

20^e festival du livre gourmand

PÉRIGUEUX CAPITALE DE LA GOURMANDISE



14 | 15 | 16
novembre
2025

LIVREGOURMAND.PERIGUEUX.FR

Président d'honneur
Pierre GAGNAIRE

THÉÂTRE DE PÉRIGUEUX

Entrée libre et gratuite

14 vendredi
novembre

Horaires d'ouverture
du festival
9:00 - 19:00



15:30 | DÉMONSTRATION

Tartelettes gourmandes aux noix
et miel du Périgord.

Espace démonstrations | 1h
Avec Angélique REBIÈRE

17:00 | DÉMONSTRATION

Le succulent du Chef : une recette gourmande
avec dinde, coppa et brie de Meaux.

Espace démonstrations | 1h
Avec Guillaume VERLET - Amonè

17:30 | RENCONTRE-DÉGUSTATION

Un "jardin-qui-se-mange"
et des "épices-qui-se-boivent" !

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec Pascal GARBE & Beena PARADIN-MIGOTTO

17:30 | RENCONTRE-DÉBAT

Cocktails : avec et sans alcool !

Espace débats | 1h
Avec Johann BOUARD & Sarah MISSAOU

17:30 | RENCONTRE-DÉBAT

Visions de la gastronomie.

Grande scène du Théâtre | 1h
Avec Pierre GAGNAIRE, président d'honneur du festival,
Jean-Robert PITTE, Antoine CRISTAU & Stéphane SERVAIN

17:30 | RENCONTRE-DÉBAT

Rencontre avec l'expert mycologue star des
réseaux et la philosophe de la fermentation.

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec Guillaume E. LOPEZ - Zennō Nature
& Anne-Sophie MOREAU

18:30 | INAUGURATION DU FESTIVAL

Esplanade Robert-Badinter

19:30 | SOIRÉE D'OUVERTURE

& REMISE DES PRIX DU FESTIVAL

Grande scène du Théâtre
Avec Pierre GAGNAIRE, président d'honneur
du Festival du Livre gourmand 2025

15 samedi
novembre

Horaires d'ouverture
du festival
9:00 - 19:00

9:30 | DÉMONSTRATION

Apprendre à réaliser un beurre miso, entre tradition
française et japonaise.

Grande scène du Théâtre | 1h
Avec Simon AUSCHER

10:00 | RENCONTRE-DÉGUSTATION

Recette d'herboriste :
les truffes aux herbes folles.

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec Raphaële SALEM



Toute la journée | ÉVÈNEMENT

Retrouvez ICI Périgord sur le festival

Toute la journée du samedi, retrouvez vos
animateurs sur le stand ICI Périgord : interviews,
animations, jeux, etc., avec de nombreux invités au
micro de Marie-Dominique Privé. Et à la radio et sur
l'application ICI, samedi et dimanche, de 10h à 11h.

10:00 | RENCONTRE-DÉBAT

La cuisine méditerranéenne : pourquoi le monde
entier en raffole !

Espace débats | 1h
Avec Nicolas SINTES & Ezéchiel ZÉRAH

10:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Rencontre entre le champion du monde du burger
et le fin connaisseur des sandwiches dans le monde.

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec Jean-Noël ESCOFFIER & Joannes RICHARD

10:00 | RENCONTRE-DÉGUSTATION

Nouvelle tendance : le vin sans alcool ?

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec Sarah MISSAOU

10:00 | DÉMONSTRATION

Fricando : ma recette-signature aux parfums de
sous-bois, de chêne et de champignons.

Espace démonstrations | 1h
Avec Maria NICOLAU

10:30 | BALADE HORS-LES-MURS

Marche botanique

Avec Titiane HATON | RDV au Jardin des Arènes | 1h30
Réservations sur livregourmand.perigueux.fr

10:45 | ÉVÈNEMENT !

Quand Périgueux bouge : le Prix de l'engagement.

Grande scène du Théâtre | 1h
Avec le-la lauréat-e de cette première édition
& Jean-Robert PITTE, président du jury du Prix de
l'engagement de la Ville de Périgueux

11:00 | RENCONTRE-DÉGUSTATION

Frites & bière par et pour les spécialistes !

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec François BACHELOT & Marie-Laure FRÉCHET

11:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Bulles et dessins : raconter autrement la cuisine !

Espace débats | 1h
Avec Soledad BRAVI & Géraldine MEIGNAN

11:00 | RENCONTRE-DÉBAT

La fermentation n'aura plus aucun secret pour vous.

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec Marie-Claire FRÉDÉRIC

11:15 | RENCONTRE-DÉGUSTATION

Arômes, saveurs et traditions culinaires : de la
cuisine séfarade à la cuisine d'Afrique du Nord...

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec Farah KERAM & Hélène JAWHARA PIÑER

11:15 | DÉMONSTRATION

Atelier My Lab in Paris Mixology et Bar Gastronomy :
Cocktail Cucumber gimlet & Oyster avec le
bartender mondialement connu.

Espace démonstrations | 1h
Avec Johann BOUARD

12:00 | **DÉMONSTRATION**

Calamars farçis, basquaise.

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec FERRANDI Paris & le chef Alexander DREYER

12:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Manger : un plaisir si français !

Espace débats | 1h

Avec David et Vanessa DOUILLET, Jacky DURAND & Manu PIERROT

12:00 | **LA GRANDE DICTÉE GOURMANDE**

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h30

Conçue et animée par Julien SOULIÉ

12:15 | **RENCONTRE-DÉGUSTATION**

Du potager aux bœufs : tartines au chutney de rhubarbe, fromage frais, roquette.

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Valérie VIROELLO-JAMILI & Dorian NIETO

12:30 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Régalez-vous avec les cocktails sans alcool de Sarah !

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Sarah MISSAOU

12:30 | **DÉMONSTRATION**

Pisarei et fasò : gnocchis de chapelure aux haricots blancs.

Espace démonstrations | 1h

Avec Luana & Alessandro BELMONDO

13:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Femmes et cheffes : douées, libres, engagées...

Un franc-parler décoiffant !

Espace débats | 1h

Avec Maria NICOLAU & Georgiana VIU

14:00 | **RENCONTRE-DÉGUSTATION**

Éveillez vos papilles :

recettes épicées et vins du cru.

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Benoît AUBÉ, Kendji WONGSODIKROMO & Bénédicte BOSSELET, présidente des Vignerons de Sigoulès



14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

En cuisine avec Pierre GAGNAIRE

Entretien entre Pierre GAGNAIRE & Jacky DURAND

Grande scène du Théâtre | 1h

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Passion patates !

Espace débats | 1h

Avec Vincent FERNIOT & Marie-Laure FRÉCHET

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

La diététique, une longue histoire, un vrai sujet de santé pour chacun.

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Jean-Paul GUERARD & Bruno LAURIQUX

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Le Périgord & la Charente : deux terroirs, deux héritages culinaires revisités.

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Suzanne BOIREAU-TARTARAT & Blandine GIAMBIASI

14:00 | **DÉMONSTRATION**

Frites de salsifis : des légumes gourmands par un chef engagé !

Espace démonstrations | 1h

Avec Josselin MARIE

15:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Les 50 ans de la Maison Loiseau : une œuvre gastronomique vivante.

Espace débats | 1h

Avec Blanche LOISEAU

15:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Folles histoires de gastronomie : de la cuisine des maisons closes à tous les plaisirs de la table.

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Alessandra PIERINI & Jean-Robert PITTE

animée par Quentin GIRARD, journaliste à Libération

15:00 | **RENCONTRE-DÉGUSTATION**

Découvrez la cuisine marocaine nouvelle vague et savourez les pâtisseries de la cheffe.

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Nada EL HANINI

15:15 | **RENCONTRE-DÉGUSTATION**

Pains, brioches : dégustez l'art de la boulangerie facile !

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Kodjo KOUGBLENOU

15:15 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Le patrimoine culinaire français revisité.

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec Jean-François PIÈGE & Vincent FERNIOT

15:15 | **DÉMONSTRATION**

La mufleta, douceur judéo-marocaine, un gâteau de crêpes feuilletées.

Espace démonstrations | 1h

Avec Hélène JAWHARA PIÑER

16:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Passion sucrée : de la France à l'Asie.

Espace débats | 1h

Avec Déborah DUPONT-DAGUET, Bernard LAURANCE & Aurélie THÉRON

16:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Les cuisines désirables de deux grandes cheffes : légumineuses, végétal, authenticité.

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec Zohra LEVACHER & Marie PACOTTE

16:30 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Angélique, macaron, criste-marine, délicieuses plantes de nos bords de chemins : les connaître et les cuisiner.

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec Blandine GIAMBIASI

16:30 | **RENCONTRE-DÉGUSTATION**

Mycothérapie : initiation aux champignons qui vous veulent du bien, avec l'expert star des réseaux.

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec Guillaume E. LOPEZ - Zennō Nature

16:30 | **DÉMONSTRATION**

Cookies ch'okara : le soja, un véritable allié santé !

Espace démonstrations | 1h

Avec Catherine BENNETEAU & Solveig DARRIGO-DARTINET

16:30 | RENCONTRE-DÉBAT

Un chef au bout du monde : carnets de voyages.
Grande scène du Théâtre | 1h
Avec Philippe ETCHEBEST

17:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Déclaration d'amour à la cuisine de chez nous !
Espace débats | 1h
Avec François-Régis GAUDRY & Marion CHATELAIN

17:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Pourquoi la France échoue-t-elle à nourrir correctement ses 70 millions d'habitants ?
Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec Damien CONARÉ, Gilles FUMEY, Karine JACQUEMART & Natacha POLONY

17:30 | RENCONTRE-DÉBAT

Beauté et saveurs des plantes : dialogue entre un grand jardinier, une urbaniste-cueilleuse et un chef étoilé.
Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec Pascal GARBE, Titiane HATON & Xabi IBARBOURE

17:45 | RENCONTRE-DÉGUSTATION

Choisir, déguster, conserver le vin...
Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec Nico l'Alchimiste & Gaëlle REYNOU
du Domaine de Perreau



18:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Boire les épices : des eaux parfumées aux infusions chaudes.
Espace débats | 1h
Avec Beena PARADIN-MIGOTTO

16 dimanche
novembre

*Horaires d'ouverture
du festival
9:00 - 18:00*

10:00 | RENCONTRE-DÉGUSTATION

Les noix du placard : confectionner un gomasio thé fumé-noix et une pâte à tartiner à base de noix.
Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec Joëlle DANIES

10:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Remettre les légumes au centre de l'assiette : un engagement.
Espace débats | 1h
Avec Josselin MARIE & Estérelle PAYANY

10:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Manger facile, manger pas cher : streetfood, barbecue, burgers....
Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec Jean-Noël ESCOFFIER & Jean-François MALLET

10:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Alarme sur l'industrialisation de la cantine scolaire !
Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec Marie-Pierre MEMBRIVES, Laurent VISIER & Geneviève ZOÏA

10:00 | DÉMONSTRATION

Les crapauds du Morvan : recette avec les enfants.
Espace démonstrations | 1h
Avec Blanche LOISEAU

11:00-12:00 | ÉVÈNEMENT

 **"On va déguster" sur France Inter en public et en direct du festival**
Grande scène du Théâtre | 1h
Avec François-Régis GAUDRY et ses amis
Accès à la salle à partir de 10h30

11:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Le gras, c'est la vie !
Espace débats | 1h
Avec Marion CHATELAIN, Jacky DURAND & Manu PIERROT

11:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Bébés, enfants, adolescents : un casse-tête alimentaire qui a des solutions !
Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec Stéphanie ANTOINE et Solène COLLIN

11:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Alimentation : menez le combat pour votre santé !
Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec Jean-Paul GUÉRARD & Karine JACQUEMART

11:15 | DÉMONSTRATION

Pleurotes grillées, salade d'herbes & gingembre.
Espace démonstrations | 1h
Avec Marie PACOTTE

11:15 | RENCONTRE-DÉGUSTATION

Mettez du piment dans votre assiette & dégustation de truffes au piment.
Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec Sophie DUPUIS-GAULIER

12:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Alerte sur l'industrie de l'élevage français : violence d'un système pervers.
Espace débats | 1h
Avec Karine JACQUEMART & Ulysse THEVENON

12:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Le mariage audacieux de la cuisine & des épices : secrets de composition !
Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h
Avec Benoît AUBÉ & Kendji WONGSODIKROMO

12:00 | RENCONTRE-DÉBAT

Ce n'est pas parce que l'on souffre d'exclusions alimentaires que l'on doit se punir !
Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h
Avec Elisabeth LONCKE & Salomé MALOU

12:15 | RENCONTRE-DÉGUSTATION

La noix dans tous ses états.
Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h
Avec Joëlle DANIES & Julie SCHWOB

12:30 | DÉMONSTRATION

Avez-vous la frite... et les sauces qui vont avec ?
Mayonnaise et sauce de friterie, ketchup & piccalilli
Espace démonstrations | 1h
Avec Marie-Laure FRÉCHET & Valérie LHOMME

13:00 | DÉMONSTRATION

La traditionnelle soupe au pistou du vieux Nice.
Grande scène du Théâtre | 1h
Avec Nicolas SINTES

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

La cuisine japonaise vous dévoile ses secrets.

Espace débats | 1h

Avec **Chihiro MASUI** & **Dorothee PERKINS**

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Astucieuses et inventives cuisinières !

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec **Elvira MASSON** & **Aurélien THÉRON**

14:00 | **RENCONTRE-DÉGUSTATION**

Cueillir ses épices : du pimenté, de l'anisé, de l'acidulé...

Comptoir de dégustation (Théâtre) | 1h

Avec **Titiane HATON**

14:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Nos assiettes en danger : trouver de nouveaux modèles pour résister à l'agro-industrie.

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec **Maria NICOLAU**, **Laurent VISIER** & **Geneviève ZOÏA**

14:00 | **DÉMONSTRATION**

Tagliatelles fraîches à la châtaigne.

Espace démonstrations | 1h

Avec **Alessandra PIERINI**

14:30 | **DÉMONSTRATION**

Le menu du dimanche en famille !

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec **David & Vanessa DOUILLET**

15:00 | **RENCONTRE-DÉGUSTATION**

Les saveurs du vignoble : dégustation de vins du Château Combrillac.

Espace débats | 1h

Avec **Thien Uyen DO**, *viticultrice*

& **Marie-Pierre TAMAGNON**, *conférencière*

15:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Faire plaisir aux enfants, cuisiner avec eux : des livres et des recettes !

Salle André-Maurois (Théâtre R-1) | 1h

Avec **Déborah DUPONT-DAGUET**, **Fanny MAHOU**

& **Guillaume VERLET** - *Amoné*

15:00 | **RENCONTRE-DÉBAT**

Du sol au scroll, ces influenceurs qui défendent la bonne bouffe et la vie saine.

Salle Grassé (Théâtre R-1) | 1h

Avec **Guillaume E. LOPEZ** - *Zennô Nature* & **JIGMÉ**

15:15 | **DÉMONSTRATION**

Apprendre à faire sa pâte à pizza avec un grand chef pizzaiolo !

Espace démonstrations | 1h

Avec **Gabriel REBOUL**

16:00 | **DÉMONSTRATION**

Notre chaud-froid de chocolat signature, glace à la vanille de Tahiti, praliné à la noisette.

Grande scène du Théâtre | 1h

Avec **Patrice** et **Xabi IBARBOURE**

16:30 | **DÉMONSTRATION**

Les fameux Irish Scones par un authentique chef irlandais.

Espace démonstrations | 1h

Avec **Joseph DOVERMAN**

les auteurs & les invités

Manon ALBAN
Stéphanie ANTOINE
Benoît AUBÉ
Simon AUSCHER
François BACHELOT
Luana & Alessandro BELMONDO
Catherine BENNETAU
Claire BERGE-LEFRANC
Michaël BETTINELLI
Suzanne BOIREAU-TARTARAT
Johann BOUARD
Soledad BRAVI
Marion CHATELAIN
Gabiella CHRISTINE DA ROCHA
Solène COLLIN
Damien CONARÉ
Antoine CRISTAU
Olivier DAIN-BELMONT
Joëlle DANIES
Solveig DARRIGO-DARTINET
Thien Uyen DO
David & Vanessa DOUILLET
Joseph DOVERMAN
Valérie DUCLOS
Déborah DUPONT-DAGUET
Sophie DUPUIS-GAULIER
Jacky DURAND
Nada EL HANINI
Jean-Noël ESCOFFIER
Philippe ETCHEBEST
Vincent FERNIOT
FERRANDI PARIS *avec le chef*
Alexander DREYER
Marie-Laure FRÉCHET
Marie-Claire FRÉDÉRIC
Gilles FUMEY
Pierre GAGNAIRE
Jérôme GAGNEZ
Pascal GARBE
François-Régis GAUDRY
Loïs GAUTHIER
Justine GAUTIER
Aurélien GERLACH
Blandine GIAMBIASI
Jean-Paul GUERARD
Justine GURY
Titiane HATON
Patrice & Xabi IBARBOURE
Karine JACQUEMART
Hélène JAWHARA PIÑER
JIGMÉ
Pauline KALIOUJNY

Farah KERAM
Kodjo KOUGBLENOU
Hélène LAFAYE-FOUHÉTY
Caroline LAFFON
Bernard LAURANCE
Bruno LAURILOUX
Zohra LEVACHER
Valérie LHOMME
Blanche LOISEAU
Élisabeth LONCKE
Fanny MAHOU
Jean-François MALLET
Salomé MALOU
Josselin MARIE
Elvira MASSON
Chihiro MASUI
Géraldine MEIGNAN
Marie-Pierre MEMBRIVES
Sarah MISSAOUI
Anne-Sophie MOREAU
Anne-Fleur MULTON
NICO L'ALCHIMISTE
Guillaume E. LOPEZ - Zennô
Maria NICOLAU
Dorian NIETO
Marie PACOTTE
Beena PARADIN-MIGOTTO
Estérelle PAYANY
Dorothee PERKINS
Marc PICHELIN
Jean-François PIÈGE
Alessandra PIERINI
Manu PIERROT
Jean-Robert PITTE
Natacha POLONY
Gabriel REBOUL
Joannes RICHARD
Stéphanie RUBINI
Raphaële SALEM
Julie SCHWOB
Stéphane SERVAIN
Nicolas SINTES
Aurélien THÉRON
Ulysse THEVENON
Manon VEAUX
Guillaume VERLET - AMONÉ
Georgiana VIU
Valérie VIRORELLO-JAMILI
Laurent VISIER
Kendji WONGSODIKROMO
Ezéchiel ZÉRAH
Geneviève ZOÏA

Les maisons d'édition invitées

Albin Michel	Fanlac	Payot
Alternatives	Flammarion	Quæ
Les Ardents Éditeurs	Gallimard Jeunesse	Rouergue
Arpa	Glenat	Sarbacane
Bayard Graphic	Hachette Cuisine	Seuil
Casterman	Larousse	Solar
CNRS Éditions	Leduc	Sud Ouest
Denoël	Mango	Tallandier
Dunod	Marabout	Thierry Magnier
Éditions de l'Épure	La Martinière	Ulmer
Éditions des Équateurs	Michalon	Wildproject
Éditions des Falaises	Michel Lafon	
Éditions du Dauphin	La Nage de l'Ourse	

les animations gourmandes

La grande DICTÉE GOURMANDE

Préparez vos stylos, aiguisiez vos plumes et dépous-sièrez vos Bescherelle ! Il est temps de revisiter la langue française à la sauce gastronomique. Julien Soulié, auteur passionné et expert reconnu du Projet Voltaire, vous convie à une dictée aussi relevée qu'un bon plat mijoté. Entre accords épicés, partici-pes bien dorés et saveurs lexicales inattendues, cette dictée promet un festin de mots pour tous les gourmets du verbe... et des mets.

Grande scène du **Théâtre** | **GRATUIT !**

Sam. 15 nov. 12:00

Les LIBRAIRES & les artisans GOURMANDS

Sous le grand chapiteau *Des livres et des saveurs*, découvrez les stands des quatre librairies partenaires, ainsi qu'une cinquantaine d'artisans gourmands mettant à l'honneur tout le savoir-faire du Périgord : vins, pâtisseries, noix, escargots, canard, condiments, miel, arts de la table, et bien plus encore.

Plongez également au cœur du savoir-faire artisanal avec des professionnels engagés dans une démarche d'excellence aux côtés de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Dordogne et des organisations professionnelles des métiers de bouche de Nouvelle-Aquitaine. Bouchers, boulangers, chocolatiers, charcutiers-traiteurs, pâtisseries, restaurateurs ou brasseurs : tous partagent la même passion du fait-maison, de la proximité et de l'innovation.

Espace **Des livres et des saveurs**

L'allée des PRODUCTEURS GOURMANDS

Découvrez et dégustez sur place des produits locaux, de saison et des spécialités proposés par nos producteurs partenaires. Entre étals colorés et senteurs alléchantes, laissez-vous tenter par une balade gustative à la rencontre de ceux qui cultivent, élèvent et transforment avec passion. Un lieu de partage, où authenticité et savoir-faire local sont à l'honneur.

Esplanade **Robert-Badinter**

MARCHÉ PRIMÉ au gras

Partez à la rencontre des producteurs et découvrez les trésors de leurs élevages lors de ce rendez-vous incontournable pour les amateurs de gastronomie, au cœur du centre historique. La remise des prix du marché primé sera ponctuée d'animations et de dégustations ouvertes à tous.

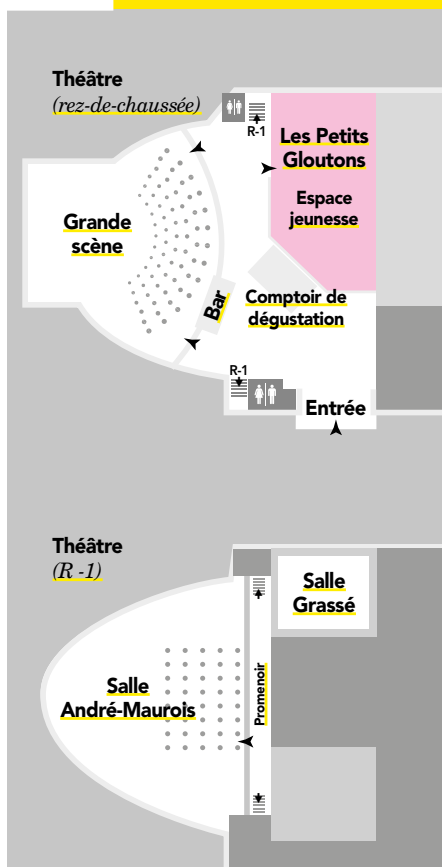
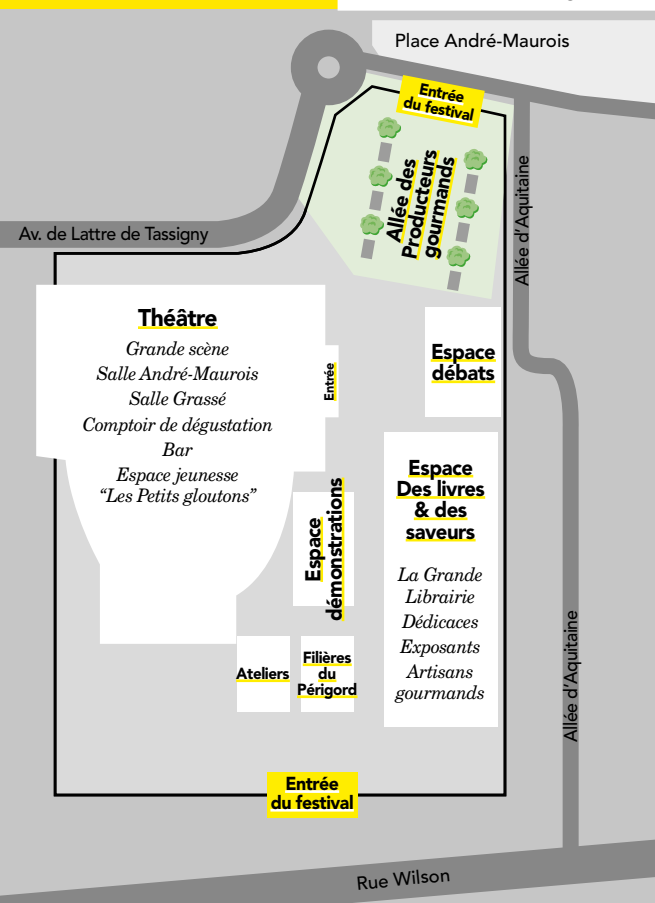
Place **Saint-Louis** | Sam. 15 nov. 8:00 - 12:00

L'union des CONFRÉRIES DU PÉRIGORD

Fidèles à la tradition et à l'esprit de convivialité péri-gourdine, les Confréries du Périgord seront présentes avec un défilé en habits d'apparat en cœur de ville, célébrant les savoir-faire et les produits de notre région. Moment fort du week-end : plusieurs élèves des écoles de Périgueux seront intronisés "Ambassadeurs du goût et du bien-manger", après avoir participé à un projet périscolaire autour du patrimoine culinaire.

Place **Saint-Louis** | Sam. 15 nov. à partir de 9:45

LE PLAN DU FESTIVAL



les ateliers : cuisinez avec des pros !

Les filières DE QUALITÉ



Découvrez les filières d'excellence du Périgord, réunies sous la marque collective Périgord Attitude et distinguées par un signe officiel de qualité ou d'origine. Ces produits emblématiques incarnent le savoir-faire et l'authenticité de la région.

Démonstrations culinaires et dégustations.

Du 14 au 16 nov. 9:00 - 19:00 (18:00 dim.)

Où SE RÉGALER pendant le festival ?

Un festival gourmand ne serait rien sans les saveurs locales ! À Périgueux, nos restaurateurs partenaires ont préparé des menus délicieux pour ravir tous les amateurs de bonne cuisine. Les chefs de Périgueux vous attendent avec des menus gourmands conçus pour faire pétiller vos papilles.

Participants sur livregourmand.perigueux.fr

Gagnez un dîner à la MAISON LOISEAU

Dans le cadre de ses 50 ans, la Maison Loiseau vous propose de participer à un jeu-concours pour tenter de gagner un dîner pour deux personnes au restaurant La Côte d'Or ** à Saulieu d'une valeur de 480 €.

Pour participer, déposez un bulletin de participation disponible sur le festival dans l'urne à disposition.

*Tirage au sort & rencontre avec Blanche Loiseau
Dim. 16 nov. 16:00 | Comptoir de dégustation*

Tiers-lieu l'Ostalet

LES ATELIERS DE JAUNE POUSSIN

À l'occasion de la Semaine nationale de la dénutrition, le tiers-lieu intergénérationnel L'Ostalet propose deux rendez-vous autour de l'alimentation et de la santé. Mercredi **19 novembre** à 14h30, des étudiants de l'IUT, option diététique, animeront une intervention consacrée à la dénutrition, ses causes et ses conséquences, notamment chez les personnes âgées. Jeudi **20 novembre** à 14h, une conférence par une diététicienne sera suivie d'un atelier culinaire dirigé par le chef Patrick Feuga, en partenariat avec France Alzheimer.

Tiers-lieu L'Ostalet, 39 rue Président-Wilson



Un Département engagé pour le BIEN MANGER À TOUS LES ÂGES

Le Conseil départemental de la Dordogne vous invite à rencontrer les chefs de cuisine des collèges du département, pionniers d'une restauration 100 % maison, bio et locale. Participez aux animations et testez vos connaissances sur les produits de saison et les saveurs locales !

*Espace **Des livres et des saveurs***

Action en MILIEU CARCÉRAL

Depuis plusieurs années, le festival entretient un partenariat étroit avec le Service pénitentiaire d'insertion et de probation (Spip) de la Dordogne. Cette collaboration se traduit notamment par un concours de cuisine à la maison d'arrêt de Périgueux, en présence du président d'honneur, ainsi que par une rencontre littéraire avec un auteur invité.

Prendre un cours de cuisine et découvrir une nouvelle manière d'interpréter une recette ou un tour de main, mais aussi approfondir sa culture gustative. Seul, à deux ou en famille.

Apéro en famille : cigares au fromage & plaque de chocolat à décorer et à (s')offrir pour Noël !

*Parents, enfants, ados | Avec **Stéphanie ANTOINE** | Ven. 17:00*

Pavlova citron-marron

*Avec **Gabriella CHRISTINE DA ROCHA** | Sam. 9:30*

Carottes glacées au cumin et à la coriandre, servies sur un lit de yaourt au tahini et granola salé

*Avec **Nada EL HANINI** | Sam. 11:00*

Initiation à la cuisine japonaise : navets marinés au vinaigre de cidre, tofu frit, sauce poireau

*Avec **Dorothee PERKINS** | Sam. 12:30*

Apprenez à composer des boissons et des cocktails sans alcool !

*Avec **Sarah MISSAOUI** | Sam. 14:00*

Venez cuisiner sans gluten, sans lait, sans sucre, végétarien : le pain sans gluten à la poêle

*Avec **Élisabeth LONCKE** | Sam. 16:00*

Apprenez à faire vos macarons sucrés avec un spécialiste de la pâtisserie

*Avec **Alban COUTURIER** | Sam. 17:30 (durée 1h30)*

En partenariat avec la Chambre de Métiers Dordogne

La cuisine délice et anti-gaspi d'Aurélie : pain perdu apéritif au curry & cake aux amandes et au vin rouge

*Avec **Aurélie THEROND** | Dim. 9:30*

À partir d'une même base, réalisez cinq sauces en quelques minutes !

*Avec **Simon AUSCHER** | Dim. 11:00*

Assortiment de trois tapas : cookies aux olives, verrines de tartare de légumes & bruschettas pommes/lardons/cheddar

*Avec **Tristan CHASSELOUP** | Dim. 12:30*

En partenariat avec la Chambre de Métiers Dordogne

Spécial bœufs : apprenez à faire votre choucroute et vos pickles de saison avec l'experte de la fermentation

*Avec **Marie-Claire FRÉDÉRIC** | Dim. 14:00*

Une recette terre-mer : les noces de l'huître et du beurre !

*Avec **Blandine GIAMBIASI** | Dim. 15:30*

*Esplanade **Robert-Badinter** | 1h*

Réservations sur livregourmand.perigueux.fr

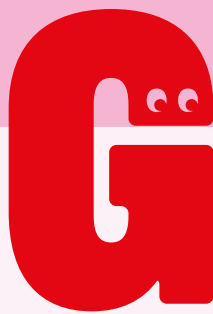
Participation 20 €/pers. - En duo 35 €

accueil & billetterie

L'office de tourisme municipal vous accueille pour vous orienter sur les espaces du festival et vous renseigner sur la programmation. Vous retrouverez sur le stand des produits du Périgord estampillés Destination Périgueux. Et aussi : la billetterie pour les ateliers gourmands et le spectacle *La Cuisine musicale*, au théâtre Le Palace-Ralph Finkler.

9 bis place du Coderc & pendant le festival
*sur l'espace **Des livres et des saveurs***

les petits gloutons



L'espace des Petits Gloutons invite vos enfants à profiter du week-end autour d'animations, de jeux et d'un coin lecture. Tout au long de la journée, des activités créatives, des ateliers cuisine et des animations en accès libre divertissent les petits gourmands.

Salle Montaigne (Théâtre) **GRATUIT !**

Nombre de places limité | Durée : 1h | Rens. / Résa. **05 53 02 82 32**

Ateliers CRÉATIFS

La marmite de mots : recette de l'écriture créative !

Avec **Anne-Fleur MULTON** | À partir de 5 ans

Sam. 9:45 | Dim. 11:00

Dessine les délices de Bernard Loiseau

En collaboration avec la Maison Loiseau

Avec **Stéphanie RUBINI** | De 6 à 10 ans

Sam. 9:45 | Dim. 9:45

Crée ton permavillage !

Durée : 1h30

Avec **Olivier DAIN-BELMONT** | De 7 à 12 ans

Sam. 10:00 & 13:30 | Dim. 10:00

Imagine une recette de grand chef !

En collaboration avec la Maison Loiseau

Avec **Caroline LAFFON** | De 8 à 11 ans

Sam. 11:00 | Dim. 14:45

La cuisine par le menu : écris le plus appétissant menu et rejoins la relève de la brigade avec Azza

Avec **Anne-Fleur MULTON** | À partir de 7 ans

Sam. 13:30 | Dim. 14:45

Raconte et dessine en manga ta cuisine du Périgord !

Avec **Hélène LAFAYE FOUHÉTY & Michaël BETTINELLI**

À partir de 8 ans | **Sam. 13:30 & 17:15 | Dim. 13:30 & 16:00**

Comme un grand chef, joue avec les saveurs !

En collaboration avec la Maison Loiseau

Avec **Caroline LAFFON** | De 8 à 11 ans

Sam. 14:45 | Dim. 9:45

Papier en fête : crée ton menu de banquet !

Avec **Justine GAUTIER** | De 6 à 12 ans

Sam. 14:45 | Dim. 14:45

Un atelier tout chou !

Avec **Pauline KALIOUJNY** | À partir de 7 ans

Sam. 13:30 & 16:00 | Dim. 11:00 & 14:45

À table avec Bernard Loiseau... en BD

En collaboration avec la Maison Loiseau

Avec **Stéphanie RUBINI** | De 7 à 12 ans

Sam. 16:00 | Dim. 13:30

Invente ton gâteau magique

Avec **Aurélié GERLACH** | À partir de 7 ans

Sam. 13:30 & 17:15 | Dim. 13:30 & 16:00

Ateliers CUISINE

Confectionne et déguste les madeleines de la Comtesse de Ségur

Avec **Valérie DUCLOS** | À partir de 6 ans

Sam. 9:45 & 17:15 | Dim. 9:45 & 13:30

Le super sandwich de Scooby-Doo

Avec **Claire BERGE-LEFRANC** | De 5 à 10 ans

Sam. 9:45 & 14:45 | Dim. 11:00 & 14:45

Cuisine des tartelettes Snickers !

Avec **Fanny MAHOU** | À partir de 5 ans

Sam. 11:00 | Dim. 9:45

Offrandes d'automne : confectionne trois mochis pour honorer la saison !

Avec **Justine GAUTIER** | De 6 à 12 ans

Sam. 11:00 | Dim. 11:00

Plaque de chocolat à décorer et à (s')offrir pour Noël

Avec **Stéphanie ANTOINE** | À partir de 5 ans

Sam. 14:45 & 17:15

Cuisine des banoffee gourmands !

Avec **Fanny MAHOU** | À partir de 5 ans

Sam. 16:00 | Dim. 13:30 & 16:00

spectacles famille

Réservations sur livregourmand.perigueux.fr

Concert lyrico-épique pour petits et grands

La Cuisine musicale

Deux commis ont pour mission de préparer le repas d'un restaurant. Plus que des commis, ce sont des musiciens, amoureux de rythmes, de mélodies, et surtout d'opéra. Dans leurs mains, les ustensiles de cuisine deviennent instruments de musique : la grille du four se transforme en harpe, la poêle en contrebasse... pour revisiter joyeusement les grandes mélodies façon rap, techno, ou musiques du monde !

Sam. 15 nov. 17:30 | Dim. 16 nov. 15:00

Théâtre **Le Palace-Ralph Finkler** | 15 rue Bodin

À partir de 4 ans | Tarif unique **5 €**

Cie **Minute Papillon** | Un spectacle de **Violaine FOURNIER**

Avec **Stéphane ZUBANU DIARRA & Antonine BACQUET**

Théâtre-danse jeune public

Le Journal de Grosse Patate

Grosse Patate, c'est le surnom qu'on lui donne à l'école parce qu'elle mange tout le temps. Elle, elle sait qu'elle est ronde et douce. Mais dans ses rêves elle rencontre un personnage en noir qui l'aide à mieux comprendre le monde. À mi-chemin entre le journal intime et le récit, ce spectacle porte un regard tendre sur la cruauté de l'enfance et traite de sujets graves : l'amour, l'amitié, le deuil, la différence...

Vendredi 14 nov. 20:00

Théâtre **Le Palace-Ralph Finkler** | 15 rue Bodin

À partir de 7 ans | Tarif normal **10 €** | Réduit **6 €**

Cie **Lazzi Zanni** | Un spectacle de **Dominique RICHARD**

Avec **Jude NAYRAT & Amélie VIER**

la programmation culturelle

Exposition temporaire

La cuisine... par le menu !



Une exposition qui met à l'honneur un patrimoine aussi rare qu'appétissant : les menus conservés dans les fonds patrimoniaux de la médiathèque, qui rassemblent plusieurs centaines de menus anciens, formant un véritable panorama de la gastronomie française des XIX^e et XX^e siècles. Témoins éphémères d'un art de vivre et de savoir-faire culinaires, ces documents racontent à leur manière l'histoire du goût, des arts de la table et de la société. Du banquet officiel au dîner familial, du grand restaurant étoilé à la cuisine de bistrot, chaque menu évoque une époque, un style, une émotion.

Médiathèque Pierre-Fanlac

Du 4 nov. 2025 au 31 jan. 2026 | GRATUIT !

SPÉCIAL FAMILLES *Jeu de piste*

Dédale gourmand

Découverte ludique en famille des ruelles marchandes du Puy Saint-Front !

Org. Ville d'art et d'histoire | Payant

Mer. 12 nov. 15:30 | Résa. 05 53 02 80 22

Conférence

Auberges, cabarets et tavernes dans l'Antiquité romaine

Avec Gérard Coulon, archéologue, écrivain, historien et premier conservateur du musée d'Argentomagus.

Vesunna, site-musée gallo-romain

Mer. 12 nov. 18:00 | GRATUIT !

Les jeudis du musée : conférence

Emma Reyes : une œuvre gourmande

Par Stéphanie Cottin, président de l'association Emma Reyes et commissaire de l'accrochage des œuvres de l'artiste au Maap.

Musée d'art et d'archéologie | GRATUIT !

Jeu. 13 nov. 12:30

En partenariat avec Ciné-Cinéma

Et maintenant, on fait quoi ?

Entre 2020 et 2022, treize comédiens amateurs ont collaboré avec le Théâtre de Cristal pour créer *Les Mots de la faim*, une pièce interrogeant la précarité alimentaire et l'exclusion. Le documentaire réalisé par Vincent Glenn retrace cette aventure collective, de la scène au jardin solidaire né de cette réflexion.

Jeu. 13 nov. 20:15

Cinéma CGR Périgueux | Payant

Un documentaire de Vincent Glenn | 1h10 | 2024

Projection en présence du réalisateur Vincent GLENN et de Roland DELMAS, paysan adhérent de la Confédération paysanne, suivie d'un échange avec le public autour de la sécurité sociale alimentaire.

Exposition

HECTARES #4

Une restitution de résidences d'illustrateurs au domaine de Chaulnes, ferme pédagogique du lycée agricole La Peyrouse de Coulounieix-Chamiers, au cœur d'un projet porté par la Ville de Périgueux et coordonné par la compagnie Ouïe/Dire, pour valoriser le métier des futurs agriculteurs et montrer à travers le prisme artistique la réalité et la diversité des exploitations agricoles dans le Périgord.

Cette année, trois artistes sont accueillis en résidence sur les exploitations de l'AgroCampus Périgord : Manon VEAUX, Manon ALBAN et Marc PICHELIN.

Hall du Théâtre de Périgueux | GRATUIT !

Exposition les 14, 15 & 16 nov.

SPÉCIAL FAMILLES *Farandole à histoires*

Histoires à déguster

Médiathèque Pierre-Fanlac

Sam. 15 nov. 11:00 | GRATUIT !

Conférence

Des menus illustrés aux reliures gourmandes : quand la gastronomie rencontre l'art du livre

Médiathèque Pierre-Fanlac

Sam. 15 nov. 11:00 | GRATUIT !

SPÉCIAL FAMILLES *Atelier créatif*

Un musée à goûter

Espace jeunesse du festival (Les Petits Gloutons)

Avec les équipes du Maap | De 3 à 6 ans

Sam. 15 nov. 11:00 & 16:00 | GRATUIT !

Club de lecture

BD & mangas gourmands

Médiathèque Pierre-Fanlac

Sam. 15 nov. 15:00 | GRATUIT !

SPÉCIAL FAMILLES *Atelier ludique*

La course au macaron

Espace jeunesse du festival (Les Petits Gloutons)

Avec les animateurs périscolaires

de la Ville de Périgueux | De 6 à 10 ans

Sam. 15 nov. 16:00 & 17:15 | GRATUIT !

Étranges lectures - Pays invité : la Suède

"De pain et de lait" de Karolina Ramqvist

Karolina Ramqvist nous invite à découvrir l'histoire culinaire et affective d'une famille sur trois générations.

Médiathèque Pierre-Fanlac

Mar. 18 nov. 18:30 | GRATUIT ! | En présence de l'auteure

Visite-découverte

Lieux historiques de la gastronomie

À la découverte du passé gastronomique de la ville de Périgueux, célébrée pour ses pâtés, son foie gras et ses marchés historiques.

Org. Ville d'art et d'histoire | Payant

Lun. 24 nov. | 15:00 | Résa. 05 53 02 80 22

Pierre Gagnaire : un chef emblématique pour la 20^e édition



R.MARTIN-Marine nationale

Après Guillaume Gomez (2021) Régis Marcon (2022), Olivier Roellinger (2023) et Thierry Marx (2024), c'est Pierre Gagnaire qui assurera cette année la présidence d'honneur du Festival du Livre gourmand.

Né en 1950 à Apinac (Loire), Pierre Gagnaire est un chef français de renommée mondiale, pionnier d'une cuisine audacieuse mêlant fantaisie, poésie et technique maîtrisée. Fils de restaurateur, il découvre très jeune sa vocation et se forme auprès de figures mythiques telles que Paul Bocuse. Après de nombreux stages et voyages, il prend les rênes du restaurant familial Le Clos Fleuri à Saint-Étienne, dont il maintient l'étoile Michelin en 1977, avant d'en obtenir trois en 1993 grâce à une cuisine d'auteur résolument novatrice.

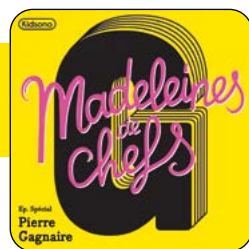
Après la fermeture de son établissement stéphanois, il s'installe à Paris en 1996 et y ouvre le restaurant éponyme Pierre Gagnaire, rapidement auréolé de trois étoiles. Il développe ensuite une carrière internationale remarquable, signant des établissements à Londres, Tokyo, Las Vegas, Séoul, Dubaï ou Hong-Kong. Collaborateur du physico-chimiste Hervé This, il est aussi un auteur prolifique, engagé dans une cuisine qui allie exigence technique, esthétique culinaire et curiosité scientifique.

Chef multi-étoilé, il est élu meilleur chef du monde en 2015 par ses pairs, et est également récompensé de nombreuses distinctions honorifiques au cours de sa carrière. Il continue d'inspirer la scène gastronomique mondiale à travers sa cuisine, ses créations, ses livres, ses engagements, et ses apparitions médiatiques, comme dans l'émission Top Chef ou au cinéma avec *La Passion de Dodin Bouffant*.

Un podcast inédit pour les enfants à l'occasion de la 20^e édition du Festival du Livre gourmand

"Madeleines de Chef-fes" est la nouvelle création originale de Kidsono, en partenariat avec Gallimard Jeunesse. Ce projet invite les enfants à découvrir la cuisine et à savourer le plaisir du bien manger, à travers les récits de chef-fes qui partagent comment est née leur passion et réalisent, avec tendresse, la recette de leur enfance... leur madeleine de chef-fes !

À l'occasion de sa présidence de la 20^e édition du Festival du Livre gourmand, **Pierre Gagnaire dévoile sa madeleine de chef** : le toast croustillant d'œufs marguerite.



Une histoire et une recette à découvrir, à écouter et cuisiner en famille !

Et pour prolonger le plaisir, retrouvez douze recettes de célèbres chef-fes venus des quatre coins du monde dans le livre **Madeleines de chef-fes** d'Ève-Marie Bouché, illustré par Lucia Calfapierta (Gallimard Jeunesse), inspiré du podcast Kidsono.

Les libraires partenaires

Librairie DES LIVRES ET NOUS

34 rue du Président-Wilson | Périgueux

Librairie LES RUELLES

7 place de l'Ancien-Hôtel-de-Ville | Périgueux

Librairie MARBOT

5 boulevard Michel-Montaigne | Périgueux

Librairie LA BAIGNOIRE D'ARCHIMÈDE

21 rue du lieutenant-colonel Farro | Brive-la-Gaillarde

