

Connaissez-vous la légende du Pilon voyageur ?!

Sans prévenir il vient de réapparaître. Mystérieux *Pilon voyageur*... On raconte qu'il a l'esprit mutin et le pouvoir de se déplacer à sa guise, de disparaître, de réapparaître et de donner ainsi du fil à retordre à ceux qui le cherchent, pour lui ce n'est qu'un jeu.

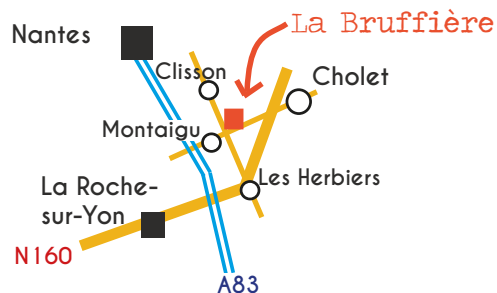
Aujourd'hui, il est de retour...

« Dans certains pays on l'appelle Totem, être végétal, esprit protecteur vénéré des habitants. En voyageant il poursuit son chemin initiatique. Symboliquement par ses petits coups répétés, il fait sortir les graines de la plante. Celui-ci a été spécialement sculpté pour les Bruffiériens afin de devenir leur emblème. »

Venez entendre la suite de sa légende...

FESTI'MIL
recettes et saveurs des 3 Provinces

Accès



Infos pratiques

Manifestation gratuite et ouverte à tous
Repas samedi (18 €) sur réservation 02.51.42.56.28
Restauration possible sur place le dimanche

Un festival sur les recettes et les saveurs

FESTI'MIL est dédié aux saveurs et aux recettes qui parlent du terroir du bocage vendéen, pour **un week-end convivial et familial** qui laisse une large place au ludique et à l'imaginaire !

FESTI'MIL est labellisé **Patrimoines et territoires**, journées des Foyers ruraux qui font découvrir le patrimoine d'un territoire à travers un thème.

FESTI'MIL a été concocté par **le réseau des Foyers ruraux des Pays de la Loire** (fédérations de Sarthe, Maine-et-Loire, Vendée et association La Bruffière autrefois) **et ses partenaires** (les amis des sentiers, la médiathèque, la municipalité de La Bruffière, l'association vendéenne pour l'utilisation naturelles des jus de fruits...).

Les partenaires



Crédits photos : La Bruffière autrefois, J.-R. Vignerot, AICP Potager extraordinaire, Ouest France, CRFR Pays de la Loire, 2015. Ne pas jeter sur la voie publique, merci.

La Bruffière (85)



19 et 20
septembre
2015



Laitage de mil à la brufférienne

Ingrédients

- o 1 litre de lait entier
- o 5 cuillerées à soupe rases de mil (110 g)
- o 2 cuillerées à soupe de sucre
- o 1 sachet de sucre vanillé
- o 1 noisette de beurre
- o 1 pincée de sel et parfums au choix



Préparation

Laver le mil afin de faire remonter les quelques impuretés à la surface. Dans un litre de lait bouillant, verser le mil. Brasser de temps en temps, pendant 15 minutes à feu réduit, afin que le mil n'attache pas au fond de la casserole. Arrêter la cuisson 10 à 15 minutes afin de faire gonfler le mil. Reprendre la cuisson 5 à 10 minutes en brassant encore. Ajouter sucre, vanille, raisins, confiture ou autres selon les goûts. Ce dessert peut être dégusté tiède ou froid.

Source wikilivre de recettes des Foyers ruraux
https://fr.wikibooks.org/wiki/Recettes_de_villages_qui_bougent

Contacts

02 51 36 81 10

cfrf.pdloire@mouvement-rural.org

foyersruraux-paysdelaloire.jimdo.com



FESTI'MIL

recettes et saveurs des 3 Provinces

SAMEDI
19 septembre

14 h 30

La mil'pattes

Randonnée découverte

Venez découvrir les abords de La Bruffière et la vallée de la Sèvre nantaise. De halte en halte, assistez à la cuisson du pain au four, apprenez à reconnaître les plantes comestibles, riez au théâtre de plein air...

Départ salles polyvalentes (1) - circuit pédestre de 8,5 km



Quel plat avec quel vin ?

20 h

Repas animé par un œnologue

Savez-vous accorder les mets aux vins ? Votre hôte, œnologue, vous initiera !

Salles polyvalentes (1) - repas à 18 € sur réservation



Plan de Festi'mil

1. Salles polyvalentes
2. Place V. Ansquer
3. Boulodrome

- Bar-restauration
- Pilon voyageur

20^e anniversaire !

La Bruffière autrefois fête ses 20 ans : expositions, films, collections d'objets...

L'occasion de présenter à tous une synthèse des réalisations de l'association, mais aussi de réfléchir à son avenir !

Salles polyvalentes (1) - tout le week-end



DIMANCHE
20 septembre

de
10 h à 18 h

10 h 30
15 h

Tables rondes thématiques

Rencontre avec l'association vendéenne pour l'utilisation naturelle des jus de fruits.

[Thème de la seconde table ronde non confirmé à la date d'impression de ce programme.]

Salles polyvalentes (1)

Cafés cuisto'



Exposition

Évolution des matériels agricoles

Au cours du 20^e siècle la mécanisation et les travaux agricoles ont été révolutionnés... Autour de la culture du blé et des vendanges : nombreux matériels exposés et expliqués.

Place V. Ansquer (2)

Festi'mil 2015
La Bruffière

Animations gourmandes

Le village des saveurs

Marché d'artisans et de producteurs locaux, ateliers et démonstrations : les acteurs du marché feront connaître à tous leur activités, des recettes, des saveurs...

Place V. Ansquer (2)

Animaux et savoir-faire

Présentation d'animaux domestiques et démonstrations de savoir-faire : fabrication de beurre, traite d'une vache, etc.

Place V. Ansquer (2)

Le Pilon voyageur

11 h 30
16 h

Venez entendre la légende du Pilon voyageur ! Lecture publique donnée au centre du village des saveurs.

Place V. Ansquer (2)

Aux mil'délices

Démonstration de savoir-faire sur le millet : de sa récolte à son conditionnement.

Boulodrome (3)

... et aussi
Musique, ateliers,
démonstrations,
jeux traditionnels...



À vos fourneaux, cuisez !

Concours régional de cuisine

Un seul critère imposé : la recette devra être réalisée avec du millet.

Pour participer : inscrivez-vous auprès des organisateurs, cuisinez le mets de votre choix que vous viendrez déposer le dimanche après-midi. Un jury d'experts se réunira pour goûter et juger les plats qui auront été préparés. Belles et savoureuses récompenses à la clé !

Place V. Ansquer (2) - Inscriptions au 02.51.42.51.07 avant le 17 septembre (nombre de places limité) - Dépôt des plats le dimanche 20 de 14 h à 15 h - résultats à 17 h