Les méditerranéennes

Rencontres du goût et des savoirs

Les 6, 7 et 8 novembre

Théâtre Jean Piat

- Tables rondes de chefs
- Producteurs et spécialistes
- Artistes
- Ateliers et dégustations
- Grande ouillade le samedi soir
- Saucisse party le dimanche midi

Tarif libre et volontaire
via QR code.



BA'LAS

Cuisine méditerranéenne Patrimoine Culturel Immatériel en France

Iter Vitis

LES TOQUES BLANCHES ROUSSILLON | OCCITANIE

SYM

Pole Prod

PUBLISSUD by GIRODMÉDIAS

CAP SUD Agence d'Attractivité

ici Roussillon

CANET EN ROUSSILLON

DOSSIER DE PRESSE

LES MÉDITERRANÉENNES
Rencontres du goût et des savoirs

6, 7 et 8 novembre 2026 - **Théâtre Jean Piat**
Canet-en-Roussillon (Pyrénées-Orientales)

« La Méditerranée commence dans la cuisine »

Trois jours de rencontres, de gastronomie, de culture et de transmission pour célébrer l'identité méditerranéenne à travers ses cuisines, ses produits et celles et ceux qui les font vivre.

Pendant trois jours, chefs renommés, producteurs, artisans, vignerons, artistes, chercheurs et passionnés se retrouveront pour échanger, transmettre leurs connaissances et partager leur vision d'une Méditerranée vivante et généreuse.

À travers des tables rondes, des ateliers culinaires, des démonstrations, des dégustations, des expositions et des moments de convivialité, l'événement propose une véritable immersion dans les cultures méditerranéennes.

La cuisine sera le fil conducteur de ces rencontres. Bien au-delà des recettes, elle sera envisagée comme un langage universel, capable de raconter un territoire, de transmettre une mémoire et de rapprocher les générations.

L'ambition des Méditerranéennes est de faire dialoguer les savoirs, de mettre en lumière les talents et les produits du territoire, tout en ouvrant la réflexion aux influences, aux évolutions et aux enjeux contemporains de la gastronomie.

De grands chefs viendront confronter leur vision de la cuisine méditerranéenne, tandis que producteurs, artisans et spécialistes partageront leurs expériences autour de thématiques aussi variées que l'olive, le riz, le vin, la pâtisserie, la street-food ou encore l'art de recevoir.

Le tout dans un esprit de partage et de convivialité, avec une programmation accessible au grand public.

L'entrée aux rencontres est libre, dans la limite des places disponibles, avec une participation financière libre et volontaire.

UN ÉVÉNEMENT À LA CROISÉE DU GOÛT, DU SAVOIR ET DE LA CULTURE

La Méditerranée comme trait d'union

La Méditerranée ne se résume pas à une géographie. Elle est une histoire commune, un art de vivre, une multitude de traditions et de cultures façonnées par les échanges entre les peuples.

Sa gastronomie raconte des siècles de rencontres, de voyages et de transmission. Des savoir-faire ancestraux y côtoient des créations contemporaines, tandis que les produits du terroir constituent le socle d'une identité culinaire profondément ancrée dans la vie quotidienne.

Les Méditerranéennes souhaitent mettre en lumière cette richesse à travers quatre grandes dimensions.

La rencontre, tout d'abord, en créant des échanges directs entre les professionnels et le public, dans une atmosphère accessible et conviviale.

La transmission, ensuite, en valorisant les métiers, les gestes, les produits et les savoir-faire culinaires.

La découverte, grâce à des dégustations, des démonstrations et des discussions permettant de porter un regard nouveau sur notre alimentation et nos traditions.

La convivialité, enfin, parce que la Méditerranée se vit aussi autour d'une grande table, d'un plat partagé et du plaisir d'être ensemble.





LES TEMPS FORTS DE L'ÉDITION 2026

Une rencontre exceptionnelle autour des grands chefs

Le vendredi 6 novembre à 19 h 15, une table ronde inaugurale posera une question aussi simple que passionnante :

« C'est quoi la Méditerranée ? »

Parmi les invités annoncés figurent Armand Arnal, chef de La Chassagnette, Thomas Chisholm, chef de Chocho à Paris ancien candidat de Top Chef.

Ils échangeront avec d'autres professionnels et passionnés sur leur vision de la cuisine méditerranéenne, leurs inspirations, leurs racines et la manière dont ce territoire influence leurs créations.

Une rencontre qui donnera le ton de ces trois journées, placées sous le signe de l'ouverture, de la réflexion et de la gourmandise.

La pâtisserie d'hier et d'aujourd'hui

Le samedi après-midi, les pâtissiers et artisans invités reviendront sur l'évolution de leur métier.

Entre traditions, nouvelles techniques, créativité et attentes des consommateurs, cette rencontre explorera les transformations de la pâtisserie tout en mettant à l'honneur celles et ceux qui perpétuent ses savoir-faire.

L'olive, un symbole de la Méditerranée

Produit emblématique des paysages et de l'alimentation méditerranéenne, l'olive sera à l'honneur le samedi.

Une démonstration culinaire suivie d'une dégustation précédera une table ronde réunissant producteurs, spécialistes et chefs autour de l'oléiculture et de l'huile d'olive.

Le grand concours d'aïoli

Le dimanche à midi, place à l'un des rendez-vous les plus emblématiques de l'événement : **la finale du grand concours d'aïoli**, sur la scène du Théâtre Jean Piat.

Présidée par Henri Ronde, représentant des Toques Blanches, cette finale sera animée par Jérémy Fourquet.

Un moment gourmand, festif et populaire autour de l'une des préparations les plus représentatives de notre culture culinaire.

Le riz, entre traditions et nouvelles connaissances

Autre produit incontournable des cuisines méditerranéennes, le riz fera l'objet d'une rencontre originale le dimanche à 17 h 30.

Producteurs, spécialistes, scientifiques et cuisiniers croiseront leurs regards sur son histoire, ses origines, sa culture et ses multiples utilisations.

La rencontre s'accompagnera de la réalisation d'un arroz en direct sur scène par Jérémy Fourquet.

Deux grands rendez-vous gourmands

Parce que les Méditerranéennes sont aussi une fête du partage, deux repas conviviaux ponctueront le week-end.

Le samedi soir, une **grande ouillade catalane** sera proposée dans le jardin du théâtre.

Le dimanche midi, place à une **grillade de saucisses catalanes accompagnées d'escalivada**.

Deux occasions de prolonger les échanges autour de grandes tablées et de célébrer les spécialités du territoire.

LE PROGRAMME DÉTAILLÉ

VENDREDI 6 NOVEMBRE

La transmission des savoir-faire et la rencontre des grands chefs

La première journée des Méditerranéennes sera consacrée à la découverte des métiers, à la transmission et à une soirée inaugurale réunissant plusieurs personnalités de la gastronomie.

À 10 h – Découverte du laboratoire d'un boucher

Une visite pédagogique organisée chez Michel, exclusivement destinée aux scolaires, pour découvrir le métier de boucher, son environnement de travail et ses savoir-faire.

À 14 h 30 – « Bouge-toi et deviens chef ! »

Une rencontre consacrée aux métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et de la restauration, à destination des scolaires et du grand public.

Elle réunira notamment Stéphanie Decobecq, directrice du Campus Occitanie Gastronomie, Hôtellerie et Tourisme, Bruno Léger, professeur de cuisine et référent Slow Food Pays Catalan Nord, Clara Antunez Ferrer, Michael Georget, ainsi que d'autres professionnels du secteur.

La participation de Thomas Chisholm à cette rencontre reste sous réserve.

À 18 h 30 – Présentation de l'exposition « La Cuina del Pintor »

Dans le hall du théâtre, l'artiste Roger Cosme Estève présentera son travail associant peinture et gastronomie.

Une installation olfactive proposée par Isabelle Cutzach viendra compléter cette découverte sensorielle.

À 19 h – Ouverture officielle des Rencontres

Lancement des Méditerranéennes en présence des représentants de la ville et des partenaires de l'événement, suivi de la projection d'un film consacré à CAP SUD 66.

À 19 h 15 – Table ronde inaugurale : « C'est quoi la Méditerranée ? »

Une rencontre réunissant les chefs Armand Arnal, Thomas Chisholm aux côtés d'Eva Miralles, Florian Rossignol, Eva Manelphe et Cyrielle Gual.

Les intervenants confronteront leur vision de l'identité gastronomique méditerranéenne, entre racines, produits, influences et création contemporaine.

À 20 h 15 – Verre de l'amitié

Un moment de convivialité dans le hall et le jardin du théâtre

SAMEDI 7 NOVEMBRE

Entre traditions culinaires, nouvelles influences et fête des produits

La deuxième journée proposera une programmation particulièrement riche, mêlant gastronomie, savoir-faire, culture et convivialité.

De 9 h 30 à 12 h – Les essentiels de la cuisine catalane

Un atelier culinaire animé par Alain Delprat et Henri Ronde, consacré aux fondamentaux de la cuisine catalane.

Picada, sofregit et autres préparations emblématiques seront au cœur de ce rendez-vous dédié aux gestes et aux recettes traditionnelles.

Atelier payant.

De 14 h à 17 h – Expositions, librairie gourmande et dégustations

Le hall du Théâtre Jean Piat accueillera différents espaces de découverte avec des artisans et producteurs.

Parmi les propositions annoncées : les préparations à base d'ail de Teddy Odorico, les glaces de Lisa Piccio, les produits des Halles Saveurs de Canet présentés par Charly et Charlotte, ainsi que les olives de Cédric Del Pico.

À 15 h – Table ronde « Influenceurs culinaires et street-food »

La cuisine se raconte et se partage aujourd'hui de multiples façons. Réseaux sociaux, nouveaux concepts de restauration et cuisine de rue transforment notre rapport à l'alimentation.

Cette rencontre réunira Léa Clavel, Enzo Mathias, Carla Thorel, Eva Chappert, Fabrice Lextrait et Cyrielle Gual.

Une discussion autour des nouvelles pratiques culinaires, de la communication gastronomique et des évolutions de nos habitudes alimentaires.

À 16 h 15 – Table ronde « La pâtisserie d'hier et d'aujourd'hui »

Une rencontre entre générations de pâtissiers pour comprendre comment le métier évolue tout en préservant son exigence et ses traditions.

Avec Éric Touron, Laure Thouvenin, Alexis Théron, Marie-Églantine Delcher et Henri Delcros.

À 17 h – L'atelier cuisine de Jérémy Fourquet

Une démonstration culinaire consacrée à l'olive et à ses différentes utilisations en cuisine.

L'atelier sera suivi d'une dégustation permettant au public de découvrir les préparations réalisées en direct.

À 18 h 15 – Théâtre avec la compagnie La Lie

La compagnie La Lie proposera *« Le problème avec les femmes »*, une fausse enquête de l'INSEE interprétée par Angélique Andréaz et Olivia Kerverdo.

Une parenthèse théâtrale mêlant humour et réflexion.

À 19 h 15 – Table ronde « Tout sur l'olive »

Une rencontre réunissant producteurs, professionnels de la filière oléicole, chefs et spécialistes autour d'un produit fondamental de la culture méditerranéenne.

Avec Bénédicte et Michel Baches, Laurence Lessatini, Emmanuel Stolz, Jacqueline Reig, Christian Reyes, Thomas Erpicum et François Prat.

Origines, variétés, production, qualité, nutrition et savoir-faire seront au cœur des échanges.

À 20 h 30 – La grande ouillade catalane

Le jardin du théâtre accueillera une grande ouillade préparée avec la participation de Guillem Cristofol, Meo Meo et Gustumo.

Un rendez-vous festif pour se retrouver autour de ce plat généreux et emblématique de la gastronomie catalane.

Repas payant : 17 € par personne. Réservations : 04 68 86 72 60.

DIMANCHE 8 NOVEMBRE

Du bien-être à l'art de recevoir, en passant par l'aïoli et le riz

Pour cette dernière journée, les Méditerranéennes continueront d'explorer les multiples dimensions de l'alimentation, entre santé, culture, traditions et convivialité.

À 10 h – Table ronde « Bien-naître en Méditerranée »

Une rencontre consacrée aux liens entre alimentation, modes de vie et bien-être.

Nutrition, naturopathie, jeûne, permaculture et activité physique seront abordés avec Mélanie Blazy, Julie Senet, Audrey Daussy, Michael Georget et Céline Cipolat.

À 11 h – La grande dictée culinaire

Une dictée originale animée par Angélique Andréaz, qui invitera le public à jouer avec les mots et le vocabulaire de la gastronomie.

Un rendez-vous ludique, culturel et accessible à tous.

À 12 h – Finale du grand concours d'aïoli

L'un des grands temps forts du week-end !

La finale se déroulera sur la scène du Théâtre Jean Piat, sous la présidence d'Henri Ronde, entouré d'un jury composé notamment d'Irène Rieu, Teddy Odorico, Marie-Églantine Delcher, Gérard Dura et Yves Henrich.

L'animation sera assurée par Jérémy Fourquet.

Un concours populaire mettant à l'honneur un véritable monument de la cuisine méditerranéenne.

À 13 h – Grillade de saucisses catalanes et escalivada

Une grande grillade sera proposée dans le jardin du théâtre, avec la participation de Chez Michel et Gustumo.

Au menu, saucisses catalanes et escalivada, pour un déjeuner placé sous le signe des traditions locales.

Repas payant : 17 € par personne, réservations : 04 68 86 72 60.

À 15 h – Table ronde « Banquets et arts de la table »

Que racontent les grandes tablées de notre culture et de notre rapport à l'hospitalité ?

Des banquets traditionnels aux nouvelles formes de restauration et de réception, cette rencontre explorera la place de la table dans notre art de vivre.

Avec Cédric Le Gall, Fabrice Lextrait, Alexia Saurat et Aymeric Lanes.

À 16 h 15 – Table ronde « Vins nature ou vivants : c'est quoi ? »

Une discussion destinée à mieux comprendre les différentes approches de la viticulture et de la vinification.

Quelle différence entre vin biologique, nature et vivant ? Quelles pratiques se cachent derrière ces termes ? Quelle place pour le terroir et le travail du vigneron ?

Autant de questions abordées avec Jean-Benoît Vivequain, Adrien Sage, Jean-François Portarrieu, Serge et Marie-Pierre Baux ainsi qu'Agnès Piperno.

À 17 h 30 – Table ronde « Riz à la vie »

Le riz, aliment universel et produit emblématique de nombreuses cuisines méditerranéennes, sera au cœur de cette dernière rencontre.

Au programme : histoire, culture, biodiversité, nutrition et traditions culinaires.

Avec Frédéric Gallego, champion de paella 2024, Thomas Erpicum, Olivier Panaud, chercheur spécialiste du génome du riz, Juan Antonio Cantero Pérez, de la coopérative rizicole de Calasparra, et Laurent Malis, producteur de riz à Marseillette.

La rencontre sera accompagnée de la préparation d'un arroz en direct sur scène par Jérémy Fourquet.

À 19 h – Apéritif de clôture

Les Méditerranéennes se termineront par un dernier moment de partage dans le hall du théâtre, autour notamment de dégustations de vins nature et de saké.

De 15 h à 17 h, le public pourra également profiter des expositions, de la librairie gourmande et des espaces de dégustation.

LA CULTURE ET LES ARTS AU CŒUR DES RENCONTRES

Parce que la gastronomie est aussi une expression culturelle, Les Méditerranéennes feront une place aux artistes et à la création.

« La Cuina del Pintor » – Roger Cosme Estève

Une exposition associant peinture, gastronomie et recettes, à travers le regard de l'artiste Roger Cosme Estève.

Un dialogue original entre la cuisine et les arts plastiques, complété par une expérience olfactive imaginée par Isabelle Cutzach.

Le théâtre s'invite à table

La compagnie La Lie proposera une représentation qui apportera une dimension théâtrale et humoristique à cette manifestation.

Une librairie gourmande

Un espace dédié aux livres permettra au public de prolonger la découverte des cuisines méditerranéennes à travers les recettes, les récits et les ouvrages consacrés à la gastronomie.

Des dégustations tout au long du week-end

Producteurs et artisans inviteront le public à découvrir leurs produits et leur savoir-faire dans une atmosphère chaleureuse.

Ces moments permettront de prolonger les échanges engagés pendant les conférences et de faire vivre les rencontres au-delà de la scène.

UNE FÊTE OUVERTE À TOUS

Les Méditerranéennes ont été imaginées comme un événement à la fois culturel, gastronomique, populaire et accessible.

Professionnels de la gastronomie, amateurs de cuisine, familles, étudiants, curieux et passionnés pourront se retrouver autour d'un programme qui donne autant de place aux grands chefs qu'aux producteurs et artisans du territoire.

Cette volonté d'ouverture se traduit par un accès libre aux rencontres, dans la limite des places disponibles.

Certaines prestations spécifiques, notamment les ateliers culinaires et les repas, feront l'objet d'une tarification distincte.

Les Méditerranéennes entendent ainsi rappeler que la gastronomie n'est pas uniquement une affaire de restaurants et de chefs : elle appartient à tous ceux qui cultivent, produisent, cuisinent, transmettent et partagent.

Trois jours pour découvrir, apprendre, goûter et célébrer ensemble ce que la Méditerranée a de plus précieux : ses produits, ses savoirs, ses cultures et ses rencontres.

INFORMATIONS PRATIQUES

Événement : Les Méditerranéennes – Rencontres du goût et des savoirs

Dates : vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 novembre 2026.

Lieu : Théâtre Jean Piat, Canet-en-Roussillon (Pyrénées-Orientales).

Accès : entrée libre aux rencontres, dans la limite des places disponibles.

Participation : libre et volontaire, notamment via le QR code présent sur les supports officiels.

Ateliers : certaines activités sont payantes.

Restauration : grande ouillade catalane le samedi soir et grillade de saucisses catalanes le dimanche midi, au tarif annoncé de 17 € par personne.

Renseignements et réservations : 04 68 86 72 60.

Réservation conseillée avant le 1er novembre pour les rendez-vous gourmands concernés.

LES ATELIERS EN PARALLELE DE L'EVENEMENT

LE GRAND CONCOUR d'AIOLI

Grand concours d'aïoli le 8 nov à 12h au théâtre Jean Piat. 8 finalistes sélectionnés sur dossier s'affronteront sur scène.
Le jury présidé par Henri Ronde des Toques Blanches du Roussillon accompagné par Irene Rieu, Teddy Odorico, Marie Eglantine D, Gerard Dura, Yves Henrich désignera le vainqueur. Animation par Jeremy Fourquet.

Déposes des dossiers avant le 26 octobre. Un petit texte, quelques photos ou une courte vidéo à l'adresse mailculture@canetenroussillon.fr renseignement 04 68 86 72 60
Jury présidé par Henri Ronde. Animé par Jérémy Fourquet. Prix et cadeaux seront remis aux 3 premiers.

DEUX RENDEZ-VOUS GOURMANDS POUR DÉCOUVRIR LES SECRETS DE LA CUISINE CATALANE A CANET-EN-ROUSSILLON

l'office de tourisme invite les amateurs de gastronomie à vivre **deux expériences culinaires privilégiées aux côtés de chefs passionnés**. Au programme : **les grands incontournables de la cuisine catalane** et les **secrets de préparation d'un arròs d'exception**. Deux rendez-vous placés sous le signe du partage, de la transmission et de la valorisation du patrimoine gastronomique local.

Pensées comme de véritables **moments de découverte et d'échange**, ces rencontres permettront au public de **plonger dans les traditions culinaires catalanes**, de **découvrir les gestes des chefs** et de mieux **comprendre les savoir-faire** qui font la richesse de notre terroir.

Le temps de deux matinées, **trois chefs** partageront leur passion et leurs techniques autour de **recettes emblématiques**, entre **authenticité**, **générosité** et **plaisir de cuisiner.**

Samedi 7 novembre : les incontournables de la cuisine catalane avec Alain Delprat et Henri Ronde
De 10 h à 12 h · Hall du théâtre Jean Piat, Canet-en-Roussillon

Sofregit, aïoli, picada, sauce romesco… Derrière ces préparations emblématiques se cachent des gestes, des équilibres et des secrets qui donnent à la cuisine catalane toute sa personnalité.

Pour cette première masterclass, **Alain Delprat et Henri Ronde, chefs membres des Toques Blanches du Roussillon**, proposeront une immersion gourmande au

cœur de ce patrimoine culinaire. Pendant deux heures, ils dévoileront les **techniques de préparation** de ces incontournables, partageront leurs **conseils** et expliqueront comment ces bases traditionnelles viennent sublimer les recettes du terroir.

Une occasion privilégiée de **découvrir les fondamentaux de la gastronomie catalane**, de **mieux comprendre leurs subtilités** et de **repartir avec des astuces à reproduire chez soi.**

Informations pratiques

- *Date : samedi 7 novembre 2026, de 10 h à 12 h*
- *Lieu : hall du théâtre Jean Piat, à Canet-en-Roussillon*
- *Tarif : 30 € par personne*
- *Infos : Masterclasses gourmandes à Canet en Roussillon*
- *Billetterie : Les incontournables de la cuisine catalane - Boutique de Canet Tourisme*

Dimanche 8 novembre : les secrets d'un arròs d'exception avec Aymeric Lanes

De 10 h à 12 h · Restaurant Le Carré, 32 boulevard Cassanyes, Canet-en-Roussillon

Plat de partage par excellence, **l'arròs** révèle toute sa richesse dans la maîtrise de quelques étapes essentielles. Pour cette seconde rencontre,**Aymeric Lanes** accueillera les participants au sein de son restaurant, Le Carré, pour une **matinée consacrée à l'art de réussir un arròs**.

Du choix et de la préparation du bouillon à la maîtrise de la cuisson au poêlon, le chef dévoilera les **techniques**, les **astuces** et les **gestes** qui font toute la différence. Au plus près de sa pratique, les participants pourront découvrir les **secrets de réalisation de ce grand plat méditerranéen** et comprendre les étapes qui contribuent à sa réussite.

L'expérience se prolongera par **un moment de dégustation autour de l'arròs** fraîchement préparé, pour allier **apprentissage et plaisir des papilles**.

Un rendez-vous **convivial et immersif**, destiné aux amoureux de cuisine comme aux curieux désireux de découvrir les secrets d'une spécialité généreuse et emblématique.

Informations pratiques

- *Date : dimanche 8 novembre 2026, de 10 h à 12 h*
- *Lieu : restaurant Le Carré, 32 boulevard Cassanyes, à Canet-en-Roussillon*
- *Tarif : 30 € par personne*
- *Infos : Masterclasses gourmandes à Canet en Roussillon*
- *Billetterie : Autour du riz - Boutique de Canet Tourisme*

À travers ces **deux rendez-vous gourmands**, les Méditerranéennes du Goût et du Savoir invitent le public à célébrer **la richesse de notre patrimoine culinaire**, à **découvrir les savoir-faire de chefs passionnés** et à **partager des moments privilégiés** autour de la gastronomie catalane. Une belle occasion de **mettre les sens en éveil**, de **transmettre les traditions** et **de faire vivre, ensemble, le goût du partage et de l'art de vivre catalan**.

Contacts Presse :
Pascal Ferro – organisateur - Directeur Culture et jeunesse à la Mairie de Canet en Roussillon
Tel. 06 22 33 18 34 - p.ferro@canetenroussillon.fr
Jeremy Fourquet – communication & ateliers
Tel. 06 12 52 95 00 - contact@archimedevents.com