



2^e édition
Saveurs de montagne



Festival des Jardins Alpestres

18 & 19 MAI 2019

ALBERTVILLE
CENTRE-VILLE & CONFLANS



www.albertville.fr





EN ATTENDANT LE FESTIVAL

Dôme Médiathèque

**Du 26 avril
au 25 mai**

Exposition • Des histoires plein l'assiette

Réalisée par le Parc Naturel Régional des Bauges

Quelques personnes affairées autour d'un fourneau. Le voisin est venu prêter main forte. La recette en tête, on rit de bon cœur. Les mains plongées dans la mixture, on pétrit, on enfourne, on goûte. Une ambiance qu'on a envie de partager !

Venez découvrir les savoir-faire alimentaires et pratiques culinaires d'hier et d'aujourd'hui dans le Massif des Bauges.

**Vend. 10 mai
18h**

Vernissage de l'exposition

**Mardi 14 mai
19h**

Vignes et vins de Savoie • Table ronde

Patrick Bougouin, guide au musée de la vigne et du vin de Montmélian - Thibaut Toix, sommelier - Philippe Grisard, viticulteur à Cruet

Rencontre avec des passionnés de la vigne qui viendront parler des cépages locaux et de leurs terroirs. Mondeuse, Jacquère, Altesse n'auront plus de secret pour vous !

Suivie d'une dégustation assurée par la maison Philippe Grisard.



**Vend. 10 mai
19h**

La cuisine du jardin

Guillaume Blanchin, restaurateur L'Effet Papillon

11 rue Gambetta
10 € - **Inscription
obligatoire***

Le chef fera une démonstration de cuisine à partir de trois ingrédients cultivés dans son jardin, pour en faire un plat que les participants dégusteront à l'issue de la rencontre dans le restaurant.

**Vend. 17 mai
20h45**

Les arbres remarquables, un patrimoine à protéger

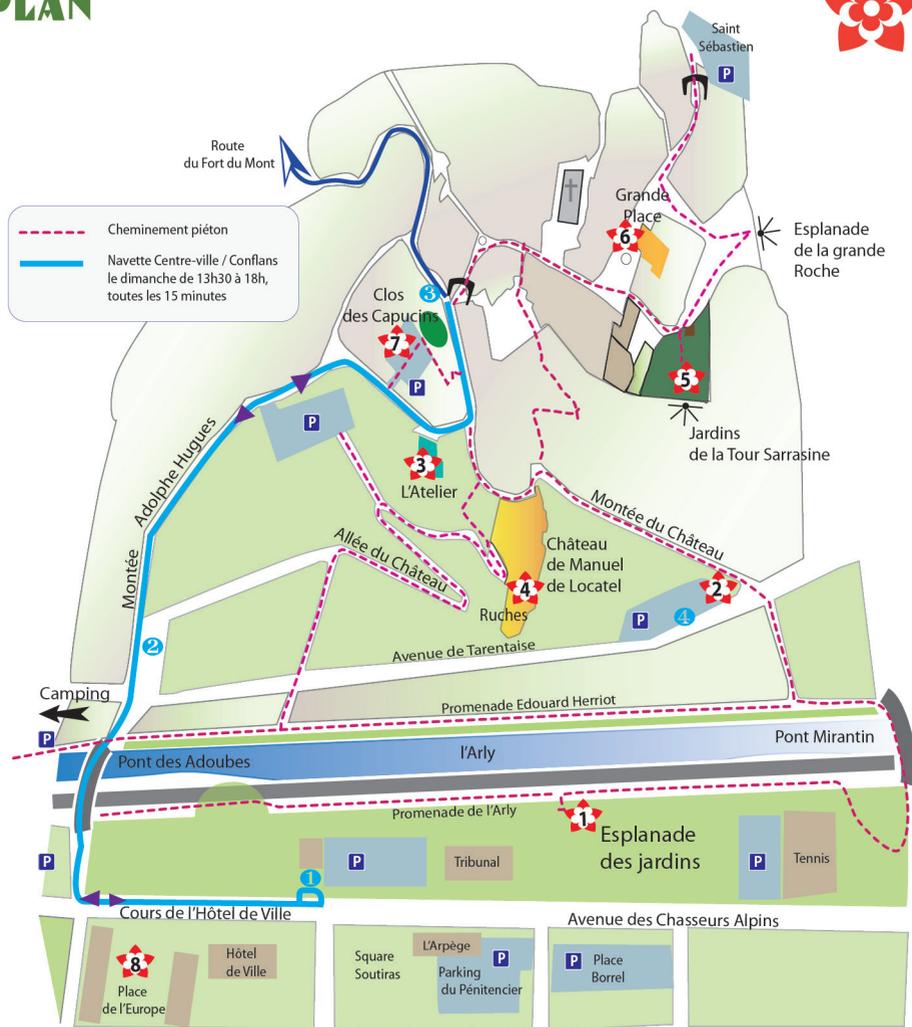
Film de Georges Feterman, Jean-Pierre Duval et Caroline Breton

(film avec les témoignages d'Alain Baraton, Delphine Batho, Denis Cheissoux, Francis Hallé, Béatrice Rizzo, Yann Wehring)

Surprenant tour de France des arbres remarquables : vieux, insolites, reconnus, historiques, liés à une légende ou tout simplement beaux ! La diversité de ces ancêtres vénérables se dévoile sous nos yeux entre forêts et campagne, villes et montagnes. Ne vous pressez pas. Ils seront encore là quand vous passerez les voir. Pour eux, le temps n'a pas la même dimension que pour nous. Notre seule urgence est de les protéger.



* **Inscription obligatoire**, nombre de places limité, voir dernière page
Les animations payantes sont à régler le jour même à l'intervenant.



A CONFLANS

Les jardins de Conflans en visite libre



- Découvrez l'évolution du jardin alpestre réalisé par le service environnement en 2018
Parking du clos des Capucins
- Deux jardins thématiques de plantes aromatiques et médicinales pour reconnaître les plantes les plus courantes - *Jardin de la Tour Sarrasine*



Les boutiques de la cité

- L'Atelier du végétal, Barbara Ville, artiste peintre - *22 rue Gabriel Pérouse*
- L'arbre à plumes, boutique d'art et d'artisanat : bar à tisanes - *14 place de Conflans*



ESPLANADE DES JARDINS

Six créations éphémères invitent à découvrir un univers unique qui porte un regard original sur le thème *Saveurs de montagne*.

dès 10 h **Jardins éphémères**

Esplanade
Av. des Chasseurs Alpains

Trois équipes professionnelles :

- **Bevenda de montagne**, Laura Giuliani, Marie Peyret et François Couplan
- **La montagne a bon goût**, Kévin Barthalay et Willis François
- **Une nature nourricière**, Alpes paysage

Toute la journée
en visite libre

Trois établissements scolaires proposent également leur création :

De 14h à 17h
en visite
commentée

- **Lycée agricole Costa de Beauregard**, Fondation du Bocage, classe de 2^e année de CAP agricole paysage (Chambéry)
- **Lycée Reinach**, classe de 1^{re} Bac professionnel aménagements paysagers (La Motte Servolex)
- **ISETA** (Institut des sciences de l'environnement et des territoires d'Annecy), 1^{er} année de BTS Aménagements paysagers (Sevrier)

Land art

Découverte de l'œuvre *Reliefs* de Ankh, *artiste land art et sculpteur*
Atelier land art autour du bois flotté animé par l'artiste pour les enfants.

Découverte des métiers du paysage

Animation sur les gestes des professionnels via des casques de réalité virtuelle.

Avec l'Unep, première organisation professionnelle des entreprises du paysage

Petite restauration

La Ferme des Sapins et Les Jardins d'Amélie Blanche

Votez pour
votre jardin préféré
sur place samedi et sur
www.albertville.fr
jusqu'à fin
septembre

* Inscription conseillée, nombre de places limité, voir dernière page

Place de l'Europe • Jardinons la ville



10h à 12h **Atelier jardinage** avec les *Incrovables comestibles*

14h à 16h **À la découverte des Incrovables comestibles**



Nouvellement lancé à Albertville par des habitants, le mouvement des *Incrovables comestibles* vous invite à découvrir et partager leurs projets.

Profitez du square éphémère, aménagement urbain réalisé par les services de la Ville.

Pour l'occasion, des commerces du centre-ville se mettent aussi au vert...

LES JARDINS DANS LA VILLE



LES RENDEZ-VOUS DE L'ESPLANADE

11h **La connaissance des plantes comestibles montagnardes au XIX^e siècle**

Causerie avec Christophe Valaz, paysan cueilleur,
Les Jardins d'Amélie Blanche

13h30 **Inauguration des jardins éphémères**



14h **Rien ne se perd, tout se transforme**

Guillaume Blanchin, restaurateur

Présentation des trucs et astuces du chef pour limiter les déchets en valorisant toutes les parties des légumes.

14h et 15h30 **Jardiner au naturel**

Inscription conseillée*

Atelier avec Magali Touitou, association Environnement et Partage

Découvrir les gestes pratiques du jardinier, semer à la bonne saison, connaître les outils, fabriquer des bombes de graines, repiquer ses semis. Documentations et conseils sont à disposition pour l'occasion.

15h **Balade - Les plantes sauvages comestibles en ville**

Départ esplanade
Inscription conseillée*

Philippe Desmonet, accompagnateur en montagne et le service Environnement

Découverte des plantes sauvages comestibles en centre-ville, conseils pratiques et petite dégustation maison à base de plantes sauvages tirées du sac de l'accompagnateur.

16h **Contes de montagne**

Gilbert Gourraud, conteur

Des contes et légendes de montagne à découvrir ou redécouvrir, pour petits et grands.

17h30 **Remise du prix du jury**

Un jury récompensera un des jardins professionnels.

Librairie des Bauges - Apéro-débat avec le Parc Naturel Régional des Bauges

18h30 **Savoirs du jardin potager dans le massif des Bauges**

Garage

avec la participation de Valentina Lapicciarella-Zingari, anthropologue, dans le cadre du projet AlpFoodway.

CITÉ MÉDIÉVALE

9h à 18h

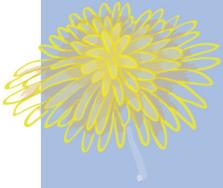
*Jardin de
la Tour Sarrasine*



Marché des plantes et saveurs

Retrouvez des exposants locaux qui à travers leurs productions mettent en avant le végétal et le monde des jardins.

- **Le Jardin d'Arclusaz** (St Jean de la Porte) : plantes vivaces, alpines et aromatiques
 - **Les Jardins d'Amélie Blanche** (Esserts Blay) : tisanes, plantes médicinales et aromatiques
 - **Le Nant de la Guire** (La Table) : liqueurs et boissons distillées bio
 - **La Ferme aromatique** (Varces) : plants de plantes aromatiques et médicinales
 - **Les Fleurs gourmandes** (Lavars) : plants fleurs comestibles et potagers
 - **Céline Riban** (Albertville) : miel
 - **Patricia Jacquet** (Marthod) : poteries savoyardes en terre vernissée
 - **La Librairie des Bauges** (Albertville) : ouvrages
- Atelier d'écriture *Saveurs de montagne* avec Marianne Henriet (7/14 ans)



10h à 17h

*L'Atelier
14 montée A. Hugues*

Exposition artistique autour de la flore alpine

Gravures, typographie et céramiques - *L'Atelier et école Plaine de Conflans*
Présence de l'association La maison de la Montagne, organisatrice
des Cortis d'en haut - Fête des jardins de montagne à Nâves

10h à 18h

Grande place



Autour du jardinage

Magali Touitou, association Environnement et Partage

Un parcours sensoriel pour découvrir et sentir, la création de boîtes à toucher, le calendrier du jardin, les plantes aromatiques, les remèdes biologiques pour jardiner au naturel et les animaux utiles au jardin.
Ateliers et documentation.

14h à 17h

Grande place



La cuisine de plantes sauvages

Sabrina Millot, La Valse des arômes

Stand d'échanges autour de la reconnaissance, la cueillette, la cuisine de plantes sauvages et dégustation.

Château de Manuel de Locatel, avec le *Rucher des Allobroges*, section Albertville



10h à 18h

L'abeille et l'apiculteur

Espace de découverte de la vie de l'abeille et de la ruche

11h & 15h

Causerie avec les apiculteurs qui partageront leurs connaissances sur l'organisation de la vie de l'abeille et de la ruche.

SAVEURS EN NATURE À CONFLANS

LES RENDEZ-VOUS



9h30

Départ Grande Place

Inscription conseillée*

Balade • De la cueillette à l'assiette

Sabrina Millot, *La Valse des arômes*

Reconnaissance et cueillette de plantes sauvages, suivie d'un atelier cuisine.

10h

Rdv au chai
route du Fort du Mont

5 €

Inscription conseillée*

Découvrons le vignoble de Farette

avec Jean-Yves Péron, vigneron, et Olivier Cartier-Moulin, accompagnateur en montagne - GPS : 45.675061, 6.404086

Découverte des pratiques culturelles sur le vignoble de Farette (hauts de Conflans), visite de la cave et dégustation des vins naturels.

10h30 à 12h
14h à 16h30



L'Atelier

14 montée A. Hugues

Atelier modelage et estampage de terre

Initiez-vous au modelage sur le thème des végétaux et repartez avec vos réalisations !

À partir de 5 ans, places limitées



10h30, 13h30
& 15h30

Grande place

Peinture aux légumes

Barbara Ville, *artiste peintre*

Préparation de teintures à partir de légumes et réalisation d'une aquarelle.

À partir de 7 ans accompagné d'un adulte, places limitées



14h

Rdv parking

av. de Tarentaise

montée du Château

Inscription conseillée*

Balade à Conflans autour de la biodiversité

Service Environnement de la Ville

Découverte de la végétation locale (arbres remarquables, vigne...), mais

aussi des actions de valorisation mises en place (éco-paturage, ruches, jardins familiaux, jardin créatif alpin, jardins aromatiques et médicinaux...).

15h

Départ Grande Place

Inscription conseillée*



Balade - Plantes sauvages comestibles de la nature

Philippe Desmonet, *accompagnateur en montagne*

Découverte des plantes sauvages comestibles à Conflans, conseils et petite dégustation maison à base de plantes sauvages tirées du sac de l'accompagnateur.

11h, 14h & 16h

Inscription conseillée*



Au cœur de la ruche

Découverte des ruches du château à partir de 12 ans

Tenue obligatoire : veste épaisse à manches longues, pantalons, chaussures fermées, éviter parfum, lotion...

Animation susceptible d'être annulée pour raison d'intempéries.



POUR PROLONGER LE FESTIVAL

Lundi 20 mai - Journée mondiale de l'Abeille



Jeudi 23 mai - 19h30

Table ronde sur l'état de la biodiversité

Avec Yves Paccalet, écrivain, naturaliste, collaborateur du commandant Cousteau
proposée par l'Univ'Pop sur inscription : univpop@yahoo.com

Le Garage - Librairie des Bauges

Jusqu'à fin septembre



Visite des jardins éphémères et de l'œuvre Reliefs

en accès libre - *Esplanade des jardins*

Samedi 28 septembre



Vente des plantes des jardins éphémères et remise du prix du public

N'oubliez pas de voter pour votre jardin préféré sur www.albertville.fr

Esplanade des jardins

INFOS PRATIQUES

• Inscriptions à la Maison du Tourisme :

15, avenue de Winnenden – 73200 Albertville - Tél. 04 79 32 04 22

Les activités sur inscription ont un nombre de places limité.

Sauf mention contraire, les animations proposées sont gratuites.

Les animations payantes sont à régler le jour même à l'intervenant.

