

Dossier de Presse

contact : Guillaume HENRION

tél 06 08 37 77 26 - courriel : guillaumehenrion@noos.fr

FÊTE DE LA SOUPE

concours de soupes

LA SOUPE DE MOTS

jeu-concours, littéraire

Dimanche 12 novembre 2016 de 11 h 00 à 16 h 30
au Jardin du Plessis Sasnières

le 13 septembre 2017



Association des Amis du Jardin de Sasnières – Le Moulin – 41310 Sasnières

Téléphone : 02 54 82 92 34 – Fax : 02 54 82 93 30 – Courriel : association.jardindesasnieres@wanadoo.fr

Association Loi 1901 - Le Moulin - 41310

1 - CONCOURS DE SOUPES

La saison au jardin se termine. Les journées sont devenues plus courtes que les nuits. Il est temps de cueillir et ramasser les derniers légumes au potager avant les premières gelées.

La météo annonce des journées plus fraîches, c'est le moment choisi pour organiser la **cinquième édition de la Fête de la Soupe: le dimanche 12 novembre**.

Le concours s'adresse à des familles, des amis, des collègues de travail, aux agents de collectivités (habituels à cuisiner de bonnes choses pour les écoliers, les collégiens, les étudiants, pour les anciens), aux restaurateurs professionnels, aux élèves, aux apprentis des formations des métiers de bouche, hôtellerie ... à tous !

Le principe est de cuisiner **sa soupe**, en inventant ou en utilisant une recette qui contient en priorité des produits locaux. L'imagination doit primer. Confectionner cuisiner avec des ingrédients ayant parcouru des milliers de kilomètres disqualifiera irrémédiablement la recette.

L'objectif de l'association avec la Fête de la Soupe est d'organiser une manifestation **« bon enfant »**, en s'appuyant sur des équipes qui auront envie de faire goûter leur création ou de faire partager une recette de famille ...

Le public viendra goûter, commenter, passer un moment agréable, discuter avec les participants et il aura la possibilité de choisir la soupe qu'il préfère.

CATÉGORIES

- **soupes des amateurs**

tout public.

- **soupes des jeunes marmitons**

(moins de 18 ans)

- **soupes des collectivités**

équipes constituées de personnes travaillant dans des collectivités : écoles, collèges, maisons de retraite ...

- **soupes des restaurateurs professionnels**

équipes dont au moins un membre travaille dans la restauration.

- **apprentis et élèves** écoles et lycées

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE SOUPE

La participation au concours est gratuite et ouverte à tous. Cinq catégories sont proposées.

Seules les soupes maisons, chaudes ou froides sont acceptées (soupes en briques ou en sachet interdites.)

Pour la réalisation de votre soupe, il faut faire preuve d'imagination (pour éviter que plusieurs équipes proposent des recettes proches). Les produits de saison et du terroir doivent être privilégiés

La quantité de soupe préparée pour le concours est au minimum de 15 litres. Attention le non respect de cette clause peut conduire à la disqualification de l'équipe.

Une somme forfaitaire de 20 € sera donnée à chaque équipe pour la dédommager de l'achat des matières premières composant la soupe, sauf si la quantité de soupe est inférieure aux 15 litres demandés.

Rendez-vous le dimanche 12 novembre 2017. Arrivée impérative : 9h30. L'organisation fournit un emplacement à l'abri, une table (1,20m x 0,50m), un réchaud, une louche ...

Chaque équipe sera composée de 3 personnes maximum et se munira de son faitout. Un plat chaud est offert à chaque participant au concours au moment du déjeuner.

L'Association des Amis du Jardin de Sasnières gère la vente des bols de dégustation. Les candidats doivent servir leur soupe uniquement au public qui se présente à eux avec le bol de dégustation spécialement créé pour l'occasion et estampillé « Fête de la soupe 2017 »

Jury professionnel et jury grand public

Chaque équipe dans sa catégorie est jugée par deux jurys. Celui des professionnels et le public. Il y aura donc deux gagnants, à moins que les deux jurys ne choisissent la même soupe.

Le jury professionnel passe devant chaque

équipe et déguste la soupe proposée avec la mise en scène et les commentaires que l'équipe souhaite présenter. Différents critères sont notés. Le jury délibère ensuite.

Le grand public peut juger les soupes à condition d'acquiescer un kit de dégustation vendu par l'association. Une urne est mise à disposition pour voter.

INSCRIPTION

Les inscriptions sont déjà ouvertes et jusqu'au 9 novembre 2017.

Plusieurs moyens de s'inscrire :

- par téléphone : **02 54 82 92 34**
- par courrier : **Association des Amis du Jardin de Sasnières, Le Moulin, rue du Château - 41310 SASNIERES**
- par courriel : **association.jardindesasnieres@orange.fr**

MEMBRES DU JURY PROFESSIONNEL

Emmanuel de Brantes

Animateur du Jury du concours de soupe. Journaliste indépendant pendant vingt ans, Emmanuel de Brantes débute sa carrière au Quotidien de Paris puis multiplie les collaborations professionnelles (TF1, France 2, France 3, Paris Première, M6, RFM, RMC, Radio Nova, Vogue...). Sa plume impertinente et sa personnalité originale font de lui un atout que les médias convoitent. Co-auteur et scénariste des films "Jet Set" et "People" où son rôle est interprété par Lambert Wilson puis Rupert Everett, il dirige actuellement une société de relations publiques, Emmanuel de Brantes & associés, spécialisée dans l'organisation événementielle.

Guillaume Foucault

Jeune chef étoilé par le guide Michelin, installé à Vendôme, avec son restaurant «Le Pertica». Il travaille à développer autour de lui des filières de producteurs : éleveurs, maraîchers, vignerons. Il anime et donne de la visibilité à nombre de passionnés qui élèvent, produisent font vivre leurs fermes, leurs vignes, leurs maraîchages. Dans son restaurant il sait mettre en valeur tous ces produits du Vendômois et surtout du Perche, qu'il aime et affectionne tout particulièrement.

Jean Bardet

Est l'un des grands chefs de cuisine français. Il s'installe à Tours et dans les années 1980/1990, il est au sommet de son art et attire dans son hôtel-restaurant, qu'il tient avec sa femme Sophie, des gourmets du monde entier et des personnalités du monde politique, artistique, littéraire.

Le chef reçoit pour cet établissement une étoile au Guide Michelin en 1982 puis une seconde en 1985 et trois au Bottin Gourmand.

Xavier Mathias

Professions : maraîcher, conférencier, écrivain ... Formateur, conférencier, consultant potager pour le domaine de Chaumont-sur-Loire, directeur technique pour la revue «Les Cahiers du potager bio», rédacteur pour plusieurs revues de jardinage comme Rustica Hebdo, Xavier Mathias est également l'auteur de «Découvrir et réussir les courges», «Le sol : la clé du jardin», «Délicieux légumes pour jardiniers curieux», ou encore de «Récolter + et + longtemps».

Isabelle Macion

Conseillère régionale de la région Centre - Val de Loire, Présidente du Syndicat mixte du Pays Vendômois, Maire de la Ville aux Clercs

Chantal Collet-Dumond

Directrice du Domaine régional de Chaumont sur Loire et du festival des jardins. Elle dirige les restaurants du Domaine dont le Grand Vélum.

ANIMATION

La journée sera animée et présidée par **Emmanuel de Brantes**, journaliste et chroniqueur.

PUBLIC

Le public est accueilli **gratuitement**. S'il veut participer au concours de la soupe, il devra acheter un kit de dégustation « 2017 » en céramique avec le logo du jardin, accompagné d'une petite cuillère et d'un petit pain chaud (5€).

2 - LA SOUPE DE MOTS

Pour stimuler l'appétit des esprits un concours de soupe de mots sera organisé en amont. À partir d'une liste de mots imposés, publiée dans la presse et affichée dans les bibliothèques, les participants devront composer un texte, en faire une soupe !

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE SOUPE DE MOTS

- Le concours s'adresse à deux catégories différentes, aux enfants (8 à 14 ans) et aux adultes.
- Une liste de mots est publiée par la Nouvelle République, partenaire de l'événement. Avec ces mots chaque participant doit composer un texte.
- Un jury choisira le texte le plus original pour chacune des catégories.
- les deux textes seront publiés dans les colonnes de la Nouvelle République.

MEMBRES DU JURY

(en cours de constitution - certaines personnes n'ont pas encore confirmé leur venue)

Philippe Bonduel

Journaliste, écrivain spécialisé dans les ouvrages de jardin et de nature

Emmanuelle Pavillon

Directrice départementale de la Nouvelle République du Centre pour le département d'Indre et Loire

Olivier de Charsonville

Directeur de la lecture publique au Conseil Départemental de Loir et Cher

Jean-Paul Gisserot

Éditeur de sa propre maison d'édition, ancien créateur des éditions livres Ouest-France et Sud Ouest

Pauline Dreyfus

Présidente du Jury de la Soupe de Mots 2015, écrivaine

Rosamée Henrion

Créatrice du Jardin du Plessis Sasnières

3 - LE DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

9 h 30

- accueil des participants au concours de soupe

10 h 00

- ouverture du jardin au public

11 h 00

- début des dégustations du jury et du public
- délibération du jury, «Soupe de Mots»

13 h 00

- délibération du jury concours de soupe
- repas des jurys avec le public
- poursuite de la dégustation par le public et vote

16 h 00

- fin du vote du public

16 h 30

- remise des prix : concours de soupe - soupe de mots

4 - LE JARDIN DU PLESSIS SASNIÈRES

Mieux qu'un long texte expliquant ce que peut être le Jardin du Plessis Sasnières, quelques photos, ci-après montrent l'atmosphère du lieu et son esprit.



Rosamée Henrion avec son border terrier



Allée des sanglier - topiaire d'if



Vue d'ensemble



La passerelle des 80 printemps



Enclos Fleuri



Topiaire de buis dans l'Enclos Fleuri

Pourquoi une telle manifestation au Jardin du Plessis Sasnières ?

Le jardin du Plessis Sasnières a été créé au fil des 30 dernières années par Rosamée Henrion. Il est ouvert à la visite depuis 20 ans.

Passion d'une femme

Rosamée Henrion au fil des années a créé ce jardin. Son intérêt pour la botanique a été le point de départ. Sa passion pour le jardinage a permis au reste d'exister. Son sens artistique mis au service de l'Art des Jardins lui a permis d'obtenir dès sa création le label de «Jardin Remarquable».

Lieu de partage

Les anglosaxons ont très tôt montré la voie, les jardins sont devenus des lieux d'échange de partage et de vie.

L'association des Amis du jardin de Sasnières a été créée il y a 15 ans pour animer le jardin.

Jardin reconnu

De nombreuses agences de voyage internationales, spécialisées dans les visites de jardins l'ont choisi au même titre que les jardins du Château de Versailles, Courances, Villandry ...

Un potager

Denis et Joanne sa femme, se consacrent au potager qui en plus de fournir des légumes à la famille, permet de faire les confitures

REVUE DE PRESSE & PHOTOS DES 4 PREMIÈRES ÉDITIONS

loisirs

Le jardin de Sasnières fête la soupe

Le jardin du Vendômois organise un concours de soupes le samedi 9 novembre. Avec, dans son jury, Emmanuel de Brantes et Jean-Pierre Coffe !




De la soupe. Du potage, du bouillon, du velouté... Le mot-clef est simple : le goût. Les ingrédients sont variés, mais les saveurs, pour qualifier ce réconfortant breuvage qui - entre autres choses - contribue à l'inimitable atmosphère des fêtes de Noël.

Or voici que, dans la douceur de l'automne vendômois, l'Association des amis du très joli jardin du Plessis-Sasnières s'apprête à organiser sa première fête de la soupe. Le samedi 9 novembre, sous la forme d'un concours auquel tout un chacun (candidats soupés) est convié à participer.

A un à deux, ou à trois, jusqu'à 40 équipes pourront ainsi concourir. Alors à vos recettes ! Et à vos imaginations !

Il s'agit de cuisiner chez vous (de préférence à partir de produits de saison et du terroir, même si tout est permis...), puis d'apporter votre soupe - que vous ayez auparavant préparée - (une à deux, le 9 novembre). Sur place, vous serez fournis tables, casseroles, réchauffeur et bouillottes, pour faire goûter et partager. Sachant qu'il vous faudra mettre en scène et raconter les ingrédients de votre création. Plusieurs prix seront à la clé (5), au

de petits bols nos meilleurs au public de goûter.

Convivialité Aux moments ? Rien que du bon moment ! Avec comme pré

pratique » Rendez-vous le samedi 9 novembre, à 10 heures, au jardin du Plessis-Sasnières, 14, rue de la Chapelle, 41100 Sasnières. Les inscriptions sont à effectuer au plus tard le vendredi 8 novembre à 18 heures. Le prix de participation est de 10 euros. Les inscriptions sont à effectuer au plus tard le vendredi 8 novembre à 18 heures. Le prix de participation est de 10 euros.

scription Les inscriptions sont à effectuer au plus tard le vendredi 8 novembre à 18 heures. Le prix de participation est de 10 euros.

à l'heure Le concours de soupes aura lieu le samedi 9 novembre à 10 heures, au jardin du Plessis-Sasnières, 14, rue de la Chapelle, 41100 Sasnières.

Emmanuelle Pavillon

la Nouvelle République.fr

MES FAVORIS - Tours - Poitiers

Loir-et-Cher - Sasnières - Concours

Sasnières : une savoureuse soupe de mots

14112916 06:30

Cent trente-huit mots dont seize imposés : voilà les ingrédients qui ont permis à Frédéric Cagnat (Vilpeyroux) de remporter le concours de la soupe de mots organisé dimanche lors de la Fête de la soupe, dans les jardins de Sasnières. Le jury était présidé par Frédéric Mitterrand.

Voici donc le texte lauréat :

« Franchement réveillé par la brise marine, je souriais, sous mon poncho me donnant l'allure d'un épave flottant dressé sur le pont, je traitais horizontalement le ciel et l'océan, puis s'épandissant jusqu'à embrasser la vision d'une île. Le continent et son agitation m'étaient dévolus. Jusqu'à quel point pourrais-je aller ? J'avais ma réponse et ne pouvais plus tergiverser. Je discernais candide et laborieux d'une nuée de brumes, telle une précieuse étoffe laissant transparaître les courbes d'un corps de femme. La beauté douce de cette île me rassurant comme un enfant dans les bras de sa nouvelle baby-sitter.

Les paroles au sonnet de clavier des classes de mer venant couvrir les notes de blues émissives jusqu'à nos monstres. J'acceptais volontiers de passer pour une andouille sous les moqueries de ces fanfarons allés qui parvenaient même à m'attraper un sourire.

Dans la catégorie « enfants », c'est Lolo Picaquier de Chouchery qui l'a emporté, avec un texte de 67 mots dont 16 imposés.



Le jury de la soupe de mots a été présidé par Frédéric Mitterrand.

Suivez-nous sur Facebook

la Nouvelle République.fr

MES FAVORIS - Tours - Poitiers

Loir-et-Cher - Sasnières - Loisirs

Succès populaire pour la Fête de la soupe

14112916 06:46

La Fête de la soupe a presque été victime de son succès hier à Sasnières. Plus de 600 personnes ont dégusté la vingtaine de recettes en compétition.

Nul doute, la soupe fait grand bruit année après année lors de Journées aux jardins de Sasnières. La fête avait à peine débuté hier matin qu'il était déjà difficile de circuler autour des tables où les 18 concurrents amateurs, les deux équipes de jeunes amateurs, un professionnel et une collectivité participaient au concours gastronomique.

« Je sors du curiel ? » « C'est ça, elle est vraiment bonne ! » « Pas à peine ne peut vraiment pas manger... » Chacun y allait de ses impressions et pouvait suivre, au fil des commentaires d'Emmanuel de Brantes, l'annonce du jury parmi les concurrents. « Notre souper fait le concours depuis quatre ans et on adore cuisiner », expliquait Sébastien et logicien qui mettait en avant les produits locaux que sont la crème de la batterie du Plessis Tiro et la tomate de Vincent Breton dans leur velouté à l'ail. Une première bien récompensée puisqu'elle se voit vers attribuer le grand prix du jury.

Un met qui aura peut-être eu la « vertigineuse » que recherchait le chef Jean Bartet qui participait pour la première fois au jury de la soupe. « C'est difficile de juger un plat fait avec le cœur, estime-t-il. La soupe est un plat chateaucrois qui a réuni toutes les classes sociales au fil du temps. Visiblement, le public a été conquis. Un succès qui a son revers : il fallait à chacun un peu de patience pour arriver à chaque gamelle des équipes. Les deux petites salles qui entourent le restaurant ainsi que le barreau où se tenaient les équipes d'ont peu désemplé pendant près de trois heures le matin. « Je ne m'attendais pas à ça, c'est super sympa », constatait Aurélien, qui vient d'arriver dans le Vendômois avec sa famille.

Environ 2.000 visiteurs

Un événement positif, c'est aussi ce qu'a ressenti Frédéric Mitterrand, auteur et ancien ministre qui présidait la soupe de mots. « J'ai été frappé de voir à quel point les gens se prennent au jeu et de la qualité du français. » La pluie est à peine venue perturber les allées et venues des visiteurs, estimés à 2.000 par l'organisation. Le défi est donc lancé pour la cinquième édition : comment recevoir encore mieux tous ces gourmands ?

Aziz El Bera

Suivez-nous sur Facebook



Dès l'ouverture, la Fête de la soupe a vu des centaines d'amateurs qui goûtaient la vingtaine de préparations en concurrence.

LE JARDIN DU PLESSIS SASNIÈRES - PHOTOS



ANNEXES

Veloutés, moulinées, bisques, bouillons, bortsh, chorba, miso... avec des croûtons... Seule la soupe réunit autant de diversité.

**« Je vis de bonne soupe, et non de beau langage »
Molière**

Présente dans notre univers gastronomique dès le plus jeune âge, la soupe se cuisine depuis des millénaires.

Des idées gourmandes, des recettes... autant d'ingrédients qui mijoteront au Jardin du Plessis Sasnières pour le régal de tous !

Petite histoire de la soupe

Soupes de graines, de plantes, de viandes. Ces premières "bouillies" sont la base de la nourriture de toutes les civilisations d'Est en Ouest, du Nord au Sud. À Athènes, la soupe de lentilles entretient le moral des troupes ; en Chine, les paysans se réconfortent de soupes de riz et de fèves. Les Byzantins se régalaient de soupes de poissons aux légumes, très relevées et sucrées de miel en abondance. La soupe noire archi-poivrée à base de gibier, de poissons ou de volailles et d'herbes, au miel, à la menthe et au vin a la faveur des Romains.

En Corse, avec les châtaignes blanches séchées, on fait de la soupe au lait de chèvre, épaissie de vermicelles ou de petits macaronis courts, si épaisse que la cuillère tient droite : la "suppa acuchjara ritta" est toujours présente.

Bonne et nourrissante.

Au XII^e siècle, la "soupe" désigne la tranche de pain sur laquelle on verse du bouillon brûlant fait de viandes, de légumes ou de vin : on fait alors "trempier la soupe" (du sans-crit, sū et pō : bien nourrir) directement dans les écuelles de bois, de terre cuite ou d'étain.

Bouillon de santé.

La médecine du Moyen-Âge qui reconnaît des vertus thérapeutiques à la soupe, prescrit, avant toute autre potion, du bouillon de poule. L'École Médicale de Salerne lui préfère la soupe au vin et Ambroise Paré ordonne à ses patients le bouillon de coq et de jarret de veau.

Nourriture des petits enfants sevrés, repas unique du peuple, brouet de fertilité et reconstituant des nuits de noces des jeunes mariés, la "soupe trempée" s'enrichit avec les plantes du potager moyenâgeux: artichaut, oseille, poireau (avec ses feuilles vertes on prépare la "porée"), fèves, citrouille, pois, chou, oignon, et toutes sortes de légumes pour la plupart redevenues sauvages (arroche, pissenlit, patience, mauve, ortie, chardon...).

Le grand retour de la soupe

La soupe de légumes est de nouveau à la mode, et c'est tant mieux car elle possède de nombreuses qualités diététiques et nutritionnelles. En favorisant indéniablement l'équilibre alimentaire, elle constitue de plus une aide minceur efficace !

Symbole autrefois de l'alimentation populaire, très souvent plat unique par nécessité chez les plus démunis, la soupe s'inscrit depuis quelques années dans un retour à la mode remarqué dans nos assiettes. Chaud ou froid, ce plat ancestral qui constituait la base de l'alimentation paysanne revient au menu de nos repas, particulièrement à celui du soir.

Une enquête récente effectuée par un grand fabricant de soupe le confirme : 97 % des personnes interrogées la considèrent comme "bonne pour tous", 90 % y voient un bon moyen de manger des légumes, 81 % estiment que c'est une façon de découvrir des goûts nouveaux. Soupe, velouté, consommé, gaspacho, minestrone... on estime que 9 millions de français mangent de la soupe chaque soir. Elle est consommée

plutôt l'hiver, le soir au dîner et en famille et il s'agit de soupes "maison" dans 76 % des cas. Les composants préférés sont les légumes variés

Par ici la bonne soupe !

Panorama de la consommation de soupes en France

La soupe est un plat universel et sans doute le plus ancien que l'on ait cuisiné, comme le rappelle Frédéric Karpyta, journaliste pour le magazine Ça m'intéresse, à l'origine d'un dossier spécial sur les soupes.

Les français consomment 15 litres de soupes par an et par habitant. C'est beaucoup, mais tout de même trois fois moins que nos voisins allemands qui en sont particulièrement friands.

Plutôt soupe en brique ou plutôt soupe maison ?

Tout dépend du temps que vous avez à consacrer à la préparation de votre repas et de qui le consommera.

Prenons l'exemple d'un parent qui s'entend souvent dire à son enfant : « Finis ta soupe sinon tu n'auras pas de dessert ». Impliquer son chérubin à la confection de la soupe est un moyen de lui faire apprécier davantage ce repas.

De plus en plus, ce sont les recettes bio et à base d'ingrédients naturels qui font fondre le cœur des français. Ce côté « tradition » et « soupe de grand-mère » se retrouve également dans les recettes plébiscitées par les consommateurs.

Ainsi, les soupes gourmandes et gouteuses, riches en légumes et aromates, ont la cote auprès des français. Autre tendance, les recettes originales et audacieuses aux saveurs oubliées comme la soupe de topinambour.

ESPRIT DE LA MANIFESTATION SES OBJECTIFS

Art de vivre et traditions

Dans le contexte de mutation, ou de crise que traverse notre société, il y a un retour vers les traditions et les valeurs séculaires.

L'imagerie populaire du repas autour d'une soupe est une des bases du fondement des repas pris en commun. C'est entre autre cet état d'esprit qui a permis à la gastronomie Française d'entrer au patrimoine immatériel de l'humanité (UNESCO).

Des recherches sur la soupe débutent sous la conduite d'Isabelle Bianquis, Professeur d'Anthropologie au Département de Sociologie de l'Université François-Rabelais de Tours

Par ailleurs vous savez que notre société doute. C'est dans ces moments là qu'il faut savoir s'appuyer sur nos valeurs séculaires.

Cuisiner est un art, un savoir faire qui pousse de plus en plus de Français à s'y intéresser. Il suffit de voir le succès des émissions de télévision qui traitent de la cuisine. Cuisiner est également un moment de détente et de création.

Une fois la recette de soupe cuisinée, on la partage autour d'un repas entre amis.

Une manifestation festive doit aussi pouvoir être utilisée pour passer des messages importants :

Circuits courts

S'interroger sur la provenance des produits que l'on va cuisiner doit devenir un réflexe. Il faut comprendre les spécificités du terroir où l'on vit avec ses productions traditionnelles qui se sont développées pour de bonnes raisons, par exemple des terrains non compatibles avec la production céréalière, donc élevage et produits laitiers.

Cuisiner avec les saisons (faire ses courses au marché)

Retourner sur les marchés pour profiter des produits frais de saison. Avec un double avantage, celui de la qualité des produits et celui d'offrir un renouvellement permanent des produits frais proposés qui donne envie d'une cuisine variée et imaginative.

Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Bien s'alimenter s'apprend. Profiter d'une manifestation festive permet de faire passer le message en douceur avec bonne humeur.

L'association des Amis du Jardin de Sannières attend l'obtention du label PNA qui doit lui être donné par le Ministère de l'Agriculture.

PAIN CUIT SUR PLACE



Pain cuit sur place

Pour accompagner la soupe, quoi de mieux que du pain frais cuit sur place.

Deux anciens boulangers ont accepté de sortir de leur retraite pour apporter leur savoir et leur expérience pour cuire le pain et des tartelettes aux pommes du jardin.

PARTENARIATS PRESSE

Emmanuel de Brantes apporte son carnet d'adresses et son relationnel pour faire vivre cette manifestation.

Plusieurs médias sont partenaires de la manifestation :

- Plus FM pour la radio
- La Nouvelle République pour la presse écrite

ENTREPRISES PARTENAIRES

SEB

ZOOPARC de BEAUVAL

NOUVEAUTÉ

L'association proposera à l'heure du déjeuner (à partir de 12 h 00) un instant gourmand :

- un hachis parmentier avec salade sera proposé aux visiteurs, ainsi qu'un crumble aux pommes.

Des tables et des chaises, à l'abri, seront mis à leur disposition.

Hachis parmentier salade : 6 €

Crumble aux pommes : 4 €



JARDIN DU PLESSIS SASNIÈRES

DIMANCHE
12 NOVEMBRE 2017
JARDIN DU PLESSIS SASNIÈRES
De 11H à 16H30

fête
de La soupe
soupe
de mots
ÉDITION 2017

Sur place
restauration



Hachis
parmentier
et crumble
aux pommes

Sandwichs,
crêpes, buvette

Entrée
gratuite

*Concours de
soupes par équipes*

*Venez concourir,
goûter, échanger et voter
pour vos soupes préférées*

*Vente de kits de dégustation :
Bol, cuillère, serviette,
pains (cuits sur place)
et bulletin de vote.*

Jury professionnel animé par :
Emmanuel de Brantes



la Nouvelle
République
www.lanouvellerepublique.fr



ZOO PARC
de
BEAUVAL
zoobeauval.com

PRIMAGAZ

