

# CTH Parcours Saveurs

Dimanche  
22 septembre 2013  
de 13h à 18h

**Démonstrations culinaires de chefs étoilés, dégustations, ateliers, visites guidées ... Une rencontre exceptionnelle de savoir-faire et de produits de qualité, pour le plaisir des sens.**

CTH Gembloux Chemin de Sibérie, 4 5030 Gembloux Rens. : [www.cthgx.be](http://www.cthgx.be) – Tél. 081 62 52 30

## Démonstrations culinaires & dégustations

Les étoiles seront au rendez-vous de ce parcours savoureux au cœur des parfums et des arômes. En effet, vous aurez l'occasion de déguster les préparations de deux chefs étoilés de restaurants renommés ainsi que celles des étudiants traiteurs de L'ITCA. Venez apprendre avec eux comment sublimer les saveurs des légumes, herbes et épices de nos collections.

### Atelier culinaire du chef étoilé Stefan Jacob, du restaurant Va Doux Vent.

Séances à 14h, 15h et 16 h

Désormais inscrit dans le paysage gastronomique bruxellois, Va Doux Vent vient de décrocher une première étoile au guide Michelin. Sa cuisine contemporaine est ponctuée d'épices maison et de saveurs uniques. Parmi les produits "découverts" choisis au gré des saisons, Stefan et sa jeune équipe travaillent depuis deux ans les productions du CTH. Ils seront parmi nous pour faire partager leur amour des saveurs et de la qualité.



### Atelier culinaire du chef étoilé Laurent Martin, du restaurant La Frairie.

Séances à 14h, 15h et 16 h

Depuis plusieurs saisons déjà, le Centre Technique Horticole de Gembloux travaille en partenariat avec Laurent Martin et son épouse, tous deux artisans de bouche et propriétaires du restaurant étoilé La Frairie à Perwez. Laurent Martin teste chaque semaine de nouveaux produits et crée des recettes originales, jonglant avec les techniques les plus sophistiquées pour sublimer les parfums et les textures.



### Dégustation par les étudiants traiteurs de l'ITCA

De 13h à 18 h

Ecole d'excellence, l'Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires assure la transmission du savoir des professionnels de l'alimentation d'aujourd'hui aux artisans de demain, selon les derniers savoir-faire et à la pointe de la technologie. Les étudiants de 7<sup>ème</sup> année traiteur sont mis au défi de réaliser des préparations originales à partir des productions du CTH. Un défi qui met en valeur la qualité des produits et celle des cuisiniers.



## La collection du Jardin des Hommes

Visites guidées à 14 h, 15 h et 16 h

Un ensemble de plus de 200 espèces et variétés de plantes comestibles à découvrir. Cette année, la thématique asiatique met à l'honneur quelques choux et moutardes, aubergines multicolores, épinard de Malabar, haricot kilomètre et les très surprenants *Mormordica* ou concombres amers. Les amateurs de sensations fortes pourront comparer les saveurs brûlantes du célèbre Wasabi japonais à celles d'une collection de piments plus ou moins atomiques.



## Le Panier de la Ménagère

Visites guidées à 14 h, 15 h et 16 h

Une exceptionnelle collection des légumes utilisés pour l'alimentation, de la préhistoire à nos jours. Une belle opportunité de découvrir la nouvelle exposition agrémentant cette ligne du temps de la culture maraîchère.



## Atelier d'évaluation organoleptique

Séances à 14h, 15h et 16 h

Dégustation et comparaison de variétés de tomates sur base d'une grille d'analyse standardisée. Venez découvrir les techniques des agronomes professionnels pour décrire, sur des critères objectifs, les caractéristiques des variétés horticoles. Nombre de places limité, inscriptions obligatoires (le jour même, sur le stand).



## Distribution de Choupin

De 13h à 18 h

Cette année encore, les partenaires du projet Biodimistica font appel à vous pour évaluer les qualités d'anciennes variétés de légumes de nos terroirs. Des plants de Choupin seront distribués aux jardiniers en échange de leur collaboration au partage des résultats de culture de ce chou typique de la région liégeoise.



## Vente de légumes, classiques ou plus rares et méconnus.

De 13h à 18 h

L'occasion de repartir chez vous avec des produits originaux et savoureux, après les avoir découverts lors de votre visite.

## Le jardin et le parterre alternatifs

De 13h à 18 h

Une promenade qui met en scène des plantes indigènes ornementales. Parcours individuel, plan disponible sur le stand AlterIAS.