



Fête
de la
Violette

1^{er} et 2 FÉVRIER 2014
de 10H à 18H

PLACE DU
CAPITOLE

EXPOSITIONS • ATELIERS • DÉGUSTATIONS

MAIRIE DE  TOULOUSE

WWW.TOULOUSE.FR

8^{ème} édition de la fête de la violette

Les 1^{er} & 2 février, place du Capitole de 10h à 18h les violettes de Toulouse sont à l'honneur !

.....
Pour cette huitième édition, venez **découvrir la violette dans tous ses états : bonbons, parfums, liqueurs, poupées et bien sûr potées fleuries.**

Le stand de la Ville de Toulouse vous accueille pour vous présenter une partie de sa collection labellisée « Collection nationale » en 2002.

Toute la journée les enfants décoreront un pot et repoteront un stolon de violette de Toulouse bouturé par les agents des Serres Municipales. Ils pourront également participer à la décoration de la place du Capitole en accrochant leurs dessins réalisés le jour même. Et fabriquer de petits animaux avec des pignes de pins.

Enfin les plus grands pourront tester leurs connaissances sur la violette grâce à un quiz et retourner en enfance grâce à un puzzle 3D.

Les élèves du Lycée Gabriel Péri vous présenteront leurs créations et vous parleront du langage des fleurs.

Le Poutou de Toulouse et Lou Ramoulet Moundi.

.....
Au cours du week-end venez écouter et admirer les chanteurs et danseurs des deux groupes folklorique « Le Ramoulet Moundi » le samedi de 15h à 16h et « Le Poutou de Toulouse » le dimanche de 15h à 16h.

Ces groupes traditionnels vous présentent le costume, les danses, les chants, les coutumes et traditions populaires du pays toulousain.



La culture en quelques mots

Le cycle de culture traditionnel de la violette était très long et pratiqué en plein champ.

Il s'étendait sur un an et demi et demandait énormément de main d'œuvre. Aujourd'hui aux Serres Municipales de Toulouse, **la plante est cultivée en pot sur des tablettes recouvertes de sable abritées dans une serre.**

Les besoins nutritifs sont mesurés et adaptés pour favoriser le développement de la plante. La culture hors sol s'affranchit de certaines maladies.

En août, les stolons* sont sélectionnés.

Ne sont gardés que les plus robustes pour favoriser leur développement. **Au mois de septembre, les stolons sont prélevés** pour le repiquage en barquette.

D'octobre à mars la plante fleurit et embaume les serres. Son parfum particulier ne dure qu'un instant car la ionine qui le compose, a la particularité d'endormir les nerfs olfactifs.

*tiges aériennes

Culinaire

Pour faire un sirop :

- **Ajouter 3 tasses d'eau bouillante à 28 grammes de fleurs fraîches.**
- **Couvrir et laisser infuser pendant 24 heures.**
- **Filter et ajouter une demi tasse de sucre et chauffer pour dissoudre.**

Ne pas faire bouillir pour conserver la couleur. Refroidir et embouteiller puis garder au réfrigérateur.



Le saviez-vous ?

Aussi agréable à regarder, à sentir, qu'à manger, la fleur de violette est comestible et agrmente les salades vertes ou autres préparations.

On l'utilise notamment en confiserie avec un enrobage de sucre, en confiture, dans les gâteaux, sirops, glaces etc.

Les participants

Restaurant l'Atelier de l'Ecu sec

05 61 85 01 31

Biscuits secs,
sablés, financiers,
chouquettes,...

Busson Viviane

06 08 77 76 35

Bougies artisanales
peintes à la main et
parfumée, bouquets

Terzi Roger

05 61 75 93 47

Sirup de violette, vin et
apéritif,...

Aimé Thierry

06 77 05 13 42

Bonbons, chocolat,
ganache et tablette
chocolat à la violette,...

La Maison de la Violette

06 22 05 38 33

Création 100 % autour
de la violette

Violettes & Pastels

05 61 22 14 22

Bonbons, bains, savons,
parfums,...

Confiserie Régals

05 61 21 64 86

Confiseries, chocolats,
liqueurs, confiture ...

Mr et Mme Humblot

05 63 29 19 42

Nougat, guimauve et
pain d'épices au miel à
la violette

Léopold Biscuiterie fine

05 62 13 90 43

Macarons, amaretti,...

Nature et Expression

06 27 89 28 70

Pot pourris minéraux en
sel Gemme

Regards Naturalistes

06 71 32 27 88

Photos, mugs, posters...

Domaine de Revel

06 99 92 12 52

Vin et apéritif parfumés

Gruet Elisabeth

05 34 48 96 07

Poupées Toulousaines,
tablier, corbeille,...

Carmona Boutique du pain

05 63 63 27 67

Coques à violette,
tartes poire/violette,
croquants...

Hélène Vié Horticultrice

06 22 05 38 33

Exposition autour de la
violette et dégustation
de bonbons

La marchande de violette

05 34 50 49 30

Gourmandises,
senteurs, textiles,
poupées

Maison Berthe Guilhem Cosmétiques

06 63 43 42 64

Soins cosmétiques
biologiques

Million Bernard

06 15 05 68 56

Gelées et sirops,...

Lueur Etoilée

06 82 87 92 71

Bougies sculptées
artisanales

FAS Ernest Boué

05 62 79 97 20

Samedi uniquement
Rempotage de stolons

Le Poutou de Toulouse

06 07 22 39 48

Groupe folklorique
Dimanche de 15h à 16h

Lycée Gabriel Péri

05 34 31 22 25

Samedi uniquement
Création florale

Lou Ramelet Moundi

06 95 50 30 39

Groupe folklorique
samedi de 15h à 16h

Mairie de Toulouse

05 62 27 48 48

Présentation de la
collection de violettes et
animations.

Pour les enfants,
rempotage de stolons
de violette, création d'un
animal en pigne de pin,
peinture .

Pour tous, puzzle 3D et
quiz sur la Violette

Les rendez-vous 2014 :

3 & 4 mai 2014

Portes Ouvertes aux Serres Municipales

Découverte des techniques de multiplication, production et protection des plantes cultivées aux serres. Divers ateliers autour du jardinage.

19 Boulevard de la Marne

4 & 5 octobre 2014

Toulouse prend la clef des champs

Echange autour de la nature en ville : préservation de l'environnement, présentation du savoir-faire local, des vieux métiers, de l'agriculture et de l'artisanat.

Prairie des Filtres

MAIRIE DE  TOULOUSE

WWW.TOULOUSE.FR