

Sainte **TARTINE**

30 JANVIER 2019 #3



tartinons
affirmons
défendons
mangeons
partageons
créons
célébrons

A hand is seen in the upper part of the frame, pouring a dark liquid from a bottle into a glass. The background is blurred, showing other people and a social setting. In the foreground, a tartine (a slice of toasted bread) is topped with a variety of ingredients: a slice of pink radish, a small green herb, a slice of tomato, and a piece of white cheese or cream. The tartine is resting on a piece of paper with some text and a logo.

la
TARTINE

a t'elle besoin d'une fête ?

POURQUOI LA SAINTE TARTINE :

Quand on réalise que le 30 janvier est le jour de la
Sainte Martine et qu'il suffit de remplacer le M par un T,
on se dit qu'il y a quelque chose à faire ce jour là...

Exister, c'est aussi être acteur de ce que nous mangeons et
de ce que nous faisons manger.
Artisans, producteurs, agriculteurs, restaurateurs, épiciers,
boulangers, nous sommes tous impliqués et concernés.

La Tartine fait partie du patrimoine populaire de la gastronomie
française.

France, pays de la baguette !
De grands chefs ont également travaillé la Tartine pour lui
apporter ses lettres de noblesse.

Derrière la Tartine, il y a des femmes et des hommes qui,
tous les jours, s'impliquent avec les valeurs fédératrices
de l'artisanat et de la gastronomie.

La fête de la Tartine, c'est un événement indispensable,
ludique et convivial pour apporter sa touche personnelle à
la qualité du travail et de l'alimentation. Soyons fiers
de ce que nous tartinons !

La fête de la Tartine, c'est un espace de création et de
communication responsable, mais sans aucune appartenance
politique ou religieuse. Tout au plus : "Sainte Tartine,
pardonnez-nous nos apéros" ou "Vive la tartine et vive la
France" seront tolérés.



QUE VA T'IL SE PASSER LE 30 JANVIER ?

1er festival de la Tartine

A LA HALLE TROPISME

121 Rue Fontcouverte 34000 Montpellier

(sur l'ancien site de l'EAI)

PROGRAMME

18h30 accueil public

18h45 présentation

19h00 atelier/symposium :

La tartine, La Bruschetta, le pan con tomate, une culture, une histoire. Avec

Association CLACQ
Alessandra Pierini
Valérie Sévenet
Stéphane Strobl
Lina Tornare
Laura Zavan

des acteurs majeurs de la gastronomie internationale pour un meetup gourmand

ST

Le symposium et l'atelier seront réalisés en aller/retour avec participation du public

Si la tartine a nourri l'apéro, devenu un véritable phénomène social, aujourd'hui, l'apéro nourrit la tartine

19h30 dédicaces par les auteurs des livres de Trish

Deseine, Laura Zavan et Alessandra Pierini en collaboration avec la librairie La Cavale de Montpellier

20h30 Dégustation de Tartines des chefs avec

Bernard Cabiron
Gérard Cabiron
Amélie Darvas
Julien Dubroc
Alexandre Fontaine
Cyril Garcia
Romain Montagne
Frédéric Payan
Laureen Pieltraux
Philippe Ramon
Cédric Sangenito
Sébastien Terron
Benji Vicens
Jordan Yuste

14 chefs inspirés relèveront le défi de créer une tartine originale en près de 100 exemplaires pour les convives

ST

avec la participation des producteurs partenaires

Bordeau Chesnel
Chocolaterie du Blason
Conserverie Frejafond
Domaine de l'Oulivie
Maison Telme
Rue Traversette

des producteurs présents et engagés pour une dégustation de leur travail

ST

22h00 fin de la Tartine partie



TARTINES DES CHEFS



Objectif :

Ils, elles interpréteront une recette libre de Tartine en mettant en avant leur créativité, face au public (entre 300 et 500 personnes prévues) en privilégiant les produits de saison, locaux et si possible, en partie avec les produits des artisans présents.

Partager et échanger dans un esprit convivial



page facebook dédiée
@sainttartine



MARRAINE EDITION #3



LAURA ZAVAN

crédit photo © Valérie Lhomme

Originaire de Trévise, à deux pas de Venise, Laura vit à Paris depuis plus de vingt ans. Spécialiste de la cuisine italienne, Laura nous fait partager sa passion à travers ses recettes, livres et collaborations événementielles. De la Vénétie à Paris, au fil de ses rencontres et expériences, elle a développé un précieux savoir-faire dans l'art de sélectionner et de valoriser les bons produits italiens. Elle est l'auteur et styliste culinaire d'une douzaine de livres de cuisine italienne dont « Ma little Italy » et « Venise, les recettes culte ». Depuis 2016 Laura tient une rubrique dans le magazine de l'art de vivre gourmand SAVEURS .

INVITÉES
EXCEPTIONNELLES
VALERIE SEVENET
ALESSANDRA PIERINI

BOULANGERIES
MONTPELLIÉRAINES
EXCEPTIONNELLES
Des Rêves et du Pain
Maison Bonnaire
Drôle de Pain





LINA TORNARE

D'arrière-petite-fille de
cuisinière
à
consultante et directrice
artistique culinaire...

les filières de
l'alimentation

Agence io
www.linatornare.fr



TRISH DESEINE

Gourmande de la vie
avant tout

Auteur culinaire ultra-
populaire

chroniques culinaires
Régal, Elle, Elle à Table

*"C'est de la Trish"
Edition de la Martinière*



ALESSANDRA PIERINI

Cuisinière, auteur
culinaire et Epicière

"10 façons de
préparer..."
5 ouvrages Editions de
l'Epure

*Épicerie RAP
Paris*



L'ÉQUIPE DES CHEFS

Bernard Cabiron
Gérard Cabiron
Amélie Darvas
Julien Dubroc
Alexandre Fontaine
Cyril Garcia
Philippe Ramon
Romain Montagne
Rébecca Roure
Laureen Peltriaux
Sébastien Terron
Cédric Sangenito
Benji Vicens
Jordan Yuste





L'ÉQUIPE DES CHEFS

Bernard Cabiron

Membre agréé
des traiteurs de
France

M Cabiron organise,
au sein de son
établissement, un
concours interne pour
désigner le chef
présent le 30 janvier

Cabiron Traiteur
Montpellier

Gérard Cabiron

Meilleur ouvrier
de France
2007

Cabiron Traiteur
Montpellier

Amélie Darvas

Jeune Talent
Gault & Millau
2019

restaurant Äponem
Vailhan

Julien Dubroc

10 ans chez Bocuse
quelques années à
la Maison de la
Lozère
et du rugby plein
les jambes

restaurant Chai Gourmet
Les Matelles



L'ÉQUIPE DES CHEFS

Alex Fontaine

Pilier de la
cuisine du sud
et en Rugby

restaurant Côté Mas
Montagnac

Cyril Garcia

Jeune Talent
Gault & Millau
2017
Bib Gourmand
2018

restaurant Anga
Montpellier

Philippe Ramon

Jeune Talent
Gault & Millau
2017

Chef indépendant

Romain Montagne

chef pâtissier
Participant "Qui
sera le Meilleur
Pâtissier"

Restaurant Rouge Barre
Lille



L'ÉQUIPE DES CHEFS

Rebecca Roure

Chef
à domicile
Sète

By RBK
Sète

Laureen Pieltraux

Jeune pâtissière
et pleine de
talents

Chef indépendant

Sébastien Terron

cuisine
française
Ferrandi
et Sète dans le
sang

restaurant l'Épicerie Sète
et donc, à Sète

Cédric Sangenito

14 ans à la
Maison Lasserre à
Paris
BIB gourmand
2019

restaurant Bistro Urbain
Montpellier



L'ÉQUIPE DES CHEFS

Benji Vicens

ovni culinaire
magicien
et chef

restaurant Tropisme
Montpellier

Jordan Yuste

Jeune Talent
Gault & Millau
2019

restaurant l'Arrivage
Sète





ARTISANS, PRODUCTEURS
TARTINEURS

**CHOCOLATERIE DU BLASON
CONSERVERIE FREJAFOND
DOMAINE DE L'OULIVIE
MAISON TELME
RUE TRAVERSETTE
BORDEAU CHESNEL**

En étroite collaboration avec
La Maison du Fromage (St Gély)
Atelier ATESA (Arles)

l'association La Mêlée
Dijifood Montpellier
Céline Jourdan (rédactrice
web)

**CONTACT
ASSOCIATION SAINTE TARTINE
STEPHANE STROBL
06 64 86 28 81
badboss@ruetraversette.com**

