

Le Ferment Montréal en collaboration avec
Révolution Fermentation et
Tout Cru présente le

Premier festival gastronomique
centré sur la fermentation



Exposants

Révolution Fermentation - kiosque 5

Tout Cru Atelier de Fermentation - kiosque 12

Atelier Fermentation MOB (choucroute) - Kiosque 13

Farine et Vanille - kiosque 8

The Cultured Foodie - kiosque 7

Brasserie Dunham - kiosque 10

Quetzal Kombucha - kiosque 4

Lao Kombucha - kiosque 1

Vivants Fermentation - kiosque 3

KNOSH tempeh - kiosque 9

ART Kombucha - kiosque 15

Noble Bean Tempeh - kiosque 14

Cidres Polisson - kiosque 11

Buckwild Traditional Foods - kiosque 2

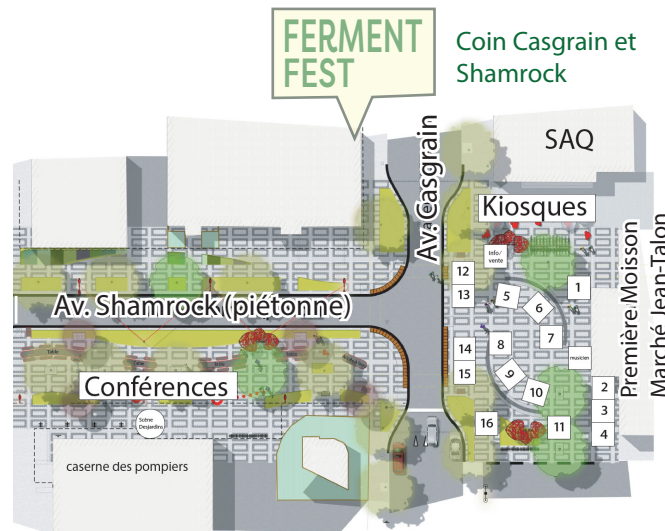
Jardin en Mouvement - kiosque 10

Poincaré Chinatown - kiosque 16

Les Fermes Lufa - kiosque 6

LIEU

Rendez-vous sur l'avenue Shamrock
derrière Première Moisson, tout près
de la SAQ !



Merci à nos commanditaires



La Table des Chefs

Rosemont
La Petite-Patrie

Montréal



Ferment Fest Montréal

en collaboration avec

Révolution Fermentation
et Tout Cru

14
septembre
10h à 18h

Fermentation

INFO

- www.fermentfestmontreal.com
- Facebook : fermentfestmontreal
- Instagram : fermentfestmontreal

Conférences

Ateliers

Kiosques

10-18.00

OUVERTURE DES KIOSQUES

Sur la Rue Shamrock

Venez déguster gratuitement des produits fermentés d'artisans locaux !

10-18.00

CHOUCROUTE GRATUITE

Kiosque-atelier Tout Cru

Tout Cru présente le Fermentation Mob, un kiosque-atelier de choucroute gratuit. Tout au long de la journée vous pourrez vous présenter et faire votre propre choucroute, assisté d'un professionnel. L'étape de fermentation se déroulera à la maison.

11.00

CONFÉRENCE

Kassandra Perreault-Gaudette, nutritionniste

- Les secrets du microbiote intestinal

LES CONFÉRENCES SONT PRÉSENTÉES SUR LA SCÈNE



11-12.00

ATELIER CONFECTION

Atelier payant donné dans la Tablée des chefs

Fabrication de fromages à base de plantes avec Urban Homestead Montréal.

Les inscriptions doivent se faire avant le 14 septembre.

12.00

CONFÉRENCE

Jean-Luc Henry de Révolution Fermentation

- Pourquoi les aliments fermentés sont si bons?

L'intérêt est grandissant pour le kombucha, la choucroute, le kimchi, le kéfir, le miso, le tempeh et tous ces aliments fermentés. Cette conférence vous permettra de découvrir le monde des fermentations alimentaires, leurs origines, leurs bénéfices et leurs méthodes de fabrication.

13-15.00

ATELIER CONFECTION

Atelier payant donné dans la Tablée des chefs

Fabrication de Kimchi végétane avec Odile Joly Petit.

Les inscriptions doivent se faire avant le 14 septembre.

13.00

CONFÉRENCE

Karine Chrétien Guillemette de Miss Choco

- La fermentation du cacao

Saviez-vous que la production du chocolat nécessite une fermentation, celle des fèves de cacao, sa matière première? Karine invite à plonger dans les secrets de la fermentation du cacao et à découvrir le processus qui lui est spécifique (phases alcoolique et lactique/acétique).

14.00

CONFÉRENCE

Sébastien Bureau de MannaNova Solutions

- L'univers des boissons fermentées

Mais... qu'est-ce que le kombucha? Derrière un marketing parfois nouvel-âge, parfois grand public, se cache une boisson fermentée à la fois très complexe...et très simple à préparer. Venez poser vos questions sur le kombucha!

16.00

CONFÉRENCE

Dr. Jennifer Ronholm - Department of Food Science and Agricultural Chemistry at McGill

- The Science behind the Ferment (en anglais)

Have you ever made a tasty ferment and wondered about the lives of the microorganisms involved? Why would some bacteria choose to make their living converting cabbage into sauerkraut? This talk will address common questions about the microbiology and biochemistry underlying food fermentation - including some common misconceptions about safety, and give you the opportunity to ask your burning questions about the science behind your own ferments.

16-18.00

ATELIER

Atelier payant donné dans la Tablée des chefs

How do you incorporate fermented foods into everyday meals? (en anglais)

Learn the tips and tricks of a professional chef (Poincaré Chinatown) on how to turn the abundance of fresh summer produce into culinary magic at the restaurant level.

Inscription avant le 14 septembre et sur présentation si des places sont encore disponibles.

17.00

CONFÉRENCE

Julien Clôt - Symbiose AlimenTerre

- Pour une culture humaine en relation avec le vivant

Au-delà des vertus et des saveurs inimaginables qui émergent de la fermentation, c'est un potentiel incroyable qui se présente pour le terroir Québécois. Avec un patrimoine alimentaire riche et diversifié, les régions du Québec sont un terreau fertile pour voir naître un réseau de micro-fermentrie.