



F3 NOUVELLE AQUITAINE

Mardi 11 Septembre 2018

SOIREE INAUGURATION NOA

NOA

GURS UN SILENCE ASSOURDISSANT

DOCUMENTAIRE / Histoire

NOA

Réalisation: Antoine LAURA

Auteur: Pierre VIDAL

C'était une lande de plusieurs centaines d'hectares. Un territoire inhospitalier où rien ne poussait où nul ne pénétrait envahi par les ajoncs hostiles et les fougères épaisses. L'été, aucun arbre pour donner de l'ombre lors des chaleurs brûlantes. L'hiver interdisait le passage. Un lieu désolé, éclairé par la chaîne des Pyrénées qui brillait dans sa splendeur, au loin.

Le 15 mars 1939, la lande de Gurs, résonne de coups de marteaux, du vacarme des camions, de cris et d'invectives. On y construit la 3ème ville du département après Pau et Bayonne. On bâtit en 42 jours un camp capable de recevoir 20.000 internés. Une ville précaire qui doit accueillir des hommes et des femmes dont personne veut, entassés derrière une triple barrière de fil de fer barbelé. Gurs devient un goulag administré par des français pour les victimes du franquisme puis, sur les directives nazies envoyer à la mort des milliers de juifs allemands. Y seront tenus enfermés les Mosellans, les homosexuels, les gitans etc... toutes ces minorités combattues par le régime nazi. Une ville qui sera détruite, brûlée après usage. 1280 morts reposent dans son cimetière.

Une ville fantôme.

PLEIN PHARE

N86 LALOU ROUCAYROL NAVIGATEUR 33

PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

23.02 JT 19/20 AQUITAINE

durée : 25' JOURNAL TELEVISE / Information régionale

NOA

-- * --

23.19 19/20 EDITION LE SUPPLEMENT

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

23.30 JT 19/20 LIMOUSIN

durée : 25' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

-- * --

23.47 19/20 EDITION LIMOGES

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

23.59 JT 19/20 POITOU-CHARENTES

durée : 25' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

-- * --

00.17 19/20 EDITION ATLANTIQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.28 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.35 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.42 19/20 EDITION PERIGORDS

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.50 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

PLEIN PHARE

N9 PATRICK CAILLE DIRECTEUR ZOO LA PALMYRE

PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Patrick Caillé, à la tête du Zoo de la Palmyre nous raconte comment cette idée de parc animalier a germé dans la tête de son père Claude en 1966. Il est maintenant devenu, un des zoos les plus célèbres de France.

01.14 9H50 NOUVELLE AQUITAINE

durée : 52' MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique
NOA

SOIREE INAUGURATION NOA

NOA

PLEIN PHARE

N2 STEF TEJ CHANTEUR LES EJECTES

PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Steff Tej et les Ejectés fêtent leur 25 ans de carrière. Ce trio originaire de Limoges vient de sortir un 14e album : l'informel.

05.14 LE GOUT DES RENCONTRES

N 2 ST JEAN DE LUZ

durée : 25' MAGAZINE / Découverte
NOA

*Réalisation: Fodil CHABBI
Auteur: Fodil CHABBI, France OBERKAMPF
Présentation: France OBERKAMPF*

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande,



agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Du thon rouge pour un p'tit tiap au coucher du soleil

Pour le premier numéro de ce nouveau magazine consacré à la convivialité à table en Nouvelle Aquitaine, France Oberkampf vous invite au Pays basque à Saint-Jean-de-Luz. A la rencontre de trois amis surfeurs, Fabrice, Baptiste et Bidou, c'est aussi la culture, la chaleur humaine et la cuisine « à la basquaise » que nous allons découvrir. Plus qu'une simple expression, c'est une identité, une richesse culinaire et un vrai savoir-vivre entre tradition et modernité. En cette fin d'été, Bidou nous propose d'organiser un « tiap », gueuleton basque ; et Fabrice de cuisiner à la plancha des darnes de thon rouge fraîchement pêché au large de Saint-Jean-de-Luz. Une recette de saison qui sera savourée entre amis au coucher du soleil.

PLEIN PHARE

N9 PATRICK CAILLE DIRECTEUR ZOO LA PALMYRE

PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Patrick Caillé, à la tête du Zoo de la Palmyre nous raconte comment cette idée de parc animalier a germé dans la tête de son père Claude en 1966. Il est maintenant devenu, un des zoos les plus célèbres de France.

F3 NOUVELLE AQUITAINE

Mercredi 12 Septembre 2018

06.00 JT 19/20 LIMOUSIN

durée : 24' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

-- * --

06.15 19/20 EDITION LIMOGES

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

KETOKOLE

N1 UNE CAGUILLE

EMISSION EDUCATIVE / Education

NOA

Réalisation: Gabriel PICARD

Auteur: Yannick JAULIN, Gabriel PICARD

Pour une meilleure connaissance, reconnaissanceLe Poitevin-Saintongeais est une langue régionale qui mérite d'être mieux connue,

voire reconnue. Classée comme langue d'Oïl, elle a particulièrement subi, comme d'autres langues du nord de la France, la domination totale du Français. Même si l'état français n'a toujours pas ratifié la décision de l'Europe concernant la reconnaissance des langues régionales, le Saintongeais est identifié comme une des 3 langues régionales officielles de la Région Nouvelle Aquitaine. Mieux la faire connaître, mieux la faire reconnaître, 2 bonnes raisons pour réaliser une série d'initiation à son sujet.

06.25 JT 19/20 AQUITAINE

durée : 23' JOURNAL TELEVISE / Information régionale
NOA

-- * --

06.40 19/20 EDITION LE SUPPLEMENT

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

06.55 JT 19/20 POITOU-CHARENTES

durée : 22' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

-- * --

07.10 19/20 EDITION ATLANTIQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.25 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.30 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.40 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.45 19/20 EDITION PERIGORDS

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.54 PECHE GOURMAND

N 147 MOUCLADE

durée : 25' MAGAZINE / Cuisine, gastronomie
NOA

Réalisation: Lorenzo DELLA LIBERA

Producteur: Eric VIGNERON

Présentation: Anne ALASSANE

Nouvelle version Pêché Gourmand nouvelle version à l'antenne à compter de septembre 2015

Invitée : Elodie LAVEAU

08.20 JACQUOU LE CROQUANT

N1 METAYERS DE NANSAC

durée : 1h30' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION

NOA

Réalisation: Stellio LORENZI

Dans le Périgord, en 1819, le comte de Nansac tient d'une main de fer ses métayers. C'est le cas des parents de Jacquou, neuf ans. Leurs conditions de vie sont difficiles : leur ferme appartient au comte de Nansac qui n'hésite pas à extorquer régulièrement la famille... Une série de malheurs s'abattra sur la famille de Jacquou. Marqué par le sentiment d'une profonde injustice, il n'a qu'une idée en tête : la vengeance... l'histoire se déroule de 1819 à 1830.

Série tirée du roman d'Eugène Le Roy publié en 1899 et lui-même inspiré de faits réels s'étant déroulés lors des Jacqueries dans le sud-ouest de la France au début du XIXe siècle. La 1ere diffusion à la télévision française date de 1969. Cette série est un véritable témoignage très réaliste des conditions de vie de la paysannerie, sous la Restauration, au début du XIXème siècle...

10.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA
EN DIRECT

10.05 COEUR OCEAN

COEUR OCEAN SAISON 1 EP1

durée : 26' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Charlie BELETEAU, Thierry BOSCHERON, Fabrice GOBERT

Imaginez-vous. C'est l'été. Vous avez 17 ans, vous êtes en vacances sur une île. Pierre, Léna, Mattéo, Alex, Cynthia, Daphné, Etienne et Victoria arrivent avec leurs valises de convictions et de doutes : leurs qualités, leurs défauts, leurs complexes, leurs secrets, leurs rêves. Certains se connaissent depuis toujours, d'autres se rencontrent pour la première fois. Tous sont plongés, le temps d'un été, dans la confusion des sentiments. En repartant, tous auront passé des vacances inoubliables et chacun d'entre eux saura aussi un peu mieux qui il est.

10.35 COEUR OCEAN

COEUR OCEAN SAISON 1 EP2

durée : 23' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Charlie BELETEAU, Thierry BOSCHERON, Fabrice GOBERT

Imaginez-vous. C'est l'été. Vous avez 17 ans, vous êtes en vacances sur une île. Pierre, Léna, Mattéo, Alex, Cynthia, Daphné, Etienne et Victoria arrivent avec leurs valises de convictions et de doutes : leurs qualités, leurs défauts, leurs complexes, leurs secrets, leurs rêves. Certains se connaissent depuis toujours, d'autres se rencontrent pour la première fois. Tous sont plongés, le temps d'un été, dans la confusion des sentiments. En repartant, tous auront passé des vacances inoubliables et chacun d'entre eux saura aussi un peu mieux qui il est.

11.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA
EN DIRECT

MUSIC LIVE
N01 TAMPLE : "KEEP YOUR DISTANCE"
PLATEAU / Musique

NOA

11.10 PLEIN PHARE
N8 JEAN FRANCOIS FOUNTAINE MAIRE DE LA ROCHELLE
durée : 13' PLATEAU / Arts, médias, spectacles
NOA

Jean-François Fountaine, personnalité multicaltres ! Champion de voile dans les années 70, puis constructeur de dériveurs, enfin maire de La Rochelle. Suivez son parcours.

11.30 VIURE AL PAIS
N2 RUGBY 1
durée : 26' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

12.00 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE
durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

12.05 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE
durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

12.15 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE
durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

12.20 19/20 EDITION PERIGORDS
durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

KETOKOLE
N1 UNE CAGOUILLE
EMISSION EDUCATIVE / Education
NOA

Réalisation: Gabriel PICARD
Auteur: Yannick JAULIN, Gabriel PICARD

Pour une meilleure connaissance, reconnaissanceLe Poitevin-Saintongeais est une langue régionale qui mérite d'être mieux connue, voire reconnue. Classée comme langue d'Oïl, elle a particulièrement subi, comme d'autres langues du nord de la France, la domination totale du Français. Même si l'état français n'a toujours pas ratifié la décision de l'Europe concernant la reconnaissance des langues régionales, le Saintongeais est identifié comme une des 3 langues régionales officielles de la Région Nouvelle Aquitaine. Mieux la faire connaître, mieux la faire reconnaître, 2 bonnes raisons pour réaliser une série d'initiation à son sujet.

12.40 LE GOUT DES RENCONTRES

N 1 LE MARAIS POITEVIN

durée : 25' MAGAZINE / Découverte
NOA

Réalisation: Fodil CHABBI
Auteur: France OBERKAMPF, Fodil CHABBI
Présentation: France OBERKAMPF

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Un farci maraîchin du Marais poitevin

Pour ce deuxième numéro du GOÛT DES RENCONTRES, après Saint-Jean-de-Luz, France traverse la région Nouvelle Aquitaine et monte jusque dans le Marais poitevin, plus précisément à Saint-Hilaire-la-Palud dans le marais mouillé aussi appelé « Venise verte ». Accueillie par la famille Hervouet, propriétaire d'un parc ornithologique, France Oberkampff participera à la préparation d'un farci maraîchin, plat traditionnel du marais, cuisiné toute l'année et qui s'adapte aux légumes de saisons. Des légumes verts, du gras de jambon vendéen, du beurre et des oignons... C'est un plat « de pauvre » dit-on. Pour l'occasion, les légumes proviendront du jardin de David, le fils de Nathalie et Francis Hervouet. Un jardin « secret » installé dans le parc ornithologique de ses parents. Un jardin éthique, déplanté et replanté chaque année quand le marais s'inonde. Au fil de l'eau, nous découvrirons une « Venise verte » qui se vit en famille et cuisine au rythme des

13.10 JT 12/13 AQUITAINE

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information régionale
NOA

13.30 JT 12/13 POITOU CHARENTES

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

13.50 JT 12/13 LIMOUSIN

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

14.10 CAP SUD OUEST

N112 PAYS D ALBRET

durée : 25' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

14.40 PLEIN PHARE

N23 PASCAL MORET CIDRE BASQUE

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles
NOA

*Co-fondateur de la marque de cidre TOPA.
3Parce que nous vivons dans une région où les valeurs locales sont fortes, nous avons voulu développer et moderniser une boisson historique du Pays Basque, le cidre3
« Nous avons choisis comme nom TOPA, qui exprime " LA RENCONTRE" en basque. Notre histoire est en effet fondée sur la rencontre de deux personnes devenues amis au fil du temps et ayant le même goût prononcé pour l'entrepreneuriat et les bons produits »
C'est à travers cette rencontre, que l'histoire de TOPA à commencer en 2016 !Suivez nous dans notre belle aventure à travers chaque bulle de notre cidre...*

LE GOUT DES RENCONTRES SAISON 4

LES RECETTES - 1 PIPERADE DE PRINTEMPS

MAGAZINE / Cuisine, gastronomie

NOA

*Réalisation: Antoine GOETGHEBEUR
Auteur: France OBERKAMPF*

15.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA
EN DIRECT

15.05 9H50 NOUVELLE AQUITAINE

durée : 52' MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique
NOA

-- * --

9H50 NOUVELLE AQUITAINE
N 218 BEST OF

MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique

NOA
EN DIRECT

Présentation: Christophe ZIRNHELT

16.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA
EN DIRECT

16.05 SOIREE INAUGURATION NOA

durée : 2h45' MAGAZINE / Information
NOA

18.40 PLEIN PHARE

N8 JEAN FRANCOIS FOUNTAINE MAIRE DE LA ROCHELLE

durée : 13' PLATEAU / Arts, médias, spectacles
NOA

Jean-François Fontaine, personnalité multicartes ! Champion de voile dans les années 70, puis constructeur de dériveurs, enfin maire de La Rochelle. Suivez son parcours.

19.00 CAP SUD OUEST

N85 BAYONNE LA CITE AUX DEUX VISAGES

durée : 25' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

*Journaliste: Eric PERRIN
Réalisation: Martin DUCROS*

Magazine de découverte

Bayonne, c'est l'histoire d'une ville qui fut à la fois un port de commerce, ouvert sur le monde et une ville fortifiée, enfermée, contrainte par ses murs, une cité née de la synthèse de ces deux tendances, à priori totalement opposées.

C'est naturellement par l'eau que nous abordons la ville et son histoire, avec Sophie Lefort, guide conférencière. Située à la confluence de l'Adour et de la Nive, proche de l'Océan, Bayonne va devenir l'un plus important port du duché d'Aquitaine à partir du 12ième siècle. Le long de la Nive, entre les deux principaux quartiers, le Grand et le Petit Bayonne, Sophie nous fait revivre l'effervescence de cette période. L'occasion de découvrir à quel point les hommes ont du en permanence se battre avec le fleuve Adour, au caractère vagabond. Au moyen âge, l'embouchure était en effet 25 km plus au nord, au niveau de Cap Breton !

C'est en compagnie de Soizick Le Goff-Duchateau, Architecte des Bâtiments de France, que nous découvrons la Cathédrale Sainte Marie, au coeur du Grand Bayonne. Cette cathédrale, qui traduit la réussite économique du port de Bayonne, fut construite à partir du 13ième siècle sur un lieu stratégique: le point le plus haut de la ville.

C'est d'ailleurs ici que les romains avaient installé un important camp de garnison. La Cathédrale fait l'objet actuellement de trois grandes opérations de restauration. Trois millions d'euros ont été investis par l'Etat pour ce chantier de longue haleine et d'envergure, qui fait appel à des artisans rares qui ont bénéficié de savoir-faire ancestraux. Nous montons dans les échafaudages pour assister à une opération délicate: la pose de pierres qui ont été taillées par Valérie Tatin Sauzé, tailleuse de pierres. L'occasion d'échanger avec elle sur son savoir faire, sa «rencontre» avec le monument.

Nous retrouvons Sophie Lefort pour explorer la ville fortifiée, des fortifications de Mousseroles à la Citadelle Vauban, pour comprendre en quoi ces remparts ont contrain

19.30 LE GOUT DES RENCONTRES

N 2 ST JEAN DE LUZ

durée : 25' MAGAZINE / Découverte
NOA

*Réalisation: Fodil CHABBI
Auteur: Fodil CHABBI, France OBERKAMPF
Présentation: France OBERKAMPF*

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en



passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Du thon rouge pour un p'tit tiap au coucher du soleil

Pour le premier numéro de ce nouveau magazine consacré à la convivialité à table en Nouvelle Aquitaine, France Oberkampf vous invite au Pays basque à Saint-Jean-de-Luz. A la rencontre de trois amis surfeurs, Fabrice, Baptiste et Bidou, c'est aussi la culture, la chaleur humaine et la cuisine « à la basquaise » que nous allons découvrir. Plus qu'une simple expression, c'est une identité, une richesse culinaire et un vrai savoir-vivre entre tradition et modernité. En cette fin d'été, Bidou nous propose d'organiser un « tiap », gueuleton basque ; et Fabrice de cuisiner à la plancha des darnes de thon rouge fraîchement pêché au large de Saint-Jean-de-Luz. Une recette de saison qui sera savourée entre amis au coucher du soleil.

20.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

20.15 PLEIN PHARE

N23 PASCAL MORET CIDRE BASQUE

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles
NOA

*Co-fondateur de la marque de cidre TOPA.
3Parce que nous vivons dans une région où les valeurs locales sont fortes, nous avons voulu développer et moderniser une boisson historique du Pays Basque, le cidre3
« Nous avons choisis comme nom TOPA, qui exprime " LA RENCONTRE" en basque. Notre histoire est en effet fondée sur la rencontre de deux personnes devenues amis au fil du temps et ayant le même goût prononcé pour l'entrepreneuriat et les bons produits »
C'est à travers cette rencontre, que l'histoire de TOPA à commencer en 2016 !Suivez nous dans notre belle aventure à travers chaque bulle de notre cidre...*

20.30 CAP SUD OUEST

N107 LA SEUDRE ENTRE TERRE ET OCEAN

durée : 25' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

21.00 DISPUTANDUM

DISPUTANDUM(001)

durée : 1h00' PLATEAU / Société
NOA
EN DIRECT

Journaliste: Marie-Ange CRISTOFARI

22.05 LA JUIVE DU CHATEAU TROMPETTE

LA JUIVE DU CHATEAU TROMPETTE (001)
durée : 56' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Yannick ANDREI

1782. Raoul de Blossac arrive à Bordeaux, juste à temps pour aider, avec ses amis gascons, à tirer son cousin Philippe d'une fâcheuse affaire : amant envié de la ravissante et redoutable marquise de Beauséjour, il a eu le tort de tomber amoureux d'une jeune juive, belle et candide et de l'épouser secrètement. Jalouse, la marquise ourdit de sombres machinations.

MUSIC LIVE

N02 TAMPLE : "SUMMER LIGHT"
PLATEAU / Musique
NOA

23.05 JT 19/20 AQUITAINE

durée : 23' JOURNAL TELEVISION / Information régionale
NOA

-- * --

23.20 19/20 EDITION BORDEAUX METROPOLE

durée : 07' JOURNAL TELEVISION / Information
NOA

23.30 JT 19/20 LIMOUSIN

durée : 25' JOURNAL TELEVISION / Information
NOA

-- * --

23.50 19/20 EDITION LIMOGES

durée : 07' JOURNAL TELEVISION / Information
NOA

00.05 JT 19/20 POITOU-CHARENTES

durée : 25' JOURNAL TELEVISION / Information
NOA

-- * --

00.20 19/20 EDITION ATLANTIQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISION / Information
NOA

00.30 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISION / Information
NOA

00.40 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE

durée : 07' JOURNAL TELEVISION / Information
NOA

00.45 19/20 EDITION PERIGORDS

durée : 07' JOURNAL TELEVISION / Information
NOA

00.50 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

MUSIC LIVE

N02 TAMPLE : "SUMMER LIGHT"

PLATEAU / Musique

NOA

01.10 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

01.25 9H50 NOUVELLE AQUITAINE

durée : 52' MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique
NOA

-- * --

9H50 NOUVELLE AQUITAINE

N 218 BEST OF

MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique

NOA

EN DIRECT

Présentation: Christophe ZIRNHELT

02.20 SOIREE INAUGURATION NOA

durée : 2h45'
NOA

04.50 PLEIN PHARE

N23 PASCAL MORET CIDRE BASQUE

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles
NOA

Co-fondateur de la marque de cidre TOPA.

3Parce que nous vivons dans une région où les valeurs locales sont

fortes, nous avons voulu développer et moderniser une boisson

historique du Pays Basque, le cidre3

« Nous avons choisis comme nom TOPA, qui exprime " LA RENCONTRE" en

basque. Notre histoire est en effet fondée sur la rencontre de deux

personnes devenues amis au fil du temps et ayant le même goût

prononcé pour l'entreprenariat et les bons produits »

C'est à travers cette rencontre, que l'histoire de TOPA à commencer

en 2016 !Suivez nous dans notre belle aventure à travers chaque bulle

de notre cidre...

05.20 LE GOUT DES RENCONTRES

N 1 LE MARAIS POITEVIN

durée : 25' MAGAZINE / Découverte
NOA

Réalisation: Fodil CHABBI
Auteur: France OBERKAMPF, Fodil CHABBI
Présentation: France OBERKAMPF

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Un farci maraîchin du Marais poitevin

Pour ce deuxième numéro du GOÛT DES RENCONTRES, après Saint-Jean-de-Luz, France traverse la région Nouvelle Aquitaine et monte jusque dans le Marais poitevin, plus précisément à Saint-Hilaire-la-Palud dans le marais mouillé aussi appelé « Venise verte ». Accueillie par la famille Hervouet, propriétaire d'un parc ornithologique, France Oberkampf participera à la préparation d'un farci maraîchin, plat traditionnel du marais, cuisiné toute l'année et qui s'adapte aux légumes de saisons. Des légumes verts, du gras de jambon vendéen, du beurre et des oignons... C'est un plat « de pauvre » dit-on. Pour l'occasion, les légumes proviendront du jardin de David, le fils de Nathalie et Francis Hervouet. Un jardin « secret » installé dans le parc ornithologique de ses parents. Un jardin éthique, déplanté et replanté chaque année quand le marais s'inonde. Au fil de l'eau, nous découvrirons une « Venise verte » qui se vit en famille et cuisine au rythme des

05.45 PLEIN PHARE

N8 JEAN FRANCOIS FONTAINE MAIRE DE LA ROCHELLE

durée : 13' PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Jean-François Fontaine, personnalité multicartes ! Champion de voile dans les années 70, puis constructeur de dériveurs, enfin maire de La Rochelle. Suivez son parcours.

F3 NOUVELLE AQUITAINE

Judi 13 Septembre 2018

06.00 JT 19/20 LIMOUSIN

durée : 24' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

-- * --

06.15 19/20 EDITION LIMOGES
durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

**KETOKOLE
N2 UNE AJHASSE**

EMISSION EDUCATIVE / Education

NOA

*Réalisation: Gabriel PICARD
Auteur: Yannick JAULIN, Gabriel PICARD*

*Pour une meilleure connaissance, reconnaissanceLe
Poitevin-Saintongeais est une langue régionale qui mérite d'être
mieux connue,
voire reconnue. Classée comme langue d'Oïl, elle a particulièrement
subi, comme
d'autres langues du nord de la France, la domination totale du
Français. Même si
l'état français n'a toujours pas ratifié la décision de l'Europe
concernant la reconnaissance
des langues régionales, le Saintongeais est identifié comme une des 3
langues
régionales officielles de la Région Nouvelle Aquitaine. Mieux la
faire connaître, mieux
la faire reconnaître, 2 bonnes raisons pour réaliser une série
d'initiation à son sujet.*

06.25 JT 19/20 AQUITAINE

durée : 23' JOURNAL TELEVISE / Information régionale
NOA

-- * --

06.40 19/20 EDITION LE SUPPLEMENT
durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

06.55 JT 19/20 POITOU-CHARENTES

durée : 22' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

-- * --

07.10 19/20 EDITION ATLANTIQUE
durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.20 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.30 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.39 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.45 19/20 EDITION PERIGORDS

durée : 01' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.55 PECHE GOURMAND

N 148 TARTE AU CITRON MERINGUEE

durée : 26' MAGAZINE / Cuisine, gastronomie
NOA

*Réalisation: Lorenzo DELLA LIBERA
Producteur: Eric VIGNERON
Présentation: Anne ALASSANE*

*Nouvelle version Pêché Gourmand nouvelle version à l'antenne à
compter de septembre 2015
Invitée : Delphine NICOLAS*

08.20 LA JUIVE DU CHATEAU TROMPETTE

LA JUIVE DU CHATEAU TROMPETTE (001)

durée : 56' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Yannick ANDREI

*1782. Raoul de Blossac arrive à Bordeaux, juste à temps pour aider,
avec ses amis gascons, à tirer son cousin Philippe d'une fâcheuse
affaire : amant envié de la ravissante et redoutable marquise de
Beauséjour, il a eu le tort de tomber amoureux d'une jeune juive,
belle et candide et de l'épouser secrètement. Jalouse, la marquise
ourdit de sombres machinations.*

09.35 COEUR OCEAN

COEUR OCEAN SAISON 1 EP1

durée : 26' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Charlie BELETEAU, Thierry BOSCHERON, Fabrice GOBERT

*Imaginez-vous. C'est l'été. Vous avez 17 ans, vous êtes en vacances
sur une île. Pierre, Léna, Mattéo, Alex, Cynthia, Daphné, Etienne et
Victoria arrivent avec leurs valises de convictions et de doutes :
leurs qualités, leurs défauts, leurs complexes, leurs secrets, leurs
rêves. Certains se connaissent depuis toujours, d'autres se
rencontrent pour la première fois. Tous sont plongés, le temps d'un
été, dans la confusion des sentiments. En repartant, tous auront
passé des vacances inoubliables et chacun d'entre eux saura aussi un
peu mieux qui il est.*

10.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA
EN DIRECT

10.05 COEUR OCEAN

COEUR OCEAN SAISON 1 EP2

durée : 23' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Charlie BELETEAU, Thierry BOSCHERON, Fabrice GOBERT

*Imaginez-vous. C'est l'été. Vous avez 17 ans, vous êtes en vacances
sur une île. Pierre, Léna, Mattéo, Alex, Cynthia, Daphné, Etienne et
Victoria arrivent avec leurs valises de convictions et de doutes :
leurs qualités, leurs défauts, leurs complexes, leurs secrets, leurs*

rêves. Certains se connaissent depuis toujours, d'autres se rencontrent pour la première fois. Tous sont plongés, le temps d'un été, dans la confusion des sentiments. En repartant, tous auront passé des vacances inoubliables et chacun d'entre eux saura aussi un peu mieux qui il est.

10.35 COEUR OCEAN

COEUR OCEAN SAISON 1 EP3

durée : 23' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION

NOA

Réalisation: Charlie BELETEAU, Thierry BOSCHERON, Fabrice GOBERT

Imaginez-vous. C'est l'été. Vous avez 17 ans, vous êtes en vacances sur une île. Pierre, Léna, Mattéo, Alex, Cynthia, Daphné, Etienne et Victoria arrivent avec leurs valises de convictions et de doutes : leurs qualités, leurs défauts, leurs complexes, leurs secrets, leurs rêves. Certains se connaissent depuis toujours, d'autres se rencontrent pour la première fois. Tous sont plongés, le temps d'un été, dans la confusion des sentiments. En repartant, tous auront passé des vacances inoubliables et chacun d'entre eux saura aussi un peu mieux qui il est.

11.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

EN DIRECT

11.10 PLEIN PHARE

N15 PHILIPPE BRENOT ECRIVAIN SEXOLOGUE

durée : 13' PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Philippe Brenot, est médecin psychiatre, anthropologue, directeur d'enseignement en sexologie à l'université de Paris Descartes, vice-président de l'Association Inter Hospitalo-universitaire de Sexologie et président de l'Observatoire International du Couple. Ses recherches, théoriques et cliniques, concernent les spécificités anthropologiques de la sexualité humaine et du couple. En 1989, il fonde les éditions L'Esprit du Temps

11.30 VIURE AL PAIS

N3 RUGBY 2

durée : 26' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

12.00 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

12.10 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

12.15 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

12.25 19/20 EDITION PERIGORDS

durée : 01' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

KETOKOLE

N2 UNE AJHASSE

EMISSION EDUCATIVE / Education

NOA

Réalisation: Gabriel PICARD

Auteur: Yannick JAULIN, Gabriel PICARD

Pour une meilleure connaissance, reconnaissanceLe Poitevin-Saintongeais est une langue régionale qui mérite d'être mieux connue, voire reconnue. Classée comme langue d'Oïl, elle a particulièrement subi, comme d'autres langues du nord de la France, la domination totale du Français. Même si l'état français n'a toujours pas ratifié la décision de l'Europe concernant la reconnaissance des langues régionales, le Saintongeais est identifié comme une des 3 langues régionales officielles de la Région Nouvelle Aquitaine. Mieux la faire connaître, mieux la faire reconnaître, 2 bonnes raisons pour réaliser une série d'initiation à son sujet.

12.40 LE GOUT DES RENCONTRES

N 2 ST JEAN DE LUZ

durée : 25' MAGAZINE / Découverte

NOA

Réalisation: Fodil CHABBI

Auteur: Fodil CHABBI, France OBERKAMPF

Présentation: France OBERKAMPF

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Du thon rouge pour un p'tit tiap au coucher du soleil

Pour le premier numéro de ce nouveau magazine consacré à la convivialité à table en Nouvelle Aquitaine, France Oberkampff vous invite au Pays basque à Saint-Jean-de-Luz. A la rencontre de trois amis surfeurs, Fabrice, Baptiste et Bidou, c'est aussi la culture, la chaleur humaine et la cuisine « à la basquaise » que nous allons découvrir. Plus qu'une simple expression, c'est une identité, une richesse culinaire et un vrai savoir-vivre entre tradition et modernité. En cette fin d'été, Bidou nous propose d'organiser un «

tiap », gueuleton basque ; et Fabrice de cuisiner à la plancha des darnes de thon rouge fraîchement pêché au large de Saint-Jean-de-Luz. Une recette de saison qui sera savourée entre amis au coucher du soleil.

13.10 JT 12/13 AQUITAINE

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information régionale
NOA

13.30 JT 12/13 POITOU CHARENTES

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

13.50 JT 12/13 LIMOUSIN

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

14.10 CAP SUD OUEST

N93 MEDOC UNE HISTOIRE ENTRE DEUX EAUX

durée : 25' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

Magazine de découverte

14.40 PLEIN PHARE

N7 MARIE AGNES SEVESTRE FRANCOPHONIES EN LIMOUSIN

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles
NOA

Marie-Agnès Sevestre, aujourd'hui à la direction des Francophonies depuis 2006, renforce le pôle écritures du festival en offrant à la Maison des Auteurs une manifestation spécifique (Nouvelles Zébrures, programme littéraire chaque année en mars, au moment de la Semaine de la langue française et de la Francophonie). Elle recherche sur le continent africain les germes d'une nouvelle génération d'artistes pour lesquels le combat pour une société où leur parole est agissante a pris le pas sur les reproches anti-colonialistes.

LE GOUT DES RENCONTRES SAISON 4

LES RECETTES - 2 SOUPE DE FEVES

MAGAZINE / Cuisine, gastronomie

NOA

Réalisation: Antoine GOETGHEBEUR

Auteur: France OBERKAMPF

15.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA
EN DIRECT

15.05 9H50 NOUVELLE AQUITAINE

durée : 52' MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique
NOA

16.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA
EN DIRECT

16.05 GURS UN SILENCE ASSOURDISSANT

durée : 52' DOCUMENTAIRE / Histoire
NOA

Réalisation: Antoine LAURA
Auteur: Pierre VIDAL

C'était une lande de plusieurs centaines d'hectares. Un territoire inhospitalier où rien ne poussait où nul ne pénétrait envahi par les ajoncs hostiles et les fougères épaisses. L'été, aucun arbre pour donner de l'ombre lors des chaleurs brûlantes. L'hiver interdisait le passage. Un lieu désolé, éclairé par la chaîne des Pyrénées qui brillait dans sa splendeur, au loin.

*Le 15 mars 1939, la lande de Gurs, résonne de coups de marteaux, du vacarme des camions, de cris et d'invectives. On y construit la 3ème ville du département après Pau et Bayonne. On bâtit en 42 jours un camp capable de recevoir 20.000 internés. Une ville précaire qui doit accueillir des hommes et des femmes dont personne veut, entassés derrière une triple barrière de fil de fer barbelé. Gurs devient un goulag administré par des français pour les victimes du franquisme puis, sur les directives nazies envoyer à la mort des milliers de juifs allemands. Y seront tenus enfermés les Mosellans, les homosexuels, les gitans etc... toutes ces minorités combattues par le régime nazi. Une ville qui sera détruite, brûlée après usage. 1280 morts reposent dans son cimetière.
Une ville fantôme.*

KETOKOLE
N2 UNE AJHASSE

EMISSION EDUCATIVE / Education

NOA

Réalisation: Gabriel PICARD
Auteur: Yannick JAULIN, Gabriel PICARD

Pour une meilleure connaissance, reconnaissanceLe Poitevin-Saintongeais est une langue régionale qui mérite d'être mieux connue, voire reconnue. Classée comme langue d'Oïl, elle a particulièrement subi, comme d'autres langues du nord de la France, la domination totale du Français. Même si l'état français n'a toujours pas ratifié la décision de l'Europe concernant la reconnaissance des langues régionales, le Saintongeais est identifié comme une des 3 langues régionales officielles de la Région Nouvelle Aquitaine. Mieux la faire connaître, mieux la faire reconnaître, 2 bonnes raisons pour réaliser une série d'initiation à son sujet.

17.05 LA JUIVE DU CHATEAU TROMPETTE
LA JUIVE DU CHATEAU TROMPETTE (001)

durée : 55' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Yannick ANDREI

1782. Raoul de Blossac arrive à Bordeaux, juste à temps pour aider, avec ses amis gascons, à tirer son cousin Philippe d'une fâcheuse affaire : amant envié de la ravissante et redoutable marquise de Beauséjour, il a eu le tort de tomber amoureux d'une jeune juive,

belle et candide et de l'épouser secrètement. Jalouse, la marquise ourdit de sombres machinations.

LE GOUT DES RENCONTRES SAISON 4
LES RECETTES - 2 SOUPE DE FEVES

MAGAZINE / Cuisine, gastronomie

NOA

Réalisation: Antoine GOETGHEBEUR

Auteur: France OBERKAMPF

18.10 VIURE AL PAIS

N2 RUGBY 1

durée : 26' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

18.40 PLEIN PHARE

N15 PHILIPPE BRENOT ECRIVAIN SEXOLOGUE

durée : 13' PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Philippe Brenot, est médecin psychiatre, anthropologue, directeur d'enseignement en sexologie à l'université de Paris Descartes, vice-président de l'Association Inter Hospitalo-universitaire de Sexologie et président de l'Observatoire International du Couple. Ses recherches, théoriques et cliniques, concernent les spécificités anthropologiques de la sexualité humaine et du couple. En 1989, il fonde les éditions L'Esprit du Temps

19.00 CAP SUD OUEST

N113 LOT ET GARONNE UNE TERRE DE CROISEMENT

durée : 25' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

19.30 LE GOUT DES RENCONTRES

N 11 LE REGIME PALEO DES EYZIES

durée : 25' MAGAZINE / Découverte

NOA

Réalisation: David LOISEL

Auteur: France OBERKAMPF, David LOISEL

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Un saumon cuit dans la glaise, façon Paléo Régime.

Cette semaine, en plein coeur du Périgord, France fait un bon dans le passé et se téléporte au temps des premiers Homo sapiens, appelés hommes de Cro-Magnon. Accompagnée de Brigitte et Gilles Delluc, célèbre couple de préhistoriens français, spécialistes de la grotte de Lascaux et de l'art paléolithique, France part à la découverte de l'abri Pataud où l'on retrouve des signes du mode de vie de nos ancêtres : ossements dont certains sont sculptés, des dents d'animaux transformées en bijoux, et un grand nombre de silex de toutes formes qui servaient d'outils divers et variés nous en apprendrons un peu plus sur la façon dont les hommes de Cro-Magnons s'alimentaient ; et sur ce qui inspire aujourd'hui le fameux Régime Paléo dont Gilles Delluc est d'ailleurs l'un des « pionniers ». nature ce Régime Paléo en cuisinant à la glaise et au feu de bois, un saumon de rivière. Pour le dessert, Régis servira un rayon de miel servi et dégusts

20.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

20.15 PLEIN PHARE

N7 MARIE AGNES SEVESTRE FRANCOPHONIES EN LIMOUSIN

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles
NOA

Marie-Agnès Sevestre, aujourd'hui à la direction des Francophonies depuis 2006, renforce le pôle écritures du festival en offrant à la Maison des Auteurs une manifestation spécifique (Nouvelles Zébrures, programme littéraire chaque année en mars, au moment de la Semaine de la langue française et de la Francophonie). Elle recherche sur le continent africain les germes d'une nouvelle génération d'artistes pour lesquels le combat pour une société où leur parole est agissante a pris le pas sur les reproches anti-colonialistes.

20.45 TXIRRITA

N59 FESTIVAL LATINO AMERICAIN

durée : 25' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

*Journaliste: Allande BOUTIN
Réalisation: Maryse BERGONZAT*

21.00 JACQUOU LE CROQUANT

N1 METAYERS DE NANSAC

durée : 1h19' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Stellio LORENZI

Dans le Périgord, en 1819, le comte de Nansac tient d'une main de fer ses métayers. C'est le cas des parents de Jacquou, neuf ans. Leurs conditions de vie sont difficiles : leur ferme appartient au comte de Nansac qui n'hésite pas à extorquer régulièrement la famille... Une série de malheurs s'abattra sur la famille de Jacquou. Marqué par le sentiment d'une profonde injustice, il n'a qu'une idée en tête : la vengeance... l'histoire se déroule de 1819 à 1830.

*Série tirée du roman d'Eugène Le Roy publié en 1899 et lui-même inspiré de faits réels s'étant déroulés lors des Jacqueries dans le sud-ouest de la France au début du XIXe siècle.
La 1ere diffusion à la télévision française date de 1969.
Cette série est un véritable témoignage très réaliste des conditions de vie de la paysannerie, sous la Restauration, au début du XIXème siècle...*

CAP SUD OUEST

N91 OLERON INTIME ET SAUVAGE

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

*Réalisation: ANTHONY MARTIN
Journaliste: Eric PERRIN*

Magazine de découverte

C'est une face cachée de l'île d'Oléron qui se dévoile dans l'émission: loin des activités touristiques, se révèle un espace naturel riche et complexe, toujours en mouvement, sous l'influence des marées et des activités humaines.

Les invités nous font partager leurs coins secrets, leurs passions, leur histoire :

C'est en compagnie de Julien Campas, créateur de l'association la Salicorne, que nous abordons les marais de manière inattendue, en stand up paddle, un parcours silencieux au milieu de paysages entre terre et mer.

Jean-Michel Massé est détenteur d'une écluse à poissons et nous accueille sur son petit territoire, un patrimoine maritime singulier : un ouvrage de pierres, assemblées de manière très précise, destiné à la capture du poisson dont l'origine remonte sans doute à l'époque gallo-romaine. 17 écluses à poissons sont toujours en activité sur l'île.

Nos escapades se poursuivent sur le site ostréicole de Fort Royer, à la fois une réserve naturelle, un petit village ostréicole et une plage secrète. Evelyne Morgat responsable du site est une passionnée de l'île où elle passait toutes ses vacances enfant. Elle est venue s'y installer définitivement avec l'ambition de mettre en valeur des aspects moins connus d'Oléron comme Fort Royer.

Avec Thierry Sauzeau, un autre habitant de l'île, historien et maître de conférence d'histoire moderne nous embarquons à bord du petit train de St Trojan pour un voyage jusqu'à la pointe sud d'Oléron, inaccessible en voiture, la plage de Maumusson. Il nous révèle que cette magnifique pointe est un lieu redouté des marins et fut le lieu de nombreux naufrages et pillages.

23.05 JT 19/20 AQUITAINE

durée : 23' JOURNAL TELEVISE / Information régionale
NOA

-- * --

23.20 19/20 EDITION LE SUPPLEMENT

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

23.30 JT 19/20 LIMOUSIN

durée : 25' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

-- * --

23.50 19/20 EDITION LIMOGES

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.05 JT 19/20 POITOU-CHARENTES

durée : 25' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

-- * --

00.15 19/20 EDITION ATLANTIQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.30 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.35 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.45 19/20 EDITION PERIGORDS

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.50 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

01.10 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

01.25 9H50 NOUVELLE AQUITAINE

durée : 52' MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique
NOA

02.20 JACQUOU LE CROQUANT

N1 METAYERS DE NANSAC

durée : 1h19' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Stelio LORENZI

Dans le Périgord, en 1819, le comte de Nansac tient d'une main de fer

ses métayers. C'est le cas des parents de Jacquou, neuf ans. Leurs conditions de vie sont difficiles : leur ferme appartient au comte de Nansac qui n'hésite pas à extorquer régulièrement la famille... Une série de malheurs s'abattra sur la famille de Jacquou. Marqué par le sentiment d'une profonde injustice, il n'a qu'une idée en tête : la vengeance... l'histoire se déroule de 1819 à 1830.

*Série tirée du roman d'Eugène Le Roy publié en 1899 et lui-même inspiré de faits réels s'étant déroulés lors des Jacqueries dans le sud-ouest de la France au début du XIXe siècle.
La 1ere diffusion à la télévision française date de 1969.
Cette série est un véritable témoignage très réaliste des conditions de vie de la paysannerie, sous la Restauration, au début du XIXème siècle...*

LA JUIVE DU CHATEAU TROMPETTE

LA JUIVE DU CHATEAU TROMPETTE (001)

FILM DE TÉLÉVISION / FICTION

NOA

Réalisation: Yannick ANDREI

1782. Raoul de Blossac arrive à Bordeaux, juste à temps pour aider, avec ses amis gascons, à tirer son cousin Philippe d'une fâcheuse affaire : amant envié de la ravissante et redoutable marquise de Beauséjour, il a eu le tort de tomber amoureux d'une jeune juive, belle et candide et de l'épouser secrètement. Jalouse, la marquise ourdit de sombres machinations.

04.50 CAP SUD OUEST

N113 LOT ET GARONNE UNE TERRE DE CROISEMENT

durée : 25' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

05.20 LE GOUT DES RENCONTRES

N 2 ST JEAN DE LUZ

durée : 25' MAGAZINE / Découverte

NOA

*Réalisation: Fodil CHABBI
Auteur: Fodil CHABBI, France OBERKAMPF
Présentation: France OBERKAMPF*

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Du thon rouge pour un p'tit tiap au coucher du soleil

Pour le premier numéro de ce nouveau magazine consacré à la convivialité à table en Nouvelle Aquitaine, France Oberkampf vous invite au Pays basque à Saint-Jean-de-Luz. A la rencontre de trois amis surfeurs, Fabrice, Baptiste et Bidou, c'est aussi la culture, la chaleur humaine et la cuisine « à la basquaise » que nous allons découvrir. Plus qu'une simple expression, c'est une identité, une richesse culinaire et un vrai savoir-vivre entre tradition et modernité. En cette fin d'été, Bidou nous propose d'organiser un « tiap », gueuleton basque ; et Fabrice de cuisiner à la plancha des darnes de thon rouge fraîchement pêché au large de Saint-Jean-de-Luz. Une recette de saison qui sera savourée entre amis au coucher du soleil.

05.45 PLEIN PHARE

N15 PHILIPPE BRENOT ECRIVAIN SEXOLOGUE

durée : 13' PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Philippe Brenot, est médecin psychiatre, anthropologue, directeur d'enseignement en sexologie à l'université de Paris Descartes, vice-président de l'Association Inter Hospitalo-universitaire de Sexologie et président de l'Observatoire International du Couple. Ses recherches, théoriques et cliniques, concernent les spécificités anthropologiques de la sexualité humaine et du couple. En 1989, il fonde les éditions L'Esprit du Temps

F3 NOUVELLE AQUITAINE

Vendredi 14 Septembre 2018

06.00 JT 19/20 LIMOUSIN

durée : 24' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

-- * --

06.15 19/20 EDITION LIMOGES

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

KETOKOLE

N3 QU AET O QU OL AET

EMISSION EDUCATIVE / Education

NOA

*Réalisation: Gabriel PICARD
Auteur: Yannick JAULIN, Gabriel PICARD*

Pour une meilleure connaissance, reconnaissanceLe Poitevin-Saintongeais est une langue régionale qui mérite d'être mieux connue, voire reconnue. Classée comme langue d'Oïl, elle a particulièrement subi, comme d'autres langues du nord de la France, la domination totale du Français. Même si l'état français n'a toujours pas ratifié la décision de l'Europe concernant la reconnaissance des langues régionales, le Saintongeais est identifié comme une des 3

*langues
régionales officielles de la Région Nouvelle Aquitaine. Mieux la
faire connaître, mieux
la faire reconnaître, 2 bonnes raisons pour réaliser une série
d'initiation à son sujet.*

06.30 JT 19/20 AQUITAINE

durée : 23' JOURNAL TELEVISE / Information régionale
NOA

-- * --

06.40 19/20 EDITION LE SUPPLEMENT

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.00 JT 19/20 POITOU-CHARENTES

durée : 22' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

-- * --

07.15 19/20 EDITION ATLANTIQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.25 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.29 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.40 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.50 19/20 EDITION PERIGORDS

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

07.55 PECHE GOURMAND

N 149 TARTARE DE DORADE AUX HERBES DU JARDIN

durée : 25' MAGAZINE / Cuisine, gastronomie
NOA

Réalisation: Lorenzo DELLA LIBERA

Producteur: Eric VIGNERON

Présentation: Anne ALASSANE

*Nouvelle version Pêché Gourmand nouvelle version à l'antenne à
compter de septembre 2015*

Invité : Rémy MARCOTTE

08.20 AINSI SOIENT ILS

AINSI SOIENT ILS SAISON 1 EPI

durée : 48' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Rodolphe TISSOT

*Après des Hommes et des Dieux (3 millions d'entrées) et Habemus Papam
(350 000*

entrées), cette série ouvre les portes d'un séminaire et plonge le

spectateur dans la vie secrète des hommes d'église. Cinq jeunes candidats à la prêtrise entrent au séminaire des Capucins, dirigé par le charismatique et controversé père Fromanger. Entre espoirs et doutes, corps et esprit, des paroisses désertées aux intrigues vertigineuses du Vatican, une immersion inédite dans les couloirs de l'Église.

09.10 AINSI SOIENT ILS

AINSI SOIENT ILS SAISON 1 EP2

durée : 49' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION
NOA

Réalisation: Rodolphe TISSOT

Après des Hommes et des Dieux (3 millions d'entrées) et Habemus Papam (350 000 entrées), cette série ouvre les portes d'un séminaire et plonge le spectateur dans la vie secrète des hommes d'église. Cinq jeunes candidats à la prêtrise entrent au séminaire des Capucins, dirigé par le charismatique et controversé père Fromanger. Entre espoirs et doutes, corps et esprit, des paroisses désertées aux intrigues vertigineuses du Vatican, une immersion inédite dans les couloirs de l'Église.

10.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA
EN DIRECT

10.10 LE GOUT DES RENCONTRES

N 1 LE MARAIS POITEVIN

durée : 25' MAGAZINE / Découverte
NOA

*Réalisation: Fodil CHABBI
Auteur: France OBERKAMPF, Fodil CHABBI
Présentation: France OBERKAMPF*

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Un farci maraîchin du Marais poitevin

Pour ce deuxième numéro du GOÛT DES RENCONTRES, après Saint-Jean-de-Luz, France traverse la région Nouvelle Aquitaine et monte jusque dans le Marais poitevin, plus précisément à Saint-Hilaire-la-Palud dans le marais mouillé aussi appelé « Venise

verte ». Accueillie par la famille Hervouet, propriétaire d'un parc ornithologique, France Oberkampff participera à la préparation d'un farci maraîchin, plat traditionnel du marais, cuisiné toute l'année et qui s'adapte aux légumes de saisons. Des légumes verts, du gras de jambon vendéen, du beurre et des oignons... C'est un plat « de pauvre » dit-on. Pour l'occasion, les légumes proviendront du jardin de David, le fils de Nathalie et Francis Hervouet. Un jardin « secret » installé dans le parc ornithologique de ses parents. Un jardin éthique, déplanté et replanté chaque année quand le marais s'inonde. Au fil de l'eau, nous découvrirons une « Venise verte » qui se vit en famille et cuisine au rythme des

10.33 LE GOUT DES RENCONTRES

N 2 ST JEAN DE LUZ

durée : 25' MAGAZINE / Découverte

NOA

Réalisation: Fodil CHABBI

Auteur: Fodil CHABBI, France OBERKAMPFF

Présentation: France OBERKAMPFF

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Du thon rouge pour un p'tit tiap au coucher du soleil

Pour le premier numéro de ce nouveau magazine consacré à la convivialité à table en Nouvelle Aquitaine, France Oberkampff vous invite au Pays basque à Saint-Jean-de-Luz. A la rencontre de trois amis surfeurs, Fabrice, Baptiste et Bidou, c'est aussi la culture, la chaleur humaine et la cuisine « à la basquaise » que nous allons découvrir. Plus qu'une simple expression, c'est une identité, une richesse culinaire et un vrai savoir-vivre entre tradition et modernité. En cette fin d'été, Bidou nous propose d'organiser un « tiap », gueuleton basque ; et Fabrice de cuisiner à la plancha des darnes de thon rouge fraîchement pêché au large de Saint-Jean-de-Luz. Une recette de saison qui sera savourée entre amis au coucher du soleil.

11.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

EN DIRECT

11.10 PLEIN PHARE

N17 PHILIPPE TRANCHET VIOLON SUR LE SABLE

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Philippe Tranchet crée avec Un Violon sur le Sable à Royan un événement unique : un festival de trois concerts donnés sur la plage par un orchestre symphonique de 80 musiciens et des solistes reconnus internationalement. Trois concerts gratuits.

11.30 TXIRRITA

N59 FESTIVAL LATINO AMERICAIN

durée : 25' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

*Journaliste: Allande BOUTIN
Réalisation: Maryse BERGONZAT*

12.00 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

12.05 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

12.15 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

12.25 19/20 EDITION PERIGORDS

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

KETOKOLE

N3 QU AET O QU OL AET

EMISSION EDUCATIVE / Education

NOA

*Réalisation: Gabriel PICARD
Auteur: Yannick JAULIN, Gabriel PICARD*

Pour une meilleure connaissance, reconnaissanceLe Poitevin-Saintongeais est une langue régionale qui mérite d'être mieux connue, voire reconnue. Classée comme langue d'Oïl, elle a particulièrement subi, comme d'autres langues du nord de la France, la domination totale du Français. Même si l'état français n'a toujours pas ratifié la décision de l'Europe concernant la reconnaissance des langues régionales, le Saintongeais est identifié comme une des 3 langues régionales officielles de la Région Nouvelle Aquitaine. Mieux la faire connaître, mieux la faire reconnaître, 2 bonnes raisons pour réaliser une série d'initiation à son sujet.

12.40 LE GOUT DES RENCONTRES

N 1 LE MARAIS POITEVIN

durée : 25' MAGAZINE / Découverte

NOA

Réalisation: Fodil CHABBI

Auteur: France OBERKAMPF, Fodil CHABBI

Présentation: France OBERKAMPF

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3ème mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Un farci maraîchin du Marais poitevin

Pour ce deuxième numéro du GOÛT DES RENCONTRES, après Saint-Jean-de-Luz, France traverse la région Nouvelle Aquitaine et monte jusque dans le Marais poitevin, plus précisément à Saint-Hilaire-la-Palud dans le marais mouillé aussi appelé « Venise verte ». Accueillie par la famille Hervouet, propriétaire d'un parc ornithologique, France Oberkampf participera à la préparation d'un farci maraîchin, plat traditionnel du marais, cuisiné toute l'année et qui s'adapte aux légumes de saisons. Des légumes verts, du gras de jambon vendéen, du beurre et des oignons... C'est un plat « de pauvre » dit-on. Pour l'occasion, les légumes proviendront du jardin de David, le fils de Nathalie et Francis Hervouet. Un jardin « secret » installé dans le parc ornithologique de ses parents. Un jardin éthique, déplanté et replanté chaque année quand le marais s'inonde. Au fil de l'eau, nous découvrirons une « Venise verte » qui se vit en famille et cuisine au rythme des

13.10 JT 12/13 AQUITAINE

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information régionale
NOA

13.30 JT 12/13 POITOU CHARENTES

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

13.50 JT 12/13 LIMOUSIN

durée : 18' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

14.10 CAP SUD OUEST

N117 PARC REGIONAL LIMOUSIN

durée : 26' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

14.40 PLEIN PHARE

N18 EPIS ONE GRAFFEUR

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles
NOA

Membre fondateur du collectif Le Cocktail, Epis One travail et évolut

à la croisée du graphisme, du graffiti et de l'illustration. D'abord passionné par le lettrage pur et l'adrénaline puis influencé par son métier de designer, Epis adopte un langage graphique urbain nourri d'explorations, de découvertes et d'expériences personnelles

**LE GOUT DES RENCONTRES SAISON 4
LES RECETTES - 3 BLANQUETTE DE VEAU**

MAGAZINE / Cuisine, gastronomie

NOA

*Réalisation: Antoine GOETGHEBEUR
Auteur: France OBERKAMPF*

15.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

EN DIRECT

15.05 9H50 NOUVELLE AQUITAINE

durée : 52' MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique

NOA

-- * --

9H50 NOUVELLE AQUITAINE

N 226

MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique

NOA

EN DIRECT

Présentation: Christophe ZIRNHELT

16.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

EN DIRECT

16.05 SOIREE INAUGURATION NOA

durée : 2h45' FILM DE TÉLÉVISION / FICTION

NOA

18.40 PLEIN PHARE

N17 PHILIPPE TRANCHET VIOLON SUR LE SABLE

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Philippe Tranchet crée avec Un Violon sur le Sable à Royan un événement unique : un festival de trois concerts donnés sur la plage par un orchestre symphonique de 80 musiciens et des solistes reconnus internationalement. Trois concerts gratuits.

19.00 CAP SUD OUEST

N106 CAP SUD OUEST LA PREHISTOIRE POUR PASSION

durée : 26' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

*Journaliste: Eric PERRIN
Réalisation: ANTHONY MARTIN*

Découvrir la plus célèbre des grottes ornées en compagnie de l'un des meilleurs spécialistes de l'art pariétal au monde est un privilège rare. Né dans l'Aude en 1933, Jean Clottes a étudié les traces de nos ancêtres à travers toute la planète. C'est donc l'un des mieux placés

pour parler de cette cavité qui émerveille, bouleverse, interpelle tous ceux qui la découvrent. Découverte de façon rocambolesque par 4 gamins de Montignac en 1940, la grotte de Lascaux a connu un destin à nul autre pareil. Durant plus de 20 ans, les touristes de la région et du monde entier viennent admirer les peintures gravures et dessins originaux. Mais en 1963, Lascaux doit être fermé, les chefs d'oeuvres sont menacés. Vingt ans plus tard, on ouvre un premier fac-similé qui permet de découvrir une partie de la grotte. Avec Lascaux 4, la restitution est cette fois complète, 900 mètres carrés de parois ornées copiées au millimètre près. Membre du comité scientifique de suivi, Jean Clottes nous emmène dans un voyage à la rencontre des artistes qui il y a plus de 20 000 ans sont venus créer ces chefs d'oeuvre dont le sens nous échappe.

Nous partons ensuite à la découverte de l'histoire de la famille Castanet. Depuis 4 générations, elle veille sur le vallon de Castelmerle qui concentre une dizaine de gisements occupés sans discontinuer durant 40 000 ans. Nous découvrons ce que l'on a appelé les « paysans préhistoriens », qui au début du 20^{ème} siècle ont contribué à « inventer » cette nouvelle science.

Retour au Centre International de l'Art Pariétal de Montignac. Avec Jean Clottes, nous rencontrons Marie de Matha, une jeune médiatrice qui accompagne les visiteurs dans Lascaux 4. Découverte de l'atelier, où les technologies les plus modernes sont utilisées pour mettre en valeur les oeuvres difficiles à discerner à l'oeil nu.

Mais le Périgord n'a pas l'exclusivité des sites préhistoriques. Pour le prouver, direction la commune d'Angles sur l'Anglin située en Poitou, dans le départem

19.30 LE GOUT DES RENCONTRES

N 2 ST JEAN DE LUZ

durée : 25' MAGAZINE / Découverte

NOA

Réalisation: Fodil CHABBI

Auteur: Fodil CHABBI, France OBERKAMPF

Présentation: France OBERKAMPF

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3^{ème} mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Du thon rouge pour un p'tit tiap au coucher du soleil

Pour le premier numéro de ce nouveau magazine consacré à la convivialité à table en Nouvelle Aquitaine, France Oberkampf vous invite au Pays basque à Saint-Jean-de-Luz. A la rencontre de trois amis surfeurs, Fabrice, Baptiste et Bidou, c'est aussi la culture, la chaleur humaine et la cuisine « à la basquaise » que nous allons

découvrir. Plus qu'une simple expression, c'est une identité, une richesse culinaire et un vrai savoir-vivre entre tradition et modernité. En cette fin d'été, Bidou nous propose d'organiser un « tiap », gueuleton basque ; et Fabrice de cuisiner à la plancha des darnes de thon rouge fraîchement pêché au large de Saint-Jean-de-Luz. Une recette de saison qui sera savourée entre amis au coucher du soleil.

20.00 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION

NOA

20.15 PLEIN PHARE

N18 EPIS ONE GRAFFEUR

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles
NOA

Membre fondateur du collectif Le Coktail, Epis One travail et évolut à la croisée du graphisme, du graffiti et de l'illustration. D'abord passionné par le lettrage pur et l'adrénaline puis influencé par son métier de designer, Epis adopte un langage graphique urbain nourri d'explorations, de découvertes et d'expériences personnelles

20.30 SCENAQ

SCENAQ(001)

durée : 26' MAGAZINE / Arts et Spectacles
NOA

21.00 PASSION PATRIMOINE NOUVELLE-AQUITAINE

LES TERRES DE GASCOGNE

durée : 1h50' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

Réalisation: François CARDON

23.05 JT 19/20 AQUITAINE

durée : 23' JOURNAL TELEVISE / Information régionale
NOA

-- * --

23.20 19/20 EDITION LE SUPPLEMENT

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

23.35 JT 19/20 LIMOUSIN

durée : 25' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

-- * --

23.50 19/20 EDITION LIMOGES

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information

NOA

00.05 JT 19/20 POITOU-CHARENTES

durée : 25' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

-- * --

00.20 19/20 EDITION ATLANTIQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.30 19/20 EDITION EUSKAL HERRI PAYS BASQUE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.40 19/20 EDITION PAU SUD - AQUITAINE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.45 19/20 EDITION PERIGORDS

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

00.50 19/20 EDITION PAYS DE CORREZE

durée : 07' JOURNAL TELEVISE / Information
NOA

01.10 TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

durée : 03' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

TOUS LES CHEMINS MENENT A VOUS

MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

01.25 9H50 NOUVELLE AQUITAINE

durée : 52' MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique
NOA

-- * --

9H50 NOUVELLE AQUITAINE
N 226

MAGAZINE / Loisirs, vie quotidienne, vie pratique
NOA
EN DIRECT

Présentation: Christophe ZIRNHELT

02.20 SCENAQ

SCENAQ(001)
durée : 26' MAGAZINE / Arts et Spectacles
NOA

**02.45 PASSION PATRIMOINE NOUVELLE-AQUITAINE
LES TERRES DE GASCOGNE**

durée : 1h50' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

Réalisation: François CARDON

04.50 CAP SUD OUEST

N106 CAP SUD OUEST LA PREHISTOIRE POUR PASSION

durée : 26' MAGAZINE / CULTURE - CONNAISSANCE - INFORMATION
NOA

Journaliste: Eric PERRIN

Réalisation: ANTHONY MARTIN

Découvrir la plus célèbre des grottes ornées en compagnie de l'un des meilleurs spécialistes de l'art pariétal au monde est un privilège rare. Né dans l'Aude en 1933, Jean Clottes a étudié les traces de nos ancêtres à travers toute la planète. C'est donc l'un des mieux placés pour parler de cette cavité qui émerveille, bouleverse, interpelle tous ceux qui la découvrent. Découverte de façon rocambolesque par 4 gamins de Montignac en 1940, la grotte de Lascaux a connu un destin à nul autre pareil. Durant plus de 20 ans, les touristes de la région et du monde entier viennent admirer les peintures gravures et dessins originaux. Mais en 1963, Lascaux doit être fermé, les chefs d'oeuvres sont menacés. Vingt ans plus tard, on ouvre un premier fac-similé qui permet de découvrir une partie de la grotte. Avec Lascaux 4, la restitution est cette fois complète, 900 mètres carrés de parois ornées copiées au millimètre près. Membre du comité scientifique de suivi, Jean Clottes nous emmène dans un voyage à la rencontre des artistes qui il y a plus de 20 000 ans sont venus créer ces chefs d'oeuvre dont le sens nous échappe.

Nous partons ensuite à la découverte de l'histoire de la famille Castanet. Depuis 4 générations, elle veille sur le vallon de Castelmerle qui concentre une dizaine de gisements occupés sans discontinuer durant 40 000 ans. Nous découvrons ce que l'on a appelé les « paysans préhistoriens », qui au début du 20^{ème} siècle ont contribué à « inventer » cette nouvelle science.

Retour au Centre International de l'Art Pariétal de Montignac. Avec Jean Clottes, nous rencontrons Marie de Matha, une jeune médiatrice qui accompagne les visiteurs dans Lascaux 4. Découverte de l'atelier, où les technologies les plus modernes sont utilisées pour mettre en valeur les oeuvres difficiles à discerner à l'oeil nu.

Mais le Périgord n'a pas l'exclusivité des sites préhistoriques. Pour le prouver, direction la commune d'Angles sur l'Anglin située en Poitou, dans le département

05.20 LE GOUT DES RENCONTRES

N 1 LE MARAIS POITEVIN

durée : 25' MAGAZINE / Découverte
NOA

Réalisation: Fodil CHABBI

Auteur: France OBERKAMPF, Fodil CHABBI

Présentation: France OBERKAMPF

Que l'on organise une fête de famille, une pendaison de crémaillère, un repas de fin de vendanges, un anniversaire, un repas de chasseurs, un dîner de 3^{ème} mi-temps, un banquet de foire aux bestiaux ou un simple déjeuner du dimanche... voilà autant d'occasions traditionnelles, festives, et particulières qui vont faire l'objet de nos enquêtes.

Chez les producteurs, chez le boucher, le primeur, aux halles ou dans

les potagers on découvre les produits locaux : tomates de Marmande, agneau du Poitou, tomme noire des Pyrénées, boudin Galabar, Saint Pierre de la criée de St Jean de Luz, cochon cul noir du Limousin, en passant par les grands crus du bordelais. Si la liste des produits est longue, la liste des spécialités qui en découlent est infinie. En cuisine, l'enquête continue et la confection des plats est l'occasion d'en apprendre plus sur le quotidien : La culture locale et l'histoire de ses hommes. Point d'orgue du programme : le repas, intense moment de partage qui conclut notre enquête.

Un farci maraîchin du Marais poitevin

Pour ce deuxième numéro du GOÛT DES RENCONTRES, après Saint-Jean-de-Luz, France traverse la région Nouvelle Aquitaine et monte jusque dans le Marais poitevin, plus précisément à Saint-Hilaire-la-Palud dans le marais mouillé aussi appelé « Venise verte ». Accueillie par la famille Hervouet, propriétaire d'un parc ornithologique, France Oberkampf participera à la préparation d'un farci maraîchin, plat traditionnel du marais, cuisiné toute l'année et qui s'adapte aux légumes de saisons. Des légumes verts, du gras de jambon vendéen, du beurre et des oignons... C'est un plat « de pauvre » dit-on. Pour l'occasion, les légumes proviendront du jardin de David, le fils de Nathalie et Francis Hervouet. Un jardin « secret » installé dans le parc ornithologique de ses parents. Un jardin éthique, déplanté et replanté chaque année quand le marais s'inonde. Au fil de l'eau, nous découvrirons une « Venise verte » qui se vit en famille et cuisine au rythme des

05.45 PLEIN PHARE

N17 PHILIPPE TRANCHET VIOLON SUR LE SABLE

durée : 12' PLATEAU / Arts, médias, spectacles

NOA

Philippe Tranchet crée avec Un Violon sur le Sable à Royan un événement unique : un festival de trois concerts donnés sur la plage par un orchestre symphonique de 80 musiciens et des solistes reconnus internationalement. Trois concerts gratuits.
