

JOURNÉE DU CORMIER

4^e édition

Cuisinez la corne

SAMEDI 19 OCTOBRE 2024

à la Maison du Parc du Perche Courboyer · Perche-en-Nocé

Expositions - dégustations - vente de plants



de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30

GRATUIT

Causerie (à 16 h): *La corne intrigue la science !*

Animée par David Page, chercheur INRAE Avignon

Ateliers cuisine: 10h-11h45 et 14h-15h45. 5 €

Inscription ateliers cuisine au 02 33 25 70 10

MAISON DU PARC

Courboyer, Nocé
61340 Perche-en-Nocé
Téléphone : 02 33 25 70 10
www.parc-naturel-perche.fr

ASSOCIATION

CORMIER
Sorbus domestica
Téléphone : 06 17 26 81 86
www.cormier-sorbusdomestica.com



4^e édition

JOURNÉE DU CORMIER

Cuisinez *la corne*

SAMEDI 19 OCTOBRE 2024

à la Maison du Parc du Perche
Courboyer · Perche-en-Nocé

de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30

GRATUIT

Organisée par l'association **Cormier Sorbus domestica**, en partenariat avec le **Parc naturel régional du Perche**. L'association Cormier Sorbus domestica s'emploie à faire connaître et renaître le cormier en France. Cette 4^e édition a pour objectif de faire se rencontrer les curieux et les passionnés, et de contribuer à la connaissance de ce patrimoine végétal méconnu : histoire, usages, répartition, culture, science... et cuisine !

DÉGUSTATIONS - VENTE DE PLANTS

EXPOSITIONS



Regard artistique :
les cyanotypes de Jacques Piette

Présentation d'outils anciens

Mieux connaître le Cormier



Ateliers cuisine : 10h-11h45 et de 14h-15h45. 5 €
Inscription ateliers cuisine au 02 33 25 70 10

Causerie (à 16 h) : *La corne intrigue la science !*

Animée par David Page, chercheur INRAE Avignon sur la qualité et la transformation des fruits et des légumes, partenaire du projet C3R (Cormier Réseau Ressource et Résilience d'un arbre oublié au service de la transition agroécologique).

Informations : 06 17 26 81 86. Mail : cormier-sorbusdomestica.com

Pensez au covoiturage !

Pas de restauration sur place.