

Terre Exotique présente le
FESTIVAL INTERNATIONAL DES
POIVRES

29.30
JUIN 2024

Communiqué de Presse


Terre Exotique

RENCONTRES CULINAIRES | PRODUCTEURS | CONFÉRENCES ET ANIMATIONS | RESTAURATION
60 quai de la Loire, Rochecorbon - Entrée gratuite de 9h30 à 22h
www.terreexotique.fr

3^e édition

Le Festival International des Poivres

En 2024, Rochecorbon redevient la capitale mondiale du poivre.



Le Festival International des Poivres, qu'est-ce que c'est ?

Erwann de Kerros vous explique tout !

Pourquoi avoir créé le Festival International des Poivres ?

Faire découvrir au plus grand nombre les origines, cultures, spécificités et usages des poivres et baies du monde est la mission de Terre Exotique depuis sa création. Le festival s'inscrit naturellement dans cette démarche.

Cet événement permet de révéler la dimension universelle du Poivre et de proposer **une expérience nouvelle dans un esprit authentique**, alliant partage de connaissances, rencontres et **expériences polysensorielles** !

À qui s'adresse le festival ?

À tous ! Le festival est gratuit, ouvert à tous. Ici, petits et grands, curieux ou amoureux de la gastronomie, badauds et touristes sont attendus. **Nous voulons que cet événement soit populaire, joyeux et enrichissant.**



2024 marque la 3^e édition du Festival International des Poivres. À quoi faut-il s'attendre ?

Le Festival International des Poivres 2024 proposera une déambulation ouverte, à travers différents univers, dans le cadre botanique que nous offrent les bords de Loire. Le village du festival s'organisera, cette année encore, autour de la galerie Terre Exotique – lieu réunissant toute la collection. **Pour la première fois, le festival prolongera son ouverture le samedi soir**, afin de proposer au public une soirée en terre de poivres !

n !



1 *Rencontrer*

Le village des producteurs

Pierre d'angle de l'histoire de Terre Exotique, nos amis producteurs sont à la source de toutes nos aventures.

Venez rencontrer **une douzaine de producteurs de poivres et d'épices**, venus des 4 coins du monde afin de vous **présenter leur savoir-faire et de partager avec vous un peu de leur culture et de leur histoire.**

Madagascar, Cameroun, Égypte, Tasmanie, Congo, Vietnam, Cambodge, Éthiopie, Népal, Costa Rica, Inde, Brésil...



2 Apprendre

Les rencontres culinaires

Plongez en cuisine, au rythme des démonstrations culinaires ! Pendant 2 jours, les chefs se succéderont pour **mettre le poivre à l'honneur**, dans l'assiette.

Cuisine, pâtisserie, mixologie...
le champ des possibles est infini !



Les conférences

Le poivre est aussi universel que passionnant ! Venez écouter le témoignage des conférenciers qui vous proposeront, tour à tour, d'**explorer les facettes diverses et fascinantes du roi des épices.**

Botanique, histoire, gastronomie, exploration, agriculture, savoir-faire... vous découvrirez autant de belles histoires écrites autour du poivre !



3 *Déguster*

Le marché gourmand et la salle à manger

Lieu de vie et de partage, le festival se met à table dans sa salle à manger et dans son marché gourmand !

Déambulez dans les allées du marché gourmand et rencontrez les artisans du goût. Passez rendre visite aux **vignerons locaux** pour découvrir leur travail et déguster leurs cuvées.

Attablez-vous enfin dans la salle à manger, pour **déguster les plats préparés par les chefs** et découvrez les saveurs du monde !





4 Faire

Les ateliers

L'École des Poivres sera présente sur le festival pour vous proposer une **initiation ludique à la dégustation du poivre** ! Devenez incollable et repartez avec votre diplôme de pipérologue !

Échangez avec l'équipe du **programme ÉOLE - transport d'épices à la voile** et découvrez comment Terre Exotique initie le développement d'un **mode de transport doux et respectueux de l'environnement** pour ses épices.

D'autres ateliers, autour de **produits gourmets** seront proposés (cacao, sirops, thés, huîtres)...

Il y en aura pour tous les goûts !

Le festival sera, par ailleurs, ponctué de **parenthèses poétiques et musicales grâce aux artistes**, tout au long du week-end !





Philosophie et engagement du festival



Le Festival International des Poivres fait la part belle aux poivres, baies, graines et autres follicules sauvages. L'événement est également l'occasion de **mettre en avant les initiatives des producteurs, artisans du goût, passionnés et érudits**, qui nourrissent par leur travail la mission de Terre Exotique : **connecter civilisations & gastronomie**.



Le festival est un **événement décroissant**. Une attention particulière est portée à la **limitation des déchets**. La **mobilité douce** est encouragée et facilitée pour le public (mise à disposition d'un parking à vélo, desserte du site par les réseaux de transport en commun).



Cet événement est enfin **rendu possible grâce à la confiance et le soutien de nombreux partenaires locaux** qui aident Terre Exotique dans la mise en place de ce **festival original et singulier**.



Comment venir ?

Adresse

60 quai de la Loire, 37210
Rochechouart de 9h30 à 22h



À 1 h en train, de Paris Montparnasse



À 10 min en taxi, depuis la gare de Tours ou de Saint-Pierre-des-Corps



À 1 h à pied, de la cathédrale Saint-Gatien de Tours, par les chemins de bord de la Loire



À 20 min à vélo, depuis la cathédrale Saint-Gatien de Tours



À 25 min de la gare de Tours en transport en commun
Tramway : ligne A, jusqu'à l'arrêt "Porte de Loire"
puis Bus : ligne 53 ou 54, jusqu'à l'arrêt "Quai de la Loire"



Parking gratuit sur place

