

mange ta soupe !

4^{ème}
édition



24-28 octobre 2012
Carentan

concours de soupes, concerts, ciné-débat, marché du terroir,
dégustations, ateliers culinaires pour les enfants et les parents,
balades pédestres et cyclistes, contes, librairie, expositions,
soupe aux bouquins, bar à soupe, visites au jardin, ...

www.mangetasoupe.eu

éditorial

La soupe des amis

Pour faire une bonne soupe, il faut d'abord de bons amis, des amis que l'on a envie de régaler. Sinon un vulgaire sachet de poudre aux colorants suffira bien !

Vous avez donc de bons amis et vous les invitez autour de votre soupe. Mais comme vous êtes généreux, vous leur en faites, non pas une, mais trois ! Une glacée en entrée, une bien épaisse comme plat principal et, enfin, une soupe aux fruits en dessert. Et pour que la fête soit totale, vous invitez aussi vos amies les épices venues de l'autre côté de la planète, vos amies les saveurs et les couleurs de tous les ailleurs, vos amies Curiosité, Abondance et Sensualité... Les soupes sont une belle chanson d'amitié que l'on aime reprendre en chœur, dans toutes les langues du monde.



Bien sûr, vous prenez ainsi le risque d'avoir de plus en plus d'amis lors de votre prochain dîner, mais la soupe possède le grand avantage de pouvoir se partager presque à l'infini ! Alors vive la soupe et les amis !

Alain Serres,

Auteur de plusieurs livres de cuisine publiés aux éditions Rue du monde

RUE DU MONDE



4^{ème} couvert !

Mange ta soupe ! est heureuse de vous inviter de nouveau à sa table afin de partager ce délicieux menu parfumé aux saveurs d'automne. Nous espérons que cette soupe vous réjouira à nouveau de la plus belle façon.

Pliés en 4, nous essayerons, avec nos nombreux invités, de vous recevoir dans la plus grande convivialité à ce bouillon de culture.

Nous proposerons toujours des activités à la Maison de l'Action sociale et de l'emploi de Carentan. A partir de cette année ce site sera dédié aux petits pirates.

Pour les mamans et papas pirates, pas de panique, nous proposons toujours des activités sur la place du Valnoble et à la salle des fêtes les 27 et 28 octobre. Nos équipes seront là pour que tout le monde

en profite dans ces espaces séparés de seulement quelques dizaines de mètres. **Mange ta soupe !** n'est pas une confrérie secrète et pour ne pas en avoir ras le bol, nous vous proposons de venir nous rejoindre en apportant épices et savoir faire pour améliorer d'année en année cette savoureuse recette.

A vos cuillères !

Laurent Porée,

Fondateur et Président de **Mange ta soupe !**



mercredi
24 octobre

atelier /// Atelier Saveurs d'automne, présenté par la Ferme-musée du Cotentin. Maison du Social et de l'Emploi de Carentan, 14h et 15h30.

Gratuit, sur réservation : 02 33 95 40 20 (places limitées).

A l'occasion du festival, la Ferme-musée du Cotentin, un site du Conseil général de la Manche basé à Sainte-Mère-Eglise, organise 2 ateliers pour les familles (à partir de 7 ans). Afin de valoriser ses vergers conservatoires, la Ferme-musée propose de découvrir la grande richesse du terroir normand en matière de pommes.

ouverture ///

Mairie de Carentan, salon d'honneur, 19h30.

Inauguration du 4^{ème} couvert.

ciné-débat ///

Cinéma de Carentan, 20h30

"Pesticide, mon amour", en présence du réalisateur Erik Frérel - gratuit.

Les agriculteurs ne sont pas les seuls consommateurs de produits phytosanitaires.

En France, 12 % des traitements vendus sont utilisés sur nos routes, potagers, chemins de fer, parcs, rues, jardins... Pour produire plus, pour tuer la vermine et pour faire propre, au détriment de la biodiversité et de notre santé. Est-ce bien raisonnable ? **Pesticide mon amour** présente un état des lieux de l'utilisation et des ravages des produits toxiques répandus tout autour de nous, là, juste à côté... Un documentaire sans concession, mais pas sans humour !!!

En partenariat avec le cinéma Le Cotentin et Le Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin

Infos : <http://pesticedemonamour.com>



jeudi
25 octobre

expo /// "Flores des marais du Cotentin", photos de Laurent Porée. Collège Gambetta, vernissage à 18h.

En 2012, durant deux saisons, Laurent Porée s'est penché, au sens propre comme au sens figuré, sur les petits détails participant pleinement à la beauté et à la vie de nos jardins, marais, plages... Ces espaces qui composent notre beau et vital marais du Cotentin, si précieux à défendre et à valoriser au quotidien.



ciné-débat ///

"Tous cobayes ?!", film de Jean-Pierre Jaud. Cinéma de Carentan, 20h30.

Rencontre suivi d'un débat avec un membre de l'équipe du film et un membre du CRIIGEN (Comité de Recherche et d'Information Indépendantes sur le génie Génétique). Tarifs habituels du cinéma.



De 2009 à 2011, dans le secret le plus absolu, le Professeur Gilles-Eric Séralini a mené une étude de consommation d'un OGM, le maïs NK 603 de Monsanto (cultivé sur 80% du sol américain). Les résultats de cette expérience, faite sur des rats de laboratoire, sont édifiants...

Après l'accident de Tchernobyl, l'invisible poison nucléaire a resurgi avec l'explosion de la centrale de Fukushima en mars 2011 faisant des dégâts matériels, humaines et écologiques innombrables. OGM, nucléaire : l'Homme s'est approprié ces technologies sans faire de tests sanitaires ni environnements approfondis alors que la contamination irréversible du vivant est réelle. Serions-nous tous des cobayes ?

Infos : www.touscobayes-lefilm.com

vendredi 26 octobre

concert ///

**L'Orchestre du Grand Consul,
théâtre de Carentan, 20h30.**

Mais qui est le Grand Consul?

Gardien incorruptible des traditions qui font la richesse des cultures, le Grand Consul est à la fois ambassadeur et maître de cérémonie. Riche d'expériences musicales vécues lors de ses voyages, il transporte avec lui des ambiances du Brésil, d'Espagne, des airs d'Algérie, de Roumanie, des chants de Colombie, d'Egypte et des mélodies des Balkans. Entre les délicieuses agapes et les étoffes soyeuses, le Grand Consul sait recevoir dans une ambiance joyeuse et chaleureuse, qui mène bien souvent ses convives à la danse.

Concert suivi par
la dégustation d'une
délicieuse soupe à
l'oignon !



Avec : Olivier Riquart (accordéon, chant) ; Manuel Decocq (violin, chant) ; Jérôme Valognes (saxophones, clarinette, chant) ; Michaël Patry (guitares, chant) ; Walter Loureiro (basse, chant) ; Cyril Maudelonde (batterie)

Tarifs - sur place : 10€,
prévente : 8€ - Gratuit
pour les moins de 16 ans.



samedi 27 octobre

dimanche 28 octobre

**Maison
de l'action
sociale et de
l'emploi ///**

**Pôle jeunesse du festival
Ouverture du site à 13h13**

Tout le week-end, venez rencontrer des auteurs et illustrateurs jeunesse, et une foule d'ouvrages autour du jardinage, de l'art culinaire et de l'environnement. Ateliers pour les enfants, expos, associations, jeux... de quoi éveiller votre gourmandise !

**La Doudou Factory
Exposition / vente
de Doudoux fait main**

Doudoux créés artisanalement au hasard des tissus, dentelles et rubans dénichés. Certains modèles sont nés de dessins d'enfants (merci à eux)... Chaque doudou est unique !



**Des maisons pour les
oiseaux - samedi, 15h -
Proposé par la Maison du Parc.**

Apprenons à construire un nichoir pour accueillir au printemps prochain les passereaux des villes et des jardins ! Pose des nichoirs le lendemain. Les enfants devront être accompagnés par les parents. A partir de 8 ans.



**Atelier fabrication de lanternes
- jeudi, vendredi, samedi.**

L'objet de cet atelier, encadré par une plasticienne, est de réaliser les luminaires qui illumineront la soirée du samedi. Atelier proposé par la Cie Dernier Soupir et Larbi Ben Belkacem.
Réservation conseillée :
02 33 54 24 79

samedi
27 octobre

dimanche
28 octobre

Sur les traces des Vikings
Atelier / balade patrimoniale /
chasse au trésor familiale.
Samedi, à partir de 14h30.

Durée : 3h. Réservation
indispensable au
02 33 54 24 79

Marjolaine Vedel et Alexandra
Le Gal, diététiciennes, vous
invitent en famille à participer
à une chasse au trésor dans
les rues de Carentan autour
du thème des Vikings...
Votre mission, si vous l'acceptez :
partir sur les traces de la
soupe perdue en répondant à
diverses énigmes, dans
différents lieux de la ville.

A chaque bonne réponse un
ustensile ou un ingrédient vous
sera remis afin de concocter
tous ensemble une bonne
soupe de l'époque Viking.



Odélices !

Atelier culinaire tout public,
proposé par Marie-Laure
Tombini. Samedi, 15h.
Durée : 1h30

A l'origine du célèbre site
internet Odélices, Marie-
Laure Tombini est également
créatrice de nombreux livres
et d'un délicieux magazine.
Vous pourrez retrouver son
dernier ouvrage réunissant 60
nouvelles recettes de soupes
(Editions Mango).

Infos : www.odelices.com

Atelier gravure et peinture,
avec May Angéli

Samedi et dimanche, à partir
de 14h30. Durée : 2 / 3h.
Réservation indispensable :
02 33 54 24 79

May Angéli a publié son
premier livre pour enfants en
1961. Elle use de techniques
et d'outils très divers, de
l'aquarelle douce aux tons
plus colorés des crayons
couleurs en passant par
les tons pastels de la craie
grasse. Derniers ouvrages :
Des oiseaux (Thierry Magnier),
Petites mésaventures dans la
nature (Seuil Jeunesse)



Atelier POP UP, proposé
par Louis Rigaud
et Anouck Boirobert
Samedi et dimanche, à partir
de 14h30. Durée : 2 / 3h.
Réservation indispensable :
02 33 54 24 79

Qu'il s'agisse de livres animés,
de sites web ou de jeux numé-
riques, Louis Rigaud et Anouck
Boirobert travaillent sur
l'interactivité. Ils cherchent
des systèmes simples qui font
participer le lecteur.
Infos : <http://ludocube.fr>

Une cuisine qui sent bon les
soupes du monde : atelier
d'illustration d'Aurélia Fronty
Dimanche, à partir de
14h30. Durée : 3h.
Réservation indispensable
au 02 33 54 24 79



samedi
27 octobre

dimanche
28 octobre

Atelier "fabriquons des cou-
leurs" avec Estelle Mauger.
Atelier sensoriel et expéri-
mental. Dimanche, à partir
de 14h - sans réservation.

A partir de choux rouge, de
pelures d'oignon, d'épinards,
de thé, d'infusion à l'hibiscus,
de curcuma... nous allons
obtenir des jus, puis des
encres jaunes, bleues, marron,
roses... Le public pourra
participer à leur élaboration et
faire de nombreuses expériences
pour découvrir cette chimie
naturelle.



Atelier "Dégustons une
confiture", avec et par des
adhérents de l'association.
Dimanche, 15h. Durée : 1h30.
Sur un marché, cet été, deux
adhérents se sont rencontrés
autour de quelques fruits
qui allaient passer un sale
quart d'heure ! C'était pour
faire une confiture ! Si vous
souhaitez apprendre ou revoir
les bons gestes pour faire une
gelée de pommes, cet atelier
est fait pour vous !

samedi
27 octobre

dimanche
28 octobre

Atelier Mandalas végétaux,
proposé par Virginie Morel.

Dimanche, 15h.

Venez rejoindre Virginie Morel pour apprendre à faire des mandalas à partir de végétaux de saison !

Infos : www.unbrincadabrant.fr



photo: Paolo della Corte



Atelier "Poser un nichoir",
proposé par la Maison du Parc. Dimanche, 15h.

Posons ensemble les nichoirs construits la veille. Trouvons l'endroit adéquat et le milieu qui accueillera bientôt une mésange ou peut être un autre passereau...

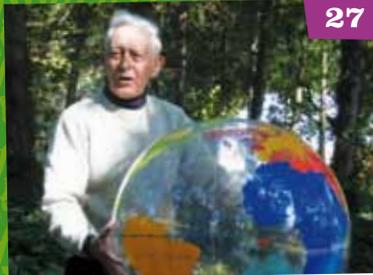


Atelier "soupe au camembert",
proposé par Magali Kunstmann-Pelchat.
Dimanche, 15h.

Amoureuse des mots comme des bons petits plats, Magali Kunstmann-Pelchat est journaliste pour la presse cuisine et art de vivre et auteur du blog Mag'cuisine (www.mag-cuisine.fr). Ce qu'elle aime par dessus tout, c'est régaler ses proches de recettes gourmandes, qui prônent les produits authentiques et de saison, largement inspirées de sa région natale, la Basse-Normandie. Un plaisir qu'elle doit à sa mère et sa grand-mère qui lui ont transmis le goût du terroir et la satisfaction de partager des repas en famille. Plaisir que l'on retrouve dans son premier livre, *Il n'y a pas que l'escalope à la crème en Normandie !*

samedi
27 octobre

dimanche
28 octobre



Présentation du festival
Alimenterre, autour du
documentaire *Comment on*
nourrit les gens ? de Marie-
Dominique Robin
Dimanche, 16h30.

Alimenterre est un festival de films documentaires traitant des enjeux agricoles et alimentaires Nord-Sud, leurs interconnexions et leurs répercussions sur nos vies quotidiennes.

En 2011, près de 480 projections débats ont été réalisées dans plus de 220 villes en France, mais aussi dans le monde. En Basse-Normandie, Horizons Solidaires est la structure coordinatrice du festival.

Le documentaire présenté tentera de montrer qu'il existe des alternatives viables d'un point de vue agronomique et économique au modèle agro-chimique, qui permettront à tous les habitants de la planète de se nourrir (ce que n'est pas parvenue à faire l'agriculture chimique). Ce documentaire sera diffusé pour la première fois le 16 octobre 2012 sur Arte.

Place du
Valnoble
Village éphémère
Marché du terroir,
samedi, 16h à 20h.



Vous pourrez trouver des légumes de saisons bio et anciens, fromages de chèvre et de vache, glaces, viande de veau et de bœuf, terrines de canards et foies gras, teurgoule, bouillie de sarrasin, confiture de lait, pommes, cidre bouché, Calvados, Pommeau de Normandie, jus de pomme et vinaigre de cidre, miel, pain, bière... et des paniers garnis à gagner !

**Place du
Valnoble**

**samedi
27 octobre**

**dimanche
28 octobre**

Réalisation de compositions
avec des mini cucurbitacées,
des citrouilles, fruits de saison...

Samedi, 14h à 16h, gratuit.

Atelier accessible aux petits et
grands, proposé par l'association
flore Art (Carentan).

**Concours de soupes :
Faites de la soupe !**

Samedi, 18h à 19h30. Gratuit.

Dans une ambiance chaleureuse,
venez goûter aux soupes
offertes par des équipes
d'amis, voisins ou collègues,
et choisir la lauréate du "prix
du public". Un comité de sept
experts, présidé cette année
par Magali Kunstmann-Pelchat,
décernera le "prix du jury".

Proclamation des résultats à
20h, ambiance assurée !

Vous n'avez pas de bol ?

la banque du bol vous en
prête un. Mais si vous apportez
vos propres ustensiles, vous
éviterez l'attente au guichet.

Inscription des équipes :
02 33 42 46 40, ou
www.mangetasoupe.eu



photo Denis Peuldeau

Veillée normande :

"Mêm' pô froid !"

Samedi, 20h30 à... tard.

Au sein du village **Mange
ta soupe !**, poursuivez votre
souper grâce aux produits
régionaux sélectionnés par
l'association. Apportez vos
couverts pour savourer,
attablés, grillades, frites bios,
soupes, galettes... arrosées
d'une bolée de cidre bio. Et si
le pied vous remue, laissez-
vous aller sur des airs et chan-
sons d'hier et d'aujourd'hui de
Manivel' Swing que nous avons
le bonheur de recevoir pour la
seconde fois. Manivel' Swing,
c'est un tour de chant tous
publics, accompagné à l'orgue
de barbarie. Cette année,
c'est en duo avec Soazig
Hamelin (violon) que Sylvain
accompagnera notre veillée
normande du samedi soir, à
partir de 20h30.

**samedi
27 octobre**

**dimanche
28 octobre**

**Apéritif & pique nique
en musique.**

Dimanche, 12h à 13h.

Un verre sera offert par
l'association et une restaura-
tion sera proposée sur place.
Au sein de notre éphémère
village, venez partager ce
moment de
convivialité.

**Ateliers culinaires
dégustations
"sous les étoiles !"
avec de nombreux
toqués !**

**Dimanche 14h
à 18h, gratuit.**

Les légumes anciens sont
connus des plus grands
restaurateurs mais peu y ont
accès. Produits rares, biscornus,
atypiques et savoureux. Venez
profiter d'un bel instant de
convivialité pour découvrir de
l'authentique (grâce à notre
ami Gérard Legrue qui a per-
mis à cette idée de se mettre
en place) et partager un bon
moment plein de saveurs et
de découvertes. Dégustations
en présence de **Mickaël
Marion** ("Le clos des sens" à
Coutances, [www.leclosdes-
sens.fr](http://www.leclosdes-
sens.fr)) ; **Eric Provost** (Royal
Barrière de Deauville, [www.
lucienbarriere.com](http://www.
lucienbarriere.com)) ;



Anthony Caillot ("À contre-
sens", Caen) ; **Mike Allen**
("La ferme des Mares",
Saint-Germain-sur-Ay, [www.
la-ferme-des-mares.com](http://www.
la-ferme-des-mares.com)), **Phi-
lippe Hardy** ("Le Mascaret",
[www.restaurant-lemascaret.
fr](http://www.restaurant-lemascaret.
fr)), **Emmanuel Marie, Michel
Briens** (La Satrouille, Cher-
bourg), **Caroline Vignaud** (Le
goût sauvage, Saint-Lô, [www.
legoutsauvage.typepad.com](http://www.
legoutsauvage.typepad.com)),
Antoine Fernandes (Le moulin
à Vent, Saint Germain-des-
Vaux, www.le-moulin-a-vent.fr),
Olivier Briand (Le Gibus, Caen,
www.gibus-restaurant.com).

Vide-jardins

Dimanche, 10h à 17h, gratuit.

Parce qu'il n'y a pas de
potage sans jardinage,
Mange ta soupe ! organise
son premier vide-jardins.
Inscriptions : 06 66 30 63 54
ou 02 33 71 14 82 ou
catherine.todrani@gmail.com
Ce vide jardins est aussi
l'occasion de développer le
partage de nos semences.
Faisons pousser nos légumes
avec des semences libres,
et soutenons l'association
Kokopelli : fondée en France
en mai 1999, Kokopelli
rassemble ceux qui souhaitent
préservier le droit de semer



**samedi
27 octobre**

**dimanche
28 octobre**

des semences potagères et céréalières de variétés anciennes toutes libres de droits et reproductibles. Grâce à son propre réseau de producteurs et d'adhérents, l'association maintient une collection planétaire unique de plus de 2200 variétés. Transformez votre jardin en refuge de semences libres !
Info : www.kokopelli-semences.fr



Jeux traditionnels normands. Samedi et dimanche, 10h à 17h, gratuit.

Un peu d'exercice physique et ludique en vous initiant aux jeux traditionnels normands : Ferme la Boîte, Quilles Potence, Jeux du Camembert, Bezette, Caramboles, Boule de Hasard...
proposé par l'Association T.H.T.N (Terroirs Histoire et Traditions de Normandie).



**Lecture de la c^{ie} Dodeka.
Le dimanche, en journée.**
L'eau à la bouche, le cœur et l'esprit en éveil, deux comédiens autour des fourneaux diront les mots des poètes, qui savourent la cuisine à travers les siècles.



Une touche de vert...
Le Centre horticole du Londe, à Caen, apportera une touche décorative personnelle, pour pimenter encore davantage cette édition de **Mange ta soupe !**

Et aussi...
Vous pourrez aussi aller à la rencontre du "Bar à eau" proposé par notre partenaire Eau Seine-Normandie et de l'espace Infos déchets du GRAPE.

**samedi
27 octobre**

**dimanche
28 octobre**

Rue de la Halle (face à la salle des fêtes).

**Concours d'épouvantails
Dimanche, à partir de 10h.**
Pour la seconde fois, la rue de la Halle accueillera une armée d'épouvantails nés de l'imagination des grands et des petits. Des prix seront remis aux auteurs des créatures les plus repoussantes. Non... séduisantes (pour une fois).
Infos & inscriptions :
Les Arcades de l'Histoire,
Tél. : 06 16 10 81 46
Annonce des résultats à 18h.

Bibliothèque municipale

**Une soupe qui sent bon
les cuisines du monde,
Illustrations originales
d'Aurélia Fronty.
Du 9 au 27 octobre. Gratuit.**
Aurélia Fronty s'inspire avant tout de ses origines catalanes et de ses voyages pour peindre des œuvres proches de l'art naïf, très colorées. Elle aime les lignes simples, et peaufine avec soin ses

Salle des fêtes

**Foire aux livres
"Soupe aux bouquins"
Dimanche, 9h à 18h.
Entrée gratuite.**
3^{ème} service de la soupe aux bouquins, organisée par Les Arcades de l'histoire et ouvert aux professionnels comme aux particuliers. Restauration sur place (boissons, casse-croûtes, sans oublier des soupes !)
Renseignements et inscription des exposants : 02 33 42 46 40
ou www.mangetasoupe.eu

couleurs, travaillant beaucoup les nuances, la déclinaison des tons entre eux. Elle utilise surtout la peinture acrylique sur des papiers cartonnés. Elle a illustré de nombreux livres parus aux éditions Rue du Monde.



dimanche 28 octobre

Balades à pied et à vélo

Balade pédestre

Dimanche, départ 14h.

Frais de participation : 3€ (gratuit pour les moins de 12 ans). Avec le concours de l'Association Française des Diabétiques du Centre-Manche, **Mange ta soupe !** propose un circuit de 9,5 km.

A l'issue, un goûter normand sera offert à l'ancienne cantine de Saint-Hilaire-Petitville.

Départ : Saint-Hilaire-Petitville parking devant la boulangerie Fontaine des délices.

Chaussures de randonnées vivement recommandées.

Réservation : 06 80 91 36 56.

Balade "Poivre et selle" en vélo Dimanche, départ 14h.

Frais de participation : 4€ (2€ pour les scolaires).

Les organisateurs de

Mange ta soupe ! vous ont mitonné un parcours de 25 km de petites routes, chemins carrossables et d'endroits méconnus. L'école de cyclisme carentanaise assurera l'accompagnement et l'assistance. Une animation sera proposée par le Parc Naturel Régional des marais du Cotentin et du Bessin.

Enfin un goûter normand sera servi au retour vers 17h30.

Utilisez de préférence un VTT, et pensez aux vêtements de pluie. Départ : Carentan, village **Mange ta soupe !** place du Valnoble.

Réservation : 02 33 42 23 08 ou 06 82 17 19 06.

Maison du Parc

Un jardin et des têtards

Maison du Parc, Saint-Côme-du-Mont. Dimanche, 10h.

Durée : 1h 30. Gratuit.

Découvrons le jardin des Têtards, à la Maison du Parc.

Entre économie d'eau et

accueil pour la faune sauvage et la flore spontanée, visiter ce jardin, c'est apprendre comment concilier la Nature et l'Homme autour de la maison. Proposé par le Parc Naturel Régional des marais du Cotentin et du Bessin. Ouvert aux enfants de 6 à 12 ans. Sur réservation : 02 33 71 65 30.

au fil de la semaine...

Dans les écoles

En participant à de multiples activités, les établissements scolaires de Carentan, Saint-Hilaire-Petitville, Méautis, Périers s'associeront, une nouvelle fois, à **Mange ta soupe !**

Dans les hôpitaux

Être en bonne santé commence dans son assiette, en mangeant équilibré, des produits frais et simples. L'Hôpital Mémorial de Saint-Lô et l'Hôpital de Carentan nous accueillent de nouveau.

Dans les commerces

La ville de Carentan possède de très jolies boutiques, parfois atypiques... Nous vous proposons d'aller à leur rencontre et de découvrir leur vitrine spéciale **Mange ta soupe !** Grâce à l'Union des Commerçants, Artisans

et Industriels du Pays Carentanais, retrouvez dans 50 vitrines les mangeurs de soupes des deux premières éditions de **Mange ta soupe !** (photographies de Laurent Porée) et participez au jeu-concours chez les commerçants partenaires.

Dans les centres Pénitentiaires de Caen, Cherbourg et Coutances :

Dans le cadre de la semaine du goût, avec les toqués Michel Briens à Cherbourg (La Satrouille), Mickaël Marion à Coutances (Le clos des sens) et Anthony Caillot à Caen (A contre sens), et l'accompagnement de la compagnie Dodeka (lectures gourmandes), **Mange ta soupe !** proposera pour la seconde fois des activités autour de l'art culinaire.



Infos et réservations :

Mange ta soupe !

17 rue de l'Yser, 50500 Carentan
Tél : 02 33 54 24 79 / 06 75 13 63 76

Courriel : mangetasoupe@neuf.fr

Web : www.mangetasoupe.eu

Suivez-nous sur Facebook !

Du mercredi au dimanche, un point info est installé place Vauban.

Déplacements, transports en commun pour venir au festival :

Co-voiturage :

www.covoiturage-basse-normandie.fr

<http://commentjyvais.fr/index.php/crbn/>

www.123envoiture.com

Train :

www.ter-sncf.com/basse-normandie



Une touche de vert...

Mange ta soupe ! est

soucieuse de l'environnement :

Le programme et les affiches sont imprimés sur papier recyclé avec des encres végétales. Elle agit aussi pour proposer à ses invités un transport responsable, utilise des bols lavables, des gobelets compostables, trie les déchets... et fait tous les ans un diagnostic de son impact sur l'environnement (très faible !).

Remerciements :

Merci aux collectivités, médias régionaux et nationaux, associations, adhérents et bénévoles sans qui nous ne pourrions réaliser un tel projet.

Sur les ondes :

Retrouvez-nous sur les ondes de France Bleu Cotentin dans différentes émissions.

