

TOUTES LES
ATTRACTIONS
DU **GOÛT**

DU 11 AU 20 JUIN 2021



LA
FÊTE
DES
**FRUITS &
LÉGUMES**
FRAIS

RENDEZ-VOUS SUR lesfruitsetlegumesfrais.com

PLONGEZ DANS L'UNIVERS COLORÉ DU PREMIER PARC D'ATTRACTIONS
DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ! DES RECETTES ÉTONNANTES
ET DE NOMBREUSES SURPRISES VOUS ATTENDENT CHAQUE JOUR !

Soutenu par


MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
Éric
Gautier
Premier

 les fruits et
légumes frais
Interiel

Soutient



ANNÉE INTERNATIONALE DES
FRUITS ET DES LÉGUMES
2021

REJOIGNEZ LE PREMIER PARC D'ATTRACTIONS
DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

RENDEZ-VOUS SUR

lesfruitsetlegumesfrais.com

ET FAITES LE PLEIN DE SENSATIONS FORTES !

DÉCOUVREZ DE NOMBREUSES ANIMATIONS
AUSSI ÉTONNANTES QU'ACIDULÉES :
C'EST PARTI MON KIWI !

LA GRANDE ROUE DES FRUITS ET LÉGUMES

Elle va en faire tourner plus d'un...
la roue des fruits et légumes !

Découvrez une grande roue un peu
spéciale et tentez de retrouver le plus de
noms de fruits et légumes !

BON À SAVOIR

Le mot "salade" est un dérivé de l'italien
"insalata" qui signifie "mets salé". Capito ?



LE STAND GOURMAND

Chaque jour, notre chef revisite
un plat de fête foraine.

Des fruits et légumes de saison,
une recette facile à réaliser,
on se régale d'avance !

UN PEU D'HISTOIRE

La tomate tient son nom d'un mot aztèque :
"Tomatl". Les Italiens l'appelaient alors "pomme
d'or" et les Provençaux "pomme d'amour".





QUI VEUT GAGNER DES MELONS ?

C'est votre dernier mot Jean-Poire ?

Épatez-nous en répondant
à notre quizz spécial culture G
sur les fruits et légumes.

RETENEZ-LE

Le melon fait partie des fruits et légumes
d'été préférés des Français !
Maintenant, on comprend mieux
l'expression...

LES FRUITS À LA LIGNE

Vous avez la pêche ?

Parce que nous oui !
Pour remporter la partie, il suffit de
pêcher un max de fruits et légumes !
Alors, on relève le défi ?

LE SAVIEZ-VOUS ?

La pêche a acquis ses titres de noblesse
à Versailles, elle était cultivée dans
le prestigieux jardin fruitier du Roi Soleil.
Ça, c'est la classe.



LE FRUITOMATON

C'est le moment de prendre
la pose avec votre fruit
ou légume préféré.

Allez, souriez, vous êtes filtrés !

VOUS LE SAVIEZ ?

La culture de l'aubergine remonte à l'antiquité !
Eh oui, c'est en -800 ans avant JC qu'elle était
cultivée dans la région indo-birmane.
Ça, ça vous en «bouche un coin».



TOUTES CES ANIMATIONS ET D'AUTRES SURPRISES
SONT À RETROUVER EN LIGNE SUR

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

LA BELLE BROCHETTE

C'est l'heure de la pause sucrée, la pause gourmande, celle qui fait saliver vos papilles.

Prolongez les sensations et les plaisirs en réalisant ces délicieuses brochettes de fruits au chocolat fondu...



POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION : 10 MINUTES

- 3 abricots
- 6 cerises
- 2 pêches
- 1/4 de melon
- 1 tranche de pastèque
- 300 g de chocolat noir à pâtisser
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème fraîche. Hors du feu, ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce au chocolat bien lisse. Réserver.
2. Dénoyer les abricots, les cerises et les pêches. Couper les abricots et les cerises en deux et les pêches en quartiers.
3. Éplucher et épépiner le melon et le couper en morceaux.
4. Couper la pastèque en morceaux.
5. Confectionner des brochettes de fruits frais en alternant selon votre envie les morceaux de pêche, abricot, cerise, melon et pastèque.
6. Tremper les fruits dans le chocolat et déguster sans plus attendre.



© Amélie Roche/Interfel

POUR DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES, SUIVEZ-NOUS SUR

