

BRAINS

L'ASSOCIATION SOLIDARITE PAYS DE LOIRE –CAMEROUN (SPALCA)

Promotion de l'Agriculture en milieu rural au Cameroun et Echanges culturels

CONFERENCE ET DEGUSTATION DES PRODUITS CAMEROUNAIS

SAMEDI

24 OCTOBRE 2015

Salle des Associations

De 18h30 à 22h

ENTREE : LIBRE !

RENSEIGNEMENTS : 06 66 20 28

92- 06 29 88 37 73 ou

splaca44@gmail.com

VENEZ NOMBREUX !!!

PROGRAMME :

- 18h30 -18h45 Accueil du public
- 18h45 – 19h30 – Mot de la Présidente SPALCA

(Présentation de l'association et du projet, bilan des 5 ans)

- 19h30- 20h30 : Conférence

Thème : **La vie à la ville et à la campagne au Cameroun**

Animée par :

- **Mme Paulette ABENKOU**, Elue de la commune de Sangmélima (Sud-Cameroun)
- **M. ATYA'A Magloire**, Représentant de l'Association SPALCA Cameroun
- **Mme Joséphine LANIAUD**, Présidente de l'Association SPALCA Brains
- 20h30-22h – Dégustation des produits agricoles Camerounais



Banane Plantain et Ananas



Feuilles et tubercules de manioc

Menu Dégustation

Présentation de quelques plats de la cuisine Camerounaise :

- **NDOLE** (*feuilles de légumes verts, arachide, viande de bœuf, crevette...*)
 - Accompagnement : banane Plantin mûre vapeur, frites de Plantin et petits bâtons de manioc (Miwondo)
 - Plat de la Région du Littoral

- **NNAM NGON** (*Gâteau de graines de courge ou met de pistaches (Cameroun) avec viande de porc*)
 - Plat de la région du Centre et Sud du Cameroun
 - Accompagnement : Plantin vapeur et Bâton de manioc (Ebobolo)

- **POULET D.G** (*poulet, frites de banane Plantin, poivrons, carottes, haricots verts*)
 - Plat très réputé et très sollicité dans la cuisine Camerounaise

ETC ...

BOISSONS :

Jus de bissap

Jus de gingembre

Cocktail jus de bissap et gingembre

Thé du Cameroun – Café du Cameroun

FRUITS DE SAISON (Cameroun)

RENSEIGNEMENTS ET RESERVATION :

06 66 20 28 92/ 06 29 88 37 73 ou spalca44@gmail.com

Ou déposez ce coupon dans la boîte aux lettres :

2 rue Claire Fontaine 44830 Brains (La Gautronnières)

Nom : **Nombre :**

ENTREE LIBRE