démonstration

De 14h à 15h30

Sucre tiré avec l'association « **L'OUTIL EN MAIN** ».

Cocktails

De 16h à 18h

Démonstration et dégustations de cocktails avec « **LE WINDSOR** ».





INFORMATIONS PRATIQUES

Pour participer aux ateliers cuisine, vous pouvez vous inscrire auprès de l'office de Tourisme et des Congrès du Saint-Quentinois.

Inscriptions gratuites.
Dans la limite des places disponibles

3 Rue Emile Zola,
02100 Saint-Quentin
03 23 67 05 00

Le week-end gourmand
30-31 mars 2019
Place de l'Hôtel de Ville



AVEC AMANDA SCOTT



Pendant toute la durée de l'événement, retrouvez la pétillante Amanda SCOTT, animatrice TV, une «madame loyale» de choc pour un week-end haut en couleurs !



UN GRAND MERCI À :

ALM Sport Formation - Jean-Baptiste CARON de Chez Jean - Clémence HAUGER -
Docteur Luc CIMINO - Selma SAHLI BOUBADER de Eat to home - Nadège RICHEL
- Groupe BLONDEL - Guy DEMARLE - Hervé HALLE - Jean-Luc COSTE -
Jean-François HÉNON de L'Auberge de l'Ermitage - Marc-Aurèle WAS de
La Bergamotte - L'AFAPDF - L'AMAP d'Isle - L'AMAP les Paniers d'Élise -
L'artisane Thés & Cafés - Le Germoir des Possibles - Florent GRAUX du Golden
Pub - Le Lycée des métiers du bâtiment et de l'hôtellerie Colard Noël de Saint-
Quentin - Yannick COLLET du Resto'Bul - Maxime MOREAU du Rouget Noir -
Fabien POLAK du Troubadour - Le Windsor - Les Centres sociaux Municipaux et
Associatifs - Les Conseils de quartiers - Les Douceurs d'Alger - Les Gourmets du
Sahel - Les librairies Cognet et Redic - Les Petites Toques - Charles SAPHORES des
Terrasses - Les villes de San Lorenzo (Espagne) et Kaiserslautern (Allemagne) -
Loisirs et traditions de France - L'Outil en Main - Nathalie SAELENS - Marc LEROY
- Martin NOYON - Mestion - Patrick VILLECHAIZE - Nabil HELIS - Pierre-Hubert
BONIFACE - Sandrine BOURGEOIS - Thomas LETRILLART - Vivien LEGRAND
- Les chefs Babette de ROZIÈRES et Grégory COHEN ainsi qu'Amanda SCOTT

