



## ATELIER *Deliziosa Vienne*

Atelier de cuisine italienne traditionnelle - organisé en collaboration avec le restaurant *Terra nostra*, la Maison du Vin de Vienne, la charcuterie de la *Casa Rovagnati* et le *Panettone Tre Marie - Milano* - réservé uniquement aux professionnels français de la restauration, organisé en collaboration avec la section française de la *Federazione Italiana Cuochi - section France*.

Vendredi 22 novembre 2024 à 18h30 - **SUR INVITATION UNIQUEMENT**  
Office du Tourisme - 4, Cr Marc-Antoine Brillier, 38200 Vienne



## MASTERCLASS *France et Italie au menu*

Animation du Chef italien **Domenico Lacedonia**, Champion d'Italie Cuisine Vegan 2023 et de son second **Luca Francesco Buia**, des établissements *Seahôtels Hôtel Londra* et *Hôtel Mirage à Milano Marittima* - en collaboration avec la Maison Vermorel, la Table Vermorel, la ville de Cervia et la Ville de Villefranche s/ Saône -. Moment d'échanges, de démonstration de savoir-faire sur un fond de culture des territoires, **réservé aux professionnels de la restauration**. La journée prévoit un atelier gastronomique qui présente le plat *I colori della Terra*.

Mardi 26 novembre 2024 de 10h30 à 13h00.  
La Table Vermorel - 551, rue du Collège, 69400 Villefranche-sur-Saône  
Réservations: Mme Stéphanie Plaza 06 60 70 66 06



## APERITIVO & ATELIER *Apéritif italien traditionnel*

Événement *ItaliaClub* - qui réunit des dirigeants, des cadres et des entrepreneurs français et italiens de la Région qui s'intéressent au dialogue économique transfrontalier -en collaboration avec la Maison MAIER Horloger Joaillier.

Mardi 26 novembre 2024 **SUR INVITATION UNIQUEMENT**



## DÎNER *Rendez-vous sur les sommets* *Payant*

Dîner à 8 mains France-Italie, en collaboration avec la Ville de Cervia, La Table Vermorel, la Ville de Villefranche s/ Saône, *Lello*, l'Auberge de Clochemerle et *SeaHotels Milano Marittima*.

Mardi 26 novembre 2024 à partir de 19h00.  
Maison Vermorel  
551, rue du Collège, 69400 Villefranche-sur-Saône

RESERVATIONS



# IX° Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde

## *Diète Méditerranéenne et Cuisine des Racines: Santé et Tradition*

Programme à Lyon et Région Auvergne-Rhône-Alpes  
du 9 au 26 novembre 2024





## ATELIER *Faisons des Cavatelli!*

Atelier pratique organisé par l'association *La Bonne Europe* dans le cadre du *Sabato dei Bambini* (atelier mensuel gratuit en italien pour les plus jeunes, organisé par l'Institut Culturel Italien de Lyon).

Samedi 9 novembre 2024 de 14h00 à 16h00  
Institut Culturel Italien (3<sup>e</sup> étage, salle Berlin/Roma)  
18, rue François Dauphin, 69002 Lyon



## RENCONTRE *Cuisiner avec Corto Maltese: recettes pour rêveurs et navigateurs*

Rencontre avec **Michel Pierre**, biographe de **Hugo Pratt** et co-auteur avec ce dernier de *Cucinare con Corto Maltese*, livre de cuisine, préfacé pour l'édition italienne par Massimo Bottura (éd. CONG / *Cuisiner à bord avec Corto*, éd. Castermann), qui nous parle de Hugo Pratt en tant que cuisinier, des recettes de Corto Maltese et des recettes des racines.

Lundi 18 novembre 2024 à 18h30  
Institut Culturel Italien (3<sup>e</sup> étage, Bibliothèque)  
18, rue François Dauphin, 69002 Lyon



## DÎNER *Cena per naviganti e sognatori*

Dîner lors duquel seront dégustées des recettes tirées du livre *Cucinare con Corto Maltese* (*Cuisiner à bord avec Corto*) préparées par le Chef italien **Paolo Salvati**.

*Une partie des places est payante et sur réservation à l'adresse [iiiclione.esteri.it](http://iiiclione.esteri.it)*

Lundi 18 novembre 2024 à 20h00  
MAPIÈCE BELLECOUR  
4, rue Paul Lintier, 69002 Lyon)



## CONCOURS *Couleurs et saveurs d'Italie*

Concours de dessin sur le thème *Il vostro piatto preferito* (*Votre plat préféré*), organisé avec les élèves de la section italienne du *Lycée Val de Saône* à Trévoux. Les prix à gagner sont des produits alimentaires traditionnels italiens.

Du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024  
Lycée du Val-de-Saône, 220 Chemin D'Arras  
01600 Trévoux



## REPAS *Mamma mia, que c'est bon!*

*Payant*

Découverte de la cuisine italienne traditionnelle à travers la préparation de plats du jour traditionnels de la région des Chefs d'une sélection de 10 *Ristoranti Ospitalità Italiana* de Lyon et de Vienne, véritables ambassadeurs du goût italien dans le monde. ajoutés aux menus. Les repas sont à régler sur place directement.

Du lundi 18 au samedi 23 novembre 2024  
Retrouvez la liste des 10 restaurants sur le site [iiiclione.esteri.it](http://iiiclione.esteri.it)



## SPECTACLE *Quel mangione di Giufà!*

Spectacle narratif en sicilien, en français et en italien par **Mariella Parisi** sur la ruse et la gourmandise de *Giufà*, personnage du folklore italien et plus particulièrement sicilien.

La cuisine sicilienne et la cuisine italienne traditionnelle servent de fil rouge au spectacle.

*Pour enfants dès 3 ans.*

Mardi 19 novembre 2024 à 18h00  
Institut Culturel Italien (LOFT - RDC)  
18, rue François Dauphin, 69002 Lyon



## ATELIER *Le Mariette di Casa Artusi*

Atelier de fabrication de pâtes fraîches - en collaboration avec la Maison Vermorel, la Ville de Forlimpopoli, *Casa Artusi*, l'*Associazione delle Mariette Forlimpopoli* et la Ville de Villefranche s/Saône - avec les *Mariette*, dont le nom fait honneur à Marietta Sabatini, gouvernante de la maison florentine de **Pellegrino Artusi**.

Leur rôle est de valoriser la cuisine faite maison et la gastronomie populaire à travers la recherche, la communication et la formation, avec une attention toute particulière à la cuisine de l'Emilie-Romagne. Dégustation de *piadine* et d'huile d'olive.

**Public professionnel et tout public**  
Vendredi 22 novembre 2024  
de 10h à 11h/de 11h à 12h/de 15h à 16h/de 16h à 17h00

**Tout public**  
Samedi 23 novembre 2024  
de 14h00 à 15h30/de 15h30 à 17h00

Espace Culturel Atelier Résidence Maison Vermorel  
551, rue du Collège, 69400 Villefranche-sur-Saône

RESERVATIONS

