

Les Automnales de la Bruche présentent le

FOU DE TRUCKS FESTIVAL

Plus de 20 Food Trucks

Concerts et Shows dansants

Expositions et Stands d'Artisans

Ateliers culinaires sur réservation

Animations pour toute la famille

2^e édition

21 et 22 octobre 2023

Elodie Condemi
Marraine officielle



Gagnante du meilleur pâtissier
Saison 9



Entrée et concerts
GRATUITS

Office de Tourisme Région de Molsheim-Mutzig



www.ot-molsheim-mutzig.com



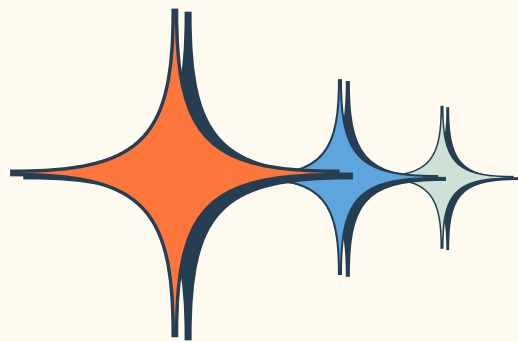
RÉGION DE
**MOLSHEIM
— MUTZIG**
Office de tourisme



europe2
LE MEILLEUR SON



Sommaire



EDITO >

1

LES FOOD TRUCKS >

2

LES CONCERTS >

3

LES ATELIERS >

4

LES ANIMATIONS >

5

LES STANDS

6

BUVETTE >

7

CONTACTS >

8



Edito

Le groupe de travail «Animations-Loisirs et Terroir» de l'Office de Tourisme Région Molsheim-Mutzig organise sa seconde édition du Fou de Trucks Festival dans le cadre des «Automnales de la Bruche».

Il s'agit de fêter l'automne pendant toute une semaine à un moment de l'année où très peu d'animations sont organisées dans la Région de Molsheim-Mutzig.

Quoi de plus naturel que d'embarquer, les écoles et les professionnels des métiers de bouche dans l'aventure.

Les écoles ont été contactées pour réaliser des travaux autour de l'automne. Ensuite, il suffisait de convaincre les restaurateurs et les boulangers-pâtisseries de participer à l'événement bien que la plupart proposaient déjà des produits de saison à leurs clients.

Et pour que cette fête ne soit pas une semaine comme tant d'autres, il fallait bien une animation de lancement qui résume toute cette action festive : le week-end du «Fou de Trucks Festival» inauguré par Elodie Condemi, gagnante de la 9ème édition de l'émission le Meilleur Pâtissier .



Les Food Trucks

Samedi : 11h30 à 22h30 Dimanche : 11h à 17h



LA CUISINE DE CARMEN
BO BUNS, NEMS



SO FRESH AND SO GOOD
BURGERS



BELLE TACO
TEX MEX



KREP'S CONE
CREPES ROULEES
SUCREES & SALEES



KROC'S
GAUFRES SALEES



KANTINA - LA STREET FOOD RAFFINEE
CUISINE GRECQUE



LA SALSITA
SPECIALITES VENEZUELIENNES



AFRICA TOUCH
AFRIQUE DE L'OUEST



CHEZ VEG'ANNE (DIMANCHE)
BURGERS VEGANS



JEANNE & CREPES
GALETTES & CREPES



PILI PILI MALGACHE FOOD
SPECIALITES MALGACHES



PARADISE PLANT STREET KITCHEN
STREET FOOD VEGAN



COINCIDENCE FOOD TRUCK
GNOCCHIS



ARANCI NONNO
ARANCINIS



KBOX (SAMEDI)
KNEPFLES FAITS MAISON



MAKARU FODD
SPECIALITES ANTILLAISES



LE COMPTOIR LIBANAIS
SPECIALITES LIBANAISES



KNACK EAT
HOT DOGS ALSACIENS



CRAZY ROLL SUSHI
SUSHIS, MAKIS ...



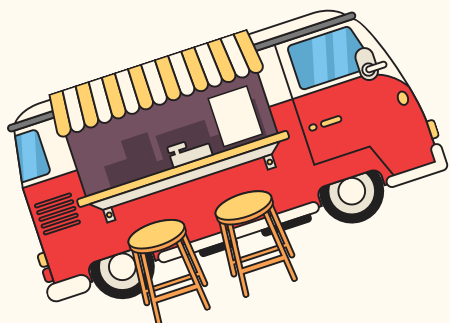
DON CARLO
PIZZAS PORTAFOGLIO



AU BON STUCK
BURGERS



HAITIENNEMENT BON
SPECIALITES HAITIENNES



Les Concerts



PLANNING PROVISOIRE



SAMEDI 21 OCTOBRE A 18H30

DEAF KIDS
GROUPE DE REPRISE PUNK/ROCK



SAMEDI 21 OCTOBRE A 20H

WHY NOT
GROUPE DE REPRISE POP/ROCK/FOLK



DIMANCHE 22 OCTOBRE A 11 H

DUTT ZIK' BRASS
ENSEMBLE DE CUIVRES



DIMANCHE 22 OCTOBRE A 12H45

LES MARTINIZ
DUO ACOUSTIQUE ENERGIQUE

Les Ateliers

(PAYANTS SUR RESERVATION)



SAMEDI 21 OCTOBRE

A 13H : PIZETTES AUX LEGUMES DE SAISON - TOUT PUBLIC - 16 €

A 14H : COOKIES COURGE/CHOCOLAT - TOUT PUBLIC - 16

Anick partagera avec vous sa passion pour la cuisine, et vous prendrez plaisir à découvrir et cuisiner des recettes automnales qui estomaqueront à coup sur vos papilles.



SAMEDI 21 OCTOBRE A 14H15 - ATELIER SABLÉS D'HALLOWEEN - ENFANTS - 16€

Une activité créative et pleine de gourmandise pour vos enfants avec les Délices de Julie, qui proposera de décorer des biscuits sablés sur le thème d'Halloween. A déguster pour le goûter, miam !



SAMEDI 21 OCTOBRE

A 15H : LES SPÄTZELES D'ANICK AU POTIMARRON, AROMATES ET
PARMESAN - ADULTES - 16€

A 16H : AUTOUR DE LA COURGE - ADULTES - 16€

Un atelier gourmand vous est proposé à 15h, avec des produits de saison et les spätzles façon Anick,

A 16h, la courge n'aura plus de secrets pour vous, comment la reconnaître, bien la choisir, l'associer, la cuisiner avec quelques idées recettes .



SAMEDI 21 OCTOBRE A 15H45 - GRAINE DE CITROUILLE - 16 €

Atelier réservé aux enfants de 3 à 9 ans.

Quand la pédagogie alternative rencontre l'art culinaire... Les enfants vont partir à la découverte de la citrouille (cycle de vie, anatomie ...) autour d'activités d'inspirations Montessori, décorer des biscuits citrouille avec des glaçages aux couleurs d'Halloween, et se sensibiliser à une démarche zéro déchet en valorisant les graines de citrouilles (comment les planter, ou les consommer).

Les enfants repartiront avec leurs livrets d'activités, leurs sachets de biscuits et leurs graines toastées.

Atelier proposé par une Abeille en Cuisine & Perles en Eveil



SAMEDI 21 OCTOBRE A 17H15 - ATELIER VINS & CHOCOLATS - 17 €

Tous vos sens seront en éveil lors de cet atelier animé par le Domaine Maxime Brand d'Ergersheim.

Vous pourrez découvrir et savourer 4 accords vins et chocolats.

Les chocolats sont proposées par le Maître artisan chocolatier Antoni situé à Avolsheim.



SAMEDI 21 OCTOBRE A 17H30 - ATELIER MAKIS - 15,90 €

A vos marques, 1,2,3 Roulez ! Avec l'Atelier japonais de Julie, vous apprendrez comment confectionner et rouler des makis, comme au restaurant.



Les Ateliers



**DIMANCHE 22 OCTOBRE A 10H -
ATELIER CUPCAKES D'HALLOWEEN / PARENTS - ENFANTS - 21 € PAR DUO**

Passez un délicieux moment en famille, autour d'un atelier cupcakes d'Halloween, proposé par les Délices de Julie.



**DIMANCHE 22 OCTOBRE A 11H30 -
ATELIER MAKIS - 15,90 €**

A vos marques, 1,2,3 Roulez ! Avec l'Atelier japonais de Julie, vous apprendrez comment confectionner et rouler des makis, comme au restaurant.



**DIMANCHE 22 OCTOBRE A 11H00 / 13H30 ET 15H
ATELIER PESTO DE PLANTES SAUVAGES - 17 €**

Aude vous présentera les plantes sauvages, puis vous découvrirez comment réussir un bon pesto de plantes sauvages, enfin une dégustation clôturera l'atelier en beauté.



**DIMANCHE 22 OCTOBRE A 13H ET 15H
ATELIER INFUSIONS - 21 €**

Lors de cet atelier, il sera question de mettre en éveil ses sens et de partir à la découverte des plantes aromatiques à travers l'infusion.

Entre odeurs, saveurs, couleurs, toucher et écoute, tous vos sens seront en émoi et vous découvrirez des plantes aux goûts uniques.



Les Animations



HISTOIRES d'ARBRES avec L'En Vert du Décor Dimanche 22 Octobre de 10h à 12h

Flânez en famille, à la découverte des arbres avec Carole.
Un moment de relaxation dans la nature, où vous attendent jeux, histoires
et land art pour une touche créative.

Sur réservation uniquement : Adulte 10 € / Enfant : 6 €



ZUMBA avec BDANCE CENTER Samedi 21 Octobre à 16H30 A 17H30

Venez vous amuser avec Agathe, qui propose un cours de
Zumba, où l'ambiance festive sera au rendez-vous.

Gratuit - Animation ouverte à tous



EXPOSITION PHOTO TOUT LE WEEK-END

Photographes amateurs et professionnels exposent leurs
travaux pour le plaisir de vos yeux.

*Passion photo Molsheim, PIKSL Photo, Théo Photo 67, Anthony Bolli,
Jeremy Koller, Léonie D, Sabine L Photographies, Hervé Midou,
Photographies de Mathilde .*



COACH SALSA CUBAINE (Wolxheim) Samedi 21 Octobre à 14h15, 15h et 15h30 Dimanche 22 Octobre à 14h,30, 15h et 15h30

Leur troupe vous fera voyager et danser le temps d'un week-end du
côté de Cuba, pour découvrir salsa, suelta et rueda, olé !



JUST DANCE (Altorf) Samedi 21 Octobre 13h,13h30

Elles ouvriront le festival, et sur des musiques actuelles vous
feront découvrir leur talent pour la danse moderne.



Et d'autres animations

Balades à poneys avec le Haras de la Bleiche, Manège,
Exposition sur le travail de la vigne , Tours de magie par le
Mugicien

Les stands



L'Altenbière

Marc brasse ses bières avec passion à Dorlisheim , et aura plaisir à partager son savoir faire et vous faire découvrir ses produits.

Il y en a pour tous les goûts, avec un panel de saveurs.



L'arrangé des Alchimistes

Partez à la découverte du Rhum Arrangé des Alchimistes, subtile mélange avec le moelleux du Rhum et l'addition de fruits.

Des rhums arrangés élaborés à Molsheim en Alsace, de façon artisanale.



Brut de Fumaison

Fumaisons artisanales et locales de magrets de canard, saumons et truites, un régal assuré.

Loïc a restauré le fumoir familial, à Dorlisheim, avec la volonté de vous faire connaître les recettes de son enfance.



Bocaux de saison

Conserverie artisanale, située à Molsheim.

Des fruits et légumes issue des producteurs locaux : confitures allégées en sucre, légumes au vinaigre, confits, chutneys, fruits au sirop, sirops de fruit... De quoi éveiller votre palais :-)



PIKSL Photo

Aurelien KEMPF, est photographe professionnel et aura le plaisir de vous en mettre pleins les yeux, en proposant une expo-vente de ses photographies autour de l'automne.

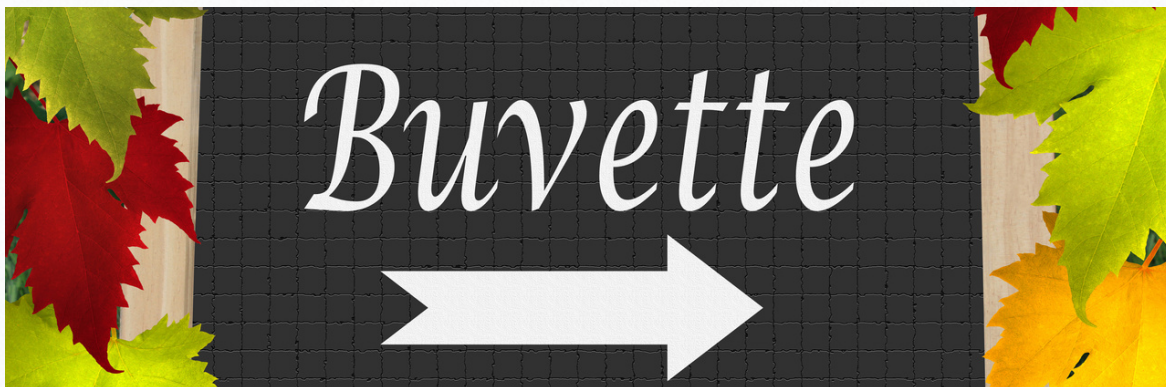


Photographies de Mathilde B.

Mathilde BOUVAREL, vous fera découvrir avec passion son univers photographique, et proposera à la vente quelques uns de ses travaux .

Une Abeille en Cuisine

Les petits et grands gourmands seront ravis, et pourront découvrir et acheter les biscuits au miel & au pain d'épices, ou encore les biscuits d'Halloween réalisés par Céline, pâtissière.



La buvette sera tenue par le Groupe Folklorique
GANSELIES'L , l'Association CAP BIEN-ETRE, les CRAZY
DANCERS de Duttlenheim.

Vous retrouverez également les vins de notre territoire, en
présence des vignerons :

Domaine RAPP (Dorlisheim)
Domaine de la Chapelle (Wolxheim)
Vins LINDENLAUB (Dorlisheim)
Domaine Pierre et Frédéric BECHT (Dorlisheim)
Vins KAES (Molsheim)
Domaine Maxime BRAND (Ergersheim)
Domaine Laurent BOEHLER (Wolxheim)

Les bières artisanales de l'Altenbière de Dorlisheim

Quelques bretzels apéritives vous ferait plaisir ?

BOEHLI, fabricant de bretzels alsaciennes à Gundershoffen est notre partenaire pour
cette année et vous invitera à déguster les nouvelles saveurs proposées.

Présence samedi de 17h à 22h et dimanche de 11h à 16h

