

# “SARRASIN, SARRASINE”

## Vézénobres

13 et 14 Septembre 2014

Terrasse de l'office de tourisme, sous la Mairie de Vézénobres  
(accès depuis parking cité médiévale).

### PROGRAMME

SAMEDI 13 Septembre 2014

11h30 Ouverture officielle en présence des invités et des autorités locales.  
Démonstration : **confection et cuisson de Soba** (nouilles japonaises au sarrasin)  
par Toshihiro YANO, chef japonais de Kyoto, et sa fille.

à partir de 12h : DEGUSTATION de TEMPURA-SOBA, plat traditionnel japonais  
composé de Soba et de légumes frits

Dégustation de GALETTES AU SARRASIN chez Pol Péran,  
à la crêperie de Vézénobres

15h30 : Alimentation vivante :

« **Les qualités nutritives et médicinales du sarrasin** » par Anne-Marie Primard,  
Docteur en nutrition et en médecine naturelle, Heilpraktiker et permacultrice.  
Salle romane, entrée libre et gratuite.

17h00 : **Atelier de cuisine au sarrasin** par Marie Poizat, artiste-cuisinière .  
Mairie. Participation 5€

18h30: **EVOCATION MUSICALE ET POETIQUE** “Extrême et Moyen Orient”

**Musique japonaise et orientale interprétées au Shamisen (luth japonais) par Yumiko Nakamura\* et à l'Oud (luth arabe) par Alex Clapot\*.**

**Lecture de poésies japonaise et arabe .**

Temple de Vézénobres- Participation : 8€

\*Yumiko Nakamura a étudié le Shamisen à Tokyo. Elle a travaillé la technique instrumentale avec de célèbres musiciens japonais avant de s'installer à Paris en 2009. Elle y crée le groupe Tangaru Minyo Ana Akari en duo avec Gentiane G. Elle participe ponctuellement à l'ensemble SAKURA.

\* Alex Clapot est professeur hors classe, titulaire du C.A dans les conservatoires. Il compose des musiques de films, des oeuvres pour piano, violon, contrebasse, vibraphone .Au conservatoire de musique de Nîmes, il a créé une classe de “oud” et musique orientale.Musicien de studio , il apparaît dans 17 albums ( rock ,variété , musique traditionnelle ).

## DIMANCHE 14 Septembre 2014

10h00 : **Atelier de cuisine au sarrasin** par Marie Poizat, artiste-cuisinière .  
Mairie. Participation 5€

11h00: Présentation : **"Les fermes de la Bresse et les cheminées sarrasines"**  
Salle romane. Entrée libre et gratuite.

14h30 **Atelier d'Ikebana** (plante support: le sarrasin) par Evy Blanc, maître  
diplômée de l'école OHARA.  
Salle romane de la Mairie. Participation : 4€

15h30: **« L'épopée sarrasine en Septimanie ».**  
Conférence par **Nadine Rotté**, professeur d'histoire médiévale..  
Salle romane de la Mairie. Entrée libre et gratuite

17h: Conférence : Alimentation vivante : **« Les qualités nutritives et médicinales du sarrasin »** par Anne-Marie Primard. Docteur en nutrition et en médecine naturelle, Heilpraktiker et permacultrice,  
Salle romane de la Mairie. Entrée libre et gratuite.

### DURANT LES DEUX JOURS :

A partir de 12h00 :

Dégustation de Tempura-Soba confectionné par Toshihiro Yano de Kyoto et de galettes au sarrasin\* réalisées par Pol Péran, crêpier breton du village.

Buvette avec boissons japonaises, bretonnes et orientales\*....

\* Tempura Shoba: le plateau : 10€

\* Galettes au blé noir: de 4€ à 7,5€

\* Shochu( eau de vie de sarrasin), thé au sarrasin, bière japonaise.....

Exposition : "Les fermes de la Bresse et les cheminées sarrasines" avec le concours des Musées de l'Ain et de l'Association 'Les amis du Sougey et de l'Ain

Jeu-concours - prix: un séjour dans l'Ain pour 2 personnes sur le thème: « Fermes de la Bresse et cheminées sarrasines »(une nuit, deux repas, visites).

- Exposition-vente de calligraphies japonaise et arabe par Akiko Muryama et Majid Sagatni

- Ateliers permanents: « Réaliser son jardin de pousses de sarrasin » sur plateaux en carton à emporter (participation : 4€ )

- Vente de produits gastronomiques et d'artisanat sur le thème du sarrasin Terrasse de l'Office de tourisme, salle romane de la Mairie