

COMMUNIQUÉ DE PRESSE, 7 avril 2016

HISTOIRE(S) de CHARRUES ET D'ASSIETTES

EXPOSITION PHOTO au DOMAINE de la RÉSERVE
dans le cadre du Printemps à la ferme (17 avril)

www.histoiresdecharruesetdassiettes.fr

HISTOIRES DE CHARRUES ET D'ASSIETTES S'ASSOCIE AUX PORTES OUVERTES DU DOMAINE DE LA RÉSERVE

L'association [Histoire\(s\) de charrues et d'assiettes](http://www.histoiresdecharruesetdassiettes.fr) s'associe à Julien et Véronique Hurand, de l'élevage caprin du domaine de la Réserve à St Vitte (18), pour la **journée de portes ouvertes de la ferme** dans le cadre du **Printemps à la ferme** .

Le 17 avril, la ferme sera donc ouverte à tous pour des visites de l'élevage, une animation traite et un marché fermier réunissant des producteurs locaux, de 10h à 18h30. Toute la journée, Histoires de charrues et d'assiettes sera sur place pour échanger avec les visiteurs, et présenter une exposition photo reprenant les portraits réalisés dans le Berry autour du patrimoine culinaire.

Un repas fermier sera servi à partir de midi sur l'exploitation (12 euros par personne), préparé à partir de produits de la ferme et des alentours : fromage de chèvre et charcuteries, rôti de porc, salade de lentilles...

Histoires de charrues et d'assiettes proposera les desserts de ce buffet froid, en préparant **une farandole de desserts berrichons**, issus des portraits réalisés dans la région : chanciaux, poirat et carotte cake... à la Sucrine du Berry !



PORTES OUVERTES
AU DOMAINE DE
LA RÉSERVE -
Fromages
HURAND

BIENVENUE
à la ferme

Produit
en région

de charrues
HISTOIRE(S)
et d'assiettes

à Saint Vitte (18)
Dimanche 17 avril de 10h à 18h30

MARCHÉ DE
PRODUCTEURS
Toute la journée

VISITES DE LA
FERME
Animations traite à 14h30 et
15h30

REPAS FERMIER à partir de midi
Buffet froid de produits fermiers de la région

Tarif
12 €

Repas sur réservation avant le
mardi 12 avril au 06.27.00.19

EXPOSITION PHOTO :
Histoire(s) de charrues et d'assiettes
www.histoiresdecharruesetdassiettes.fr

RDV à St Vitte : 30 mn de St Amand ou Montluçon, 1 h de Bourges ou Châteauroux
Imprimé par nos soins

Ne pas jeter sur la voie publique

À PROPOS D'HISTOIRE(S) DE CHARRUES ET D'ASSIETTES

Histoire(s) de charrues et d'assiettes est un projet associatif d'une durée d'un an, ayant pour objectif la **valorisation du patrimoine culinaire** de trois territoires français : **le Berry, la Cornouaille bretonne, la Picardie**. Convaincues que le **patrimoine alimentaire est l'affaire de tous**, amateurs comme professionnels, les porteuses du projet, Marie Breton et Agathe Lang, passeront trois mois dans chacune de ces régions, de janvier à octobre 2016. Elles s'intéressent à la fois aux **histoires personnelles** de femmes et d'hommes qui contribuent à rendre vivants les produits et recettes typiques de leur territoire, et à **l'Histoire** de l'agriculture et de l'élevage, afin d'apporter des éléments de compréhension sur leur rôle dans la construction du patrimoine culinaire.

SUIVEZ LE PROJET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Facebook : <https://www.facebook.com/histoiresdecharruesetdassiettes/>

Twitter : @s_histoire

ESPACE PRESSE : <http://www.histoiresdecharruesetdassiettes.fr/#lespace-presse/yznmv>

CONTACTS PRESSE : Marie BRETON – marie.breton@histoiresdecharruesetdassiettes.fr ou 06 20 06 47 91

Agathe LANG – agathe.lang@histoiresdecharruesetdassiettes.fr ou 06 38 50 13 81