

Les Toqués du Cèpe

Vendredi 7 et Samedi 8 octobre 2016



Les Toqués du Cèpe font une poussée tous les automnes, cette année leur sortie est programmée les 7 et 8 octobre 2016. Des animations en centre-ville sont organisées toute la journée :

Retour sur les animations des Toqués du Cèpe 2015, histoire de vous mettre l'eau à la bouche !

Vendredi 2 octobre 2015

- **17h30** : Ateliers de cuisine animés par Simone Cantafio, chef du restaurant étoilé de Michel Bras à Toya au Japon, par Yves Trémoulet, chef de l'Hôtel de France à Chaudeyrac et par des élèves du lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher puis dégustation des plats cuisinés (Matériel prêté par SNECC / Midi Maintenance). Place Chaptal.
- **18h** : Projection du film "Les champignons pourraient-ils sauver le monde ?" suivie d'un débat avec le public. Proposée par l'Association mycologique de Lozère dans le cadre des Journées mycologiques. Salle Urbain V
- **18h30** : Apéritif, dégustation des plats cuisinés lors des ateliers et spectacle comique "Pâtes au Gaz". Place Chaptal
- **20h** : Repas dans les [restaurants participants](#) à la Fête des Toqués du Cèpe.

Samedi 3 octobre 2015

Toute la journée :

Marché aux cèpes – Halle et place au Blé.

Foire d'automne – rue et place de la République, place Estoup.

Foire traditionnelle - Place du Foirail et Chaptal.

Marché hebdomadaire - place Urbain V.

Manège - Place Estoup.

Déambulations musicales - Centre-ville

8h – 12h : Balade et cueillette de champignons dans les bois du **lac de Charpal** avec des accompagnateurs. Transport en bus. Organisation en partenariat avec le Comité des Fêtes de Mende et l'association mycologique de Lozère. **Gratuit.**

Inscriptions : Office de Tourisme, 04 66 94 00 23.

• Distillation de fruits par Ambix. Place Estoup.

• Atelier de boulangerie et démonstration de tressage traditionnel de blé - Halle au Blé.

10h - 12h : Ateliers de cuisine animés par Simone Cantafio, chef du restaurant étoilé de Michel Bras à Toya au Japon, par Anthony Sanchez et Florian Lacas, chefs de l'Hôtel de

France à Mende et par les élèves du lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher puis dégustation des plats cuisinés (Matériel prêté par SNECC / Midi Maintenance). Place Chaptal

• Dégustation de plats cuisinés par des chefs mendois Place de la République. Distillation de fruits par alambic - Place Estoup.

12h : Repas dans les [restaurants participants](#).

14h30 : Visite guidée de la ville sur le thème **historique, mycologique et gourmand** par Emmanuelle Soulier et des mycologues. Départ devant l'Office de Tourisme.

15h : Fabrication de confiture par le CFPPA de Florac. Halle au Blé

15h30 : Distillation de fruits par Ambix. Place Estoup

15h30 - 17h : Ateliers de cuisine animés par Simone Cantafio, chef du restaurant étoilé de Michel Bras à Toya au Japon, par Martial Paulet, chef de L'Adonis à Florac et par des élèves du lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher puis dégustation des plats cuisinés (Matériel prêté par SNECC / Midi Maintenance). Place Chaptal

16h30 : Atelier de boulangerie et démonstration de tressage traditionnel de blé. Halle au Blé

19h : Dégustation d'omelette géante et de vins régionaux animée par la fanfare Donkey Place au Beurre. Organisation en partenariat avec le Comité des fêtes de Mende.

20h : Repas dans les [restaurants participants](#).