

FESTIVAL

12 OCT. AU
13 OCT.
2024

MONTPELLIER,
HALLE TROPISME

U
M
A
M
I
A
M
M
M



DU

VIVANT

MARCHÉ ARTISANS
CONFÉRENCES - ATELIERS
FOOD WINE & BEER - DJ SET

WWW.HALLETROPISME.FR

UMAMIAMMM

CONFÉRENCES, ATELIERS, DÉGUSTATIONS

DU SAM. 12 OCT. AU DIM. 13 OCT.



Les 12 et 13 octobre le collectif national Fervent Ferment organise à nouveau avec la Halle Tropisme le Festival Umamiammm. Véritable célébration de la nourriture vivante, fermentée et de qualité, cette édition du Festival Umamiammm va être riche.

Pour parler de nourriture à l'aune des grands enjeux écologiques actuels, des chercheuses et des chercheurs, de cuisinières et des cuisiniers, des productrices et producteurs, se joindront à nous pour vous parler des bénéfices de l'alimentation vivante.

SAMEDI 12 OCTOBRE

12H > 21H - **Marché fermenté**

13H > 14H - **Atelier** cookies au levain avec Mary Cherry

14H > 15H - **Conférence** « le levain, une pratique ancestrale & moderne » avec Delphine Sicard, Valérie Zanon et François Florentin

15H > 16H30 - **Atelier** découverte de la Lactofermentation avec Noémie (@lassiettevivante)

16H > 17H - **Conférence** « les ferments venus d'Asie, un univers infini à explorer » avec Lady GooGoo et Javier & Laurent de Adonbe Lab

À PARTIR DE 17H - **Dj set** avec **In The Mix**

17H > 18H - **Atelier** cuir de Kombucha avec l'association des Myxonautes

18H > 19H - **Conférence** « les levures, les ingénieures du goût » avec Magali Gies, Jean-Luc Legras & Paul Hübner

19H > 20H - **Atelier** boissons fermentées avec Céline Barbier, créatrice de Les Fées Confiot'

19H - **Foodcourt** avec 7 chef-fe-s invité-e-s venant de Paris, Rouen, Marseille

19H > 20H - Concours

DIMANCHE 13 OCTOBRE

10H > 11H30 - **Atelier** kids Pschitt ! Sodas naturels + visite de la serre CulutrÔtoits & dégustations

11H > 12H - **Atelier** kids Éveil aux Lactofermentations + visite de la serre CulutrÔtoits & dégustations

12H - **Banquet** fermenté

www.tropisme.coop



Midi Libre

