

# LES EUROPÉENNES

# GOUT

6, 7, 8

JUILLET  
2007

**AURILLAC**  
CANTAL AUVERGNE

COURS  
D'ANGOULEME

**ENTRÉE GRATUITE**

Festival Gastronomique et Culturel  
[www.e-gout.fr](http://www.e-gout.fr)





Durant tout le week-end, l'espace Lapeyre est une fenêtre ouverte sur la cuisine sous toutes ses formes.

Dans ce lieu, une cuisine est aménagée spécialement pour des démonstrations culinaires.

Sur cet espace, des chefs dévoilent leurs secrets et les différentes façons de valoriser les produits du terroir pour le plus grand plaisir des spectateurs.

Deux associations de chefs renommés sont représentées : les «**Toques d'Auvergne**» et les chefs de «**Génération.C.**».



**GÉNÉRATIONS C.**  
CUISSINES & GUSTURES

**POUR LES GOURMANDS FONDUS D'INTERNET**

Après le succès de la première rencontre de blogueurs culinaires, le festival remet le couvert en invitant toute la blogosphère culinaire pour faire d'Aurillac une **blogcity** !

A coup de cuillères en bois, de fouets et de casseroles, les blogueurs ont pour mission de proposer des démonstrations culinaires (avec dégustations), de partager leurs recettes, leurs produits préférés et leur passion.

**ESPACE SALERS : LA BELLE ROUGE FAIT DES SIENNES !**



L'espace Salers réunit différents acteurs de la filière :

- l'UPRA Salers
- le Label Rouge Salers (viande)
- la coopérative Acajou des Volcans
- l'A.O.C. Salers (fromage)
- Fromagerie des Vaches Salers
- Tradition Salers (fromage)
- et l'interprofession viande du Cantal

Ateliers, dégustations, informations et animations sur l'espace Salers se succèdent.



Les blogueurs gagnants du concours «**Blog-Appétit**» spécial Européennes du Goût sont aussi présents pour présenter leur recette à base de fromage et de viande Salers.

[www.blog-appetit.com](http://www.blog-appetit.com)

**ATELIERS DES CAVES FROMAGÈRES DES HAUTS TERROIRS**

En savourant les AOC Cantal, Salers, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert et Bleu d'Auvergne, les Hautes Terres d'Auvergne qui les ont vu naître se livrent à vous : terre fertile des volcans arrosée par les pluies de l'Atlantique, bercée par le vent qui va de cimes en vallées, horizon ponctué de forêts et de hameaux, de torrents et de ruisseaux.

A travers ces ateliers, c'est une itinérance au cœur d'un terroir qui ne demande qu'à être découvert et savouré à sa juste valeur.

	Espace Lapeyre	Espace Pyram / Crédit Agricole
12h	Cours de cuisine des blogueurs : Réquia	Atelier démonstration / dégustation : Aquitaine
12h30		
13h	Cours de cuisine des blogueurs : Dorian	Atelier démonstration / dégustation : Caves Fromagères des Hauts Terroirs
13h30		
14h		Atelier démonstration / dégustation : Région invitée
14h30	Atelier du Goût des grands chefs* : Régis Marcon	
15h		Atelier démonstration / dégustation : Combrailles
15h30		
16h	Duel Chef contre Blogueur avec Réquia	Atelier démonstration / dégustation : Angleterre
16h30		
17h		Atelier démonstration / dégustation par une blogueuse
17h30	Atelier du Goût des grands chefs* : Jean-Pierre Vidal	
18h		Inauguration officielle en musique avec La Gapette
18h30		
19h		Atelier démonstration / dégustation : Lentilles blondes de la Planèze
19h30	Cours de cuisine des blogueurs : Tit'	
20h		
20h30		

\* Atelier du Goût des grands chefs : 5€ (inscriptions obligatoires : à l'accueil du Festival ou au 04 71 43 43 90).

**DU 25 AU 29 JUIN :**

**ÉCOUTEZ TOTEM**

**ET GAGNEZ UNE SEMAINE EN GÎTE RURAL POUR 4 PERSONNES DANS LE CANTAL !**



## BERGES DE FEU ET DE LUMIÈRES



**Les berges de la Jordanne**, baignées de lumières agitées chaque soir, s'embrasent de mille feux samedi et dimanche à 21h30 et à 23h00.

Lorsque les artistes changent de scènes, que les sons s'accordent, au moment de la petite pause entracte, les berges s'animent d'une ambiance pyrotechnique aux effets miroirs sur l'eau.

## TOUTE LA JOURNÉE : DES ANIMATIONS À DÉGUSTER SANS MODÉRATION

### LA GAPETTE

La **Gapette** s'est fait une spécialité de raconter des histoires en chanson, le tout sur une musique aussi vivante qu'humaine. Le trio plante un décor nourri de l'influence du bistrot, lieu de rencontre et d'échange, à la fois chaleureux et drôle, mais qui peut également afficher une certaine gravité.



### LES ALCOOLYTES

C'est l'histoire de trois gars envahis de musiques nomades (jazz manouche) et de poésie qui décident de partager leur univers déjanté avec les gens.

**Les Alcoolytes**, savoureux mélanges d'épices musicales.

## SOIRÉE CONCERTS

### LES TITS' NASSELS

Si la chanson française se cherchait un nouveau bol d'air frais, elle vient de le trouver à travers la musique de ce duo plein de fougue dont l'univers coloré et la bonne humeur séduisent dès le premier coup d'oreilles.

Les textes mêlent autant sujets sérieux et décalés, les musiques sont servies par une foule d'instruments plus originaux les uns que les autres.



### DEBOUT SUR LE ZINC

**Debout sur le Zinc**, c'est la première scène et le poème de Prévert tout à la fois. Ainsi, les sept musiciens de DSLZ donnent avec ardeur à voir et à entendre.

A les regarder si différents, évoluer en harmonie, on perçoit un des principes fondateurs de leur musique : le mélange.

Des voix différentes, tour à tour douces ou rock qui sont un sursaut de vie, de joie... du pur bonheur !

# VENDREDI 6 JUILLET 2007

	Espace Pique-nique	Espace Restauration
12h	En musique... Terrain Vague	En musique... La Gapette
12h30		
13h		
13h30		
14h	En musique... Le Gros TuBe	En musique... Le Gros TuBe
14h30		
15h		
15h30	Spectacle pour enfants : Les Contes Gourmands	Spectacle pour enfants : Les Contes Gourmands
16h		
16h30	En musique... Le Gros TuBe	En musique... Le Gros TuBe
17h		
17h30		
18h		
18h30		
19h		
19h30	En musique... La Gapette	En musique... Les Alcoolytes
20h		
20h30	Berges de feu et de lumières	Berges de feu et de lumières
21h		
21h30	Concert : Les Tits'Nassels	Concert : Les Tits'Nassels
22h		
22h30		
23h et +	Berges de feu et de lumières	Concert : Debout sur le Zinc

## L'ESPACE TABLE RONDE



Thème fort de cette 3ème édition, Internet s'invite en cuisine ! Les Européennes du Goût proposent d'en dévoiler les différents aspects : critiques gastronomiques sur le net, blogs culinaires, e-commerce de produits de terroir, podcasts vidéos... La toile gourmande est riche.

**Samedi à 11h : La fin de la critique gastronomique ? Blog m'a tuer !**

**Samedi à 17h : T'as vu mon blog ?**

**Dimanche à 11h : e-commerce de produits de terroir.**

## BLOGS À PART

Les blogueurs vous invitent à partager leur passion à travers des cours de cuisine ou des duels culinaires face à des grands chefs ! Venez rencontrer, entre autres, **Réquia** qui nous fait voyager en apportant souvent une touche marocaine à ses recettes, **Sophie Brissaud** qui se cache derrière le blog flashy **Ptippois** ! Mais aussi **Dorian** qui cuisine avec amour pour toute sa famille, **Tit'** qui nous régale et nous fait rire à la fois ou encore **Bénédict Beaugé** qui sauve notre repas du soir grâce à son site **miam-miam.com** !

## ÉRIC ROUX

A la télé, à la radio ou sur le Web, **Eric Roux**, Auvergnat militant, se passionne pour la cuisine afin de susciter la curiosité de chacun ! Tout à la fois historien, ethnologue et gourmand, il apporte ses connaissances sur ce qui touche à l'art culinaire. Spontané, sincère et pédagogue, Eric ROUX anime à sa façon les Européennes du Goût et leur donne ainsi une touche «fashion» !



## L'EAU À LA BOUCHE...

L'espace **Pyram-Crédit Agricole** est un lieu ouvert de dégustation et de démonstration, au service des filières professionnelles et des régions invitées. Des ateliers du goût ont également lieu durant le week-end avec des ateliers accord mets et vins, des ateliers de dégustation des Fromages AOC d'Auvergne, de lentilles blondes de la Planèze...



## QUAND LA CUISINE NOUS FAIT LES YEUX DOUX...

**Régis BAREIGTS**, chef de cuisine au CEPROC et intervenant d'Evolution Pro, nous dévoile toutes les nouvelles présentations de buffets.

**Avec la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs.**

## ATELIER DE DÉGUSTATION : LABEL ROUGE/ VIN D'AUVERGNE

Le choix du vin qui accompagne une viande, un plat, un fromage est une tâche délicate mais ô combien fascinante !

Des viticulteurs proposent des dégustations commentées autour notamment des vins d'Auvergne. Des producteurs locaux partagent leur savoir-faire et des oenologues expliquent les meilleures associations mets-vins.

# SAMEDI 7 JUILLET 2007

	Espace Lapeyre	Espace Pyram / Crédit Agricole
10h	Atelier création de buffet avec Régis Bareigts	Atelier démonstration / dégustation par un blogueur
10h30		
11h	Duel Chef contre Blogueur avec Mamina	Atelier démonstration / dégustation : Portugal
11h30		
12h	Duel Chef contre Blogueur avec L-B. Puech et S. Brissaud	Atelier démonstration / dégustation : Caves Fromagères des Hauts Terroirs
12h30		
13h	Atelier du Goût des grands chefs * : L-B. Puech	Atelier démonstration / dégustation : Région invitée
13h30		
14h	Duel Chef contre Blogueur avec Emilie	Atelier démonstration / dégustation : Aquitaine
14h30		
15h	Atelier du Goût des grands chefs * : J. Cazanave	Atelier démonstration / dégustation : Régis Bareigts
15h30		
16h	Duel Chef contre Blogueur avec J. Cazanave et Cécile	Atelier démonstration / dégustation : Italie
16h30		
17h	Atelier démonstration / dégustation : Label Rouge Salers et Vin d'Auvergne	Atelier démonstration / dégustation : Fourme des Hautes Chaumes
17h30		
18h	Atelier démonstration / dégustation : Région invitée	Atelier démonstration / dégustation : Région invitée
18h30		
19h	Atelier démonstration / dégustation : Vaison-La-Romaine	Atelier démonstration / dégustation : Vaison-La-Romaine
19h30		
20h		
20h30		

\* Atelier du Goût des grands chefs : 5€ (inscriptions obligatoires : à l'accueil du Festival ou au 04 71 43 43 90).



## CONCOURS DES GOUDOTS GOURMANDS : VOTEZ POUR LE BON GOÛT !

Samedi et dimanche se déroule le **Concours des Goudots Gourmands** qui récompense les meilleurs producteurs dans les catégories : produits fermiers, locaux et innovants. Son originalité : le jury de consommateurs ! A vous de venir déguster et noter les produits. La remise des «Goudots» d'or, d'argent et de bronze a lieu dimanche à 15h.



## QUAND LA PÉDAGOGIE RENCONTRE LE LUDIQUE

Des ateliers autour des familles d'aliments pour apprendre à manger équilibré sont proposés aux plus petits par «Les Petits Débrouillards».

Vous apprenez à composer un menu équilibré sur le «self info repas» Cap Sciences. Au menu du jour : des entrées, des plats de résistance, des accompagnements, desserts et boissons. A la caisse, tous les plats passent sous le lecteur code-barre. L'ordinateur calcule alors automatiquement l'équilibre nutritionnel du plateau...



## TERRAIN VAGUE

Trio musical passionné par les musiques nomades aux accents swing, le groupe **Terrain Vague** vous invite à redécouvrir les thèmes des grands classiques du Jazz Manouche.

## UNE SOIRÉE CONCERTS ÉPICÉE !



### L'AIR DE RIEN

**L'Air de Rien** est un groupe toulousain de chanson cuivrée composé de six musiciens. Ils conjuguent jeux de mots rebondissants et humour grinçant sur des thèmes d'actualité. Leur musique est un mélange d'influences diverses allant de la chanson française aux musiques de cirque, en passant par la fanfare, le ska et les musiques de l'Est.

### LES HURLEMENTS D'LÉO

Les **Hurlements d'Léo**, c'est une aventure humaine qui se déplace aux quatre coins du monde.

Au confluent de la java, du rock acoustique et des musiques de l'Est, les Hurlements d'Léo poussent la chansonnette autour d'une instrumentalisation variée.



# SAMEDI 7 JUILLET 2007

	Concours des Goudots Gourmands	Espace Pique-nique	Espace Restauration
10h	Produits innovants	En musique... Carabistiks	En musique... Terrain Vague
10h30	Jambon Sec Carré d'Auvergne		
11h	Tarte à la Tome Fromage Salers		
11h30	Fromage de chèvre		
12h	Rillettes de canard ou d'oie		
12h30	Vin d'Entraygues Le Fel		
13h		En musique... Padre Furax	
13h30			
14h	Produits innovants		
14h30	Jambon Sec Chou farci		
15h	Carré d'Auvergne		
15h30	Tarte à la Tome Fromage Salers		
16h	Fromage de chèvre		
16h30	Rillettes de canard ou d'oie		
17h	Vin d'Entraygues Le Fel		
17h30			
18h		En musique... Palinka	En musique... Carabistiks
18h30			
19h			
19h30			
20h			
20h30		Berges de feu et de lumières	
21h			
21h30		Berges de feu et de lumières	Concert : L'Air de Rien
22h			
22h30			
23h		Berges de feu et de lumières	Concert : Les Hurlements d'Léo

## GÉNÉRATIONS.C :

### QUAND LA CUISINE DEVIENT UNE CULTURE !



F. Coursol, chef de Générations.C

La "Génération.C" porte des jeans fashion, des boucles d'oreille, des cheveux blancs... rasta ou rasés, hussard de la cuisine hexagonale, chefs gastro, gérants de restau, toques brûlées, dissidents de la sacro sainte gamelle française, cuisiniers évolutifs, pas figés dans la gelée, l'oeil hors frontière, le cœur tricolore.

Libre, jeune, engagée, ouverte, cette famille transcende les âges, s'ouvre aux échanges, prône la différence, assume sa liberté pour mieux ruer dans les casseroles.

[www.generationspointc.com](http://www.generationspointc.com)

### CUISINER EN LIGNE



Et si on mélange **vidéo**, cuisine et Web, qu'est ce que l'on obtient ? Des vidéos diffusées en ligne et mettant en scène des chefs proposant, autour de produits de saison, des recettes faciles à réaliser !

Outre les recettes, on trouve des astuces, des conseils mais également des interviews de chefs.

Une véritable encyclopédie culinaire audiovisuelle !

[www.cuisinerenligne.fr](http://www.cuisinerenligne.fr)



### ATELIER DE DÉGUSTATION : AOC CANTAL

Présentation du **fromage AOC Cantal** par le Comité Interprofessionnel des Fromages et découverte des accords Sucré-salé / fromage.

### DUELS GOURMANDS CHEFS CONTRE BLOGUEURS

Les blogueurs mettent en avant leur créativité et leur imagination sur leur blog... mais sont ils aussi inventifs face à de véritables chefs, dans un temps



limité et sans la moindre recette ? Ils seront mis au défi d'affronter des chefs de la région en inventant une recette à partir d'un panier de produits mis à leur disposition !

Le tout animé par **Éric Roux** et en musique. La cuisine fait son spectacle pour le plus grand bonheur des festivaliers.

## DIMANCHE 8 JUILLET 2007

	Espace Lapeyre	Espace Pyram / Crédit Agricole
10h	Cours de cuisine des blogueurs : Nathalie	Atelier démonstration / dégustation : Caves Fromagères des Hauts Terroirs
10h30		
11h	Cours de cuisine des blogueurs : Béatrice	Atelier démonstration / dégustation : Vaison-La-Romaine
11h30		
12h		Atelier démonstration / dégustation : Label Rouge Salers et Vin d'Auvergne
12h30	Cours de cuisine : soupe au pistou (Vaison-La-Romaine)	Atelier démonstration / dégustation : Portugal
13h		
13h30		
14h	Cours de cuisine des blogueurs : Dorian	Atelier démonstration / dégustation : Régis Bareigts
14h30		
15h		Atelier démonstration / dégustation : Italie
15h30	Cours de cuisine des blogueurs : Sophie	Atelier démonstration / dégustation : Aquitaine
16h		
16h30		
17h	Clôture du Festival : bœuf musical avec La Gapette, Palinka et Le Gros Tube	
17h30		

DU 2 AU 6 JUILLET :

**ÉCOUTEZ FRANCE BLEU  
PAYS D'Auvergne**

**ET GAGNEZ UN WEEK-END  
EN CHAMBRES D'HÔTES  
POUR 2 PERSONNES DANS LE CANTAL**





## PALINKA

Des chansons énergiques et touchantes, de la musique de l'Est à un tempo de fou furieux, des ambiances plus douces où chaque instrument a sa place, ou encore des rythmiques manouches... Vous n'avez plus le choix : vous partez avec **Palinka** en voyage dès les premiers morceaux...



## LE GROS TUBE

**Le Gros TuBe** C'est une fanfare funk/jazz, sept musiciens fous qui adorent jouer en toute situation, et surtout c'est une musique festive qui vous fera danser jusqu'à l'aube !

## LA ROUTE DU PAIN : ON N'EST PAS DANS LE PÉTRIN !



Associant un four à bois monté sur remorque ainsi qu'un matériel pédagogique et éducatif sur la filière blé-farine-pain, **La Route du Pain** est une véritable boulangerie mobile qui, au cœur des Européennes du Goût, invite les participants à mettre la main à la pâte. A partir de farines bio, les festivaliers apprennent la recette du

pain, pétrissent, façonnent et cuisent leur propre pain.

[www.laroutedupain.fr](http://www.laroutedupain.fr)



## LA LIBRAIRIE GOURMANDE

Les ouvrages culinaires envahissent les rayons et les couvertures des livres de recettes nous mettent l'eau à la bouche ! Même les blogueuses s'y mettent et lancent «une souris dans la potage». Tout le week-end, librairie gourmande et dédicaces.



## BUS NET DE LA CABA

Le **Bus multimédia** vous invite à surfer et à découvrir des Blogs culinaires, des vidéos du festival, des ateliers «qu'est ce qu'un blog ?» et une sélection de sites gourmands...



	Concours des Goudots Gourmands	Espace Pique-nique	Espace Restauration
10h	Jambon Sec		En musique... Le Gros TuBe et Padre Furax
10h30	Recette Innovante		
11h	Carré d'Auvergne		
11h30	Tarte à la Tome		
12h	Rillettes de canard ou d'oie	En musique... La Gapette	En musique... Palinka
12h30	Vin d'Entraygues Le Fel		
13h			
13h30			
14h			En musique... Le Gros TuBe
14h30			
15h			
15h30		Remise des Prix du Concours des Goudots Gourmands sur l'Espace Restauration en musique avec Palinka	

**KRUPS** Beyond reason.

**soutient**

**Les Européennes du Goût.**

La marque d'électroménager équipe la cuisine de démonstration  
et réserve des surprises aux blogueurs invités...



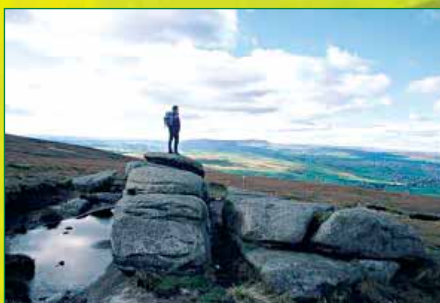
**KRUPS**

*Passion, Précision, Perfection...*

# LES RÉGIONS INVITÉES

## ANGLETERRE

Un vent british souffle sur Les Européennes du Goût...



Le **Lancashire**, au Nord-Ouest de l'Angleterre, entre mer et montagnes... est riche d'une agriculture diversifiée avec des productions laitières, fromagères, ovines, maraîchères, et de la pêche.

Vous voulez voyager ?

Alors venez regarder, sentir et surtout goûter les produits made in England !

En provenance directe d'Angleterre..., **Smokehouse**, une excellente adresse pour découvrir des produits fumés originaux comme le saumon sauvage anglais et écossais, le fromage mais aussi toutes sortes de viandes fumées.

À la découverte de nouvelles saveurs vous allez déguster du fromage Bio so british et de nombreux autres fromages de la Région du Lancashire.

Et à goûter par curiosité, le «Lancashire» au chili..., explosif !



## ITALIE

L'Italie nous fait rêver avec ses desserts traditionnels, fameux biscuits de maïs et nombreux fromages.

Vous connaîtrez enfin les secrets de fabrication des pâtes et de la polenta.



## PORTUGAL

Entre nouveautés et tradition... Vous allez pouvoir goûter la dernière née : **Liqueur de raisin**, mais aussi une délicieuse huile d'olive "Casa Grande", un vieil AOC de plus de cent ans (1902).

Et si vous voulez que votre palais reprenne vie, il faudra déguster les fromages de brebis, charcuteries portugaises et le fameux "Porco Negro".

## SUISSE

Retour en altitude avec des produits qui nous viennent directement des montagnes... Alors, à ne pas manquer si vous voulez bien préparer vos vacances là-bas !

## LIVRADOIS FOREZ

Des producteurs du Livradois Forez présentent l'Ail Rose de Billom (remède à la fadreur et véritable bijou pour les cuisiniers) et la Fourme des Hautes Chaumes. Perpétuant la pratique de l'estive sur les Monts du Forez, la Ferme des Hautes Chaumes élabore une fourme dans le respect des rythmes saisonniers qui, sous une épaisse croûte longuement travaillée par le temps, révèle une pâte fondante et finement persillée.

## COMBRAILLES

Vous allez pouvoir découvrir toute la richesse de cette région avec un producteur de miels et un producteur d'huiles.

L'Association **Terroir des Combrailles** représentera également de nombreux autres producteurs (pommes de terre de consommation, bocaux de viande bovine, farine de blé, charcuteries fermières et verrines de canards gras).



## AQUITAINE

Les producteurs de la délégation Aquitaine vous font découvrir leurs produits et leurs savoir-faire : pastis landais et gâteau basque, jambon de Bayonne IGP, thons et espadons fumés... Et pour accompagner les vins de Bordeaux, des fromages de Guyenne et Gascogne...

## VAISON-LA-ROMAINE

L'équipe des **Journées Gourmandes** nous présente huit producteurs et artisans choisis pour la qualité et l'authenticité de leurs produits. Un goût de Provence plane sur le Festival... entre sucré, salé et fruité.

**Dimanche à 12h30**, ils vous proposent aussi une initiation à la fabrication de soupe au pistou, une soupe épaisse qui mêle basilic et haricots aux couleurs multiples.





VAISON-LA-ROMAINE

1<sup>er</sup>  
au 5  
Novembre  
2007

LES JOURNÉES  
GOURMANDES

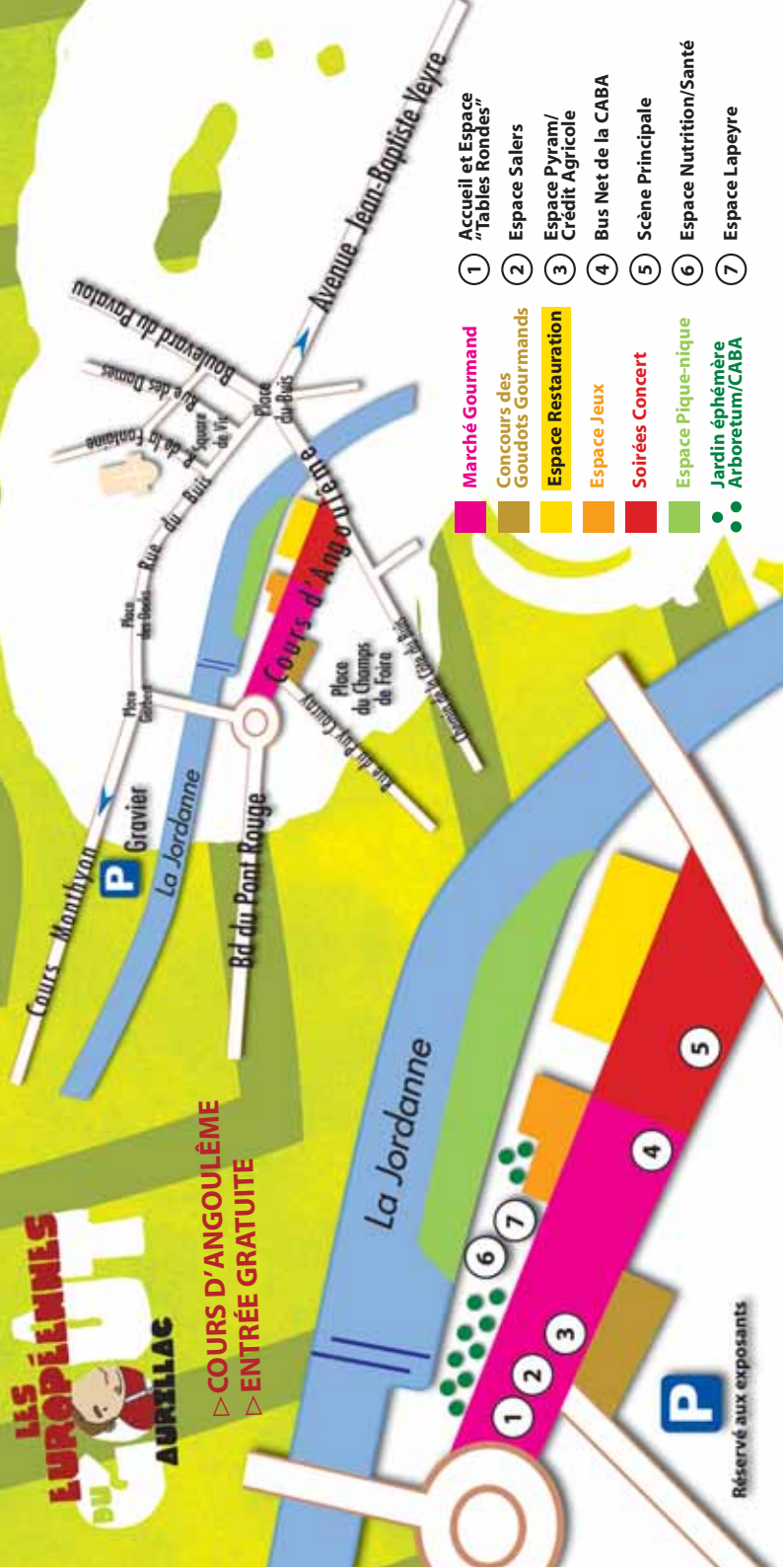
SE PIQUENT POUR

*Le Pays d'Aurillac-Cantal*

Renseignements : 04.90.46.49.78  
www.journees-gourmandes.com

LES  
EUROPÉENNES  
DU  
AURILLAC

▷ COURS D'ANGOULÊME  
▷ ENTRÉE GRATUITE



Marché Gourmand

Concours des  
Goudots Gourmands

Espace Restauration

Espace Jeux

Soirées Concert

Espace Pique-nique

Jardin éphémère

Arboretum/CABA

① Accueil et Espace  
"Tables Rondes"

② Espace Saliers

③ Espace Pyram/  
Crédit Agricole

④ Bus Net de la CABA

⑤ Scène Principale

⑥ Espace Nutrition/Santé

⑦ Espace Lapeyre

Reservé aux exposants

qualité innovation hygiène

réactivité adaptabilité

La gestion globale  
de la fonction linge  
et vêtement pro :  
réactivité et flexibilité



Hôpitaux, cliniques,  
maisons de retraite,  
hôtellerie/restauration,  
agro-alimentaire, industrie



Blanchisserie  
**BOISSET**

Le plus court chemin  
vers la pureté

7 rue Cugnot 15000 Aurillac

Tél : 04.71.63.49.31

blanchisserie.boisset@wanadoo.fr

www.blanchisserie-boisset.fr

## MARCHE GOURMAND



Aurillac vous attend, à partir de vendredi midi et en nocturne jusqu'à 22h le vendredi et le samedi, pour vous faire découvrir de nombreux produits de nos terroirs et d'Europe, avec le **marché gourmand du festival !**

Venez remplir vos paniers en voyageant de stand en stand à la rencontre des producteurs locaux et de leur savoir-faire.

La qualité est à l'honneur avec les **Produits fermiers, Bio ou autres AOC !** La diversité l'est également avec les charcuteries corses, les fromages auvergnats, les truffes ou encore les plantes aromatiques, les escargots et toutes sortes de boissons...



L'eau à la bouche, vous allez découvrir des saveurs **d'Italie, d'Angleterre, du Portugal, de Suisse, mais aussi d'Aquitaine, des Combrailles, de Vaison-la-Romaine et du Livradois-Forez.** Véritable patchwork gustatif européen !

Un rendez-vous incontournable pour tous les gourmands !

## A TABLE !



Sur les berges de la Jordanne, dans un cadre magnifique, un espace restauration est mis à votre disposition pour partager un repas convivial en famille ou entre amis.

Les restaurateurs locaux se font un plaisir de mettre à l'honneur les **spécialités du terroir cantalien** : truffade, viande salers, chou farci ou autres pountis. Le pounti est une entrée typiquement cantalienne, constituée d'une farce à base «d'herbes» (blettes, persil, épinards), de lards et de pruneaux.

Chaque famille a sa propre recette de sorte que chaque pounti est différent.

# RESTAURATION

**Sept restaurateurs vont vous réveiller les papilles en vous concoctant de bons petits plats à déguster tranquillement sur le Festival de midi jusqu'au bout de la nuit !**

## PHILIPPE ALHIN

Traiteur et créateur d'évènements  
Village d'Entreprises - Z.A. Rosier Coren  
15100 SAINT FLOUR - 06 07 73 51 78  
philippe.alhin@wanadoo.fr

«La Lentilla» (paëlla de lentilles), produits innovants et terroir.

**Label Rouge, IGP, HACCP**

## LA TXALLUPA

### JEAN-MARC RAVANEL

5 Place du Buis - 15000 AURILLAC - 04 71 43 27 82

Tartines maison, truffade faite à la minute, pounti, chou farci, cœurs de canard.

## DIDIER CHAMPEIX

Cols - 15120 JUNHAC - 06 86 84 35 63

Assiette de charcuterie fermière : pâté de campagne, saucisson, jambon, pounti, fromage Salers Fermier.

## LO PASTROU

### PEYRAT MARCEL

Avenue Max Mabit Fournier - 15800 VIC SUR CERE - 04 71 47 53 64

Produits du terroir : bourriols, croquants, carrés, cornets, tartes à la tome, tartes aux myrtilles.

**Certificat de Conformité et «Lo Pastrou» marque déposée**

## PIERRE SALMON BOSCH

Hameau Espinassac - 07470 COUCOURON - 06 73 61 49 87

Assiette de jambon, biche en civet, taureau en daube, riz, pâtes ou pommes vapeur, fromage de chèvre ou de brebis.

## LIONEL FOURNIER

28 Rue Antonin Duserre - 15130 ARPAJON SUR CERE - 06 68 99 57 59

Saucisse, aligot, salade auvergnate, assiette de charcuterie.

## MICHEL CUEILLE

### BAR-RESTAURANT-TRAITEUR

#### LA DETENTE

2 place du 19 Mars 1952  
15130 LE BEX D'YTRAC  
04 71 62 83 80

Broche cuisson naturelle :  
bœuf, veau, porc, volailles,  
tripoux, aligot,  
pommes de terre au cantal.

# LES BUVETTES

## ASSOCIATION LE BAR BANDS CLUB

La Fontaine - 6 rue Baldayroux - 15000 AURILLAC

Président de l'association : Jean-Luc BERTHOLET

Bières : Le Bougnat Gentiane et Kronenbourg.

Vins : Côtes d'Auvergne Chardonnay Blanc, Saint-Pourçain Domaine de la Croix d'Or Rouge et Blanc, Vin du Lot Terra d'Olt Rouge et Rosé, Saint-Pourçain Barbecue Rosé, Gaillac Domaine Rotier Rouge,

Gentiane Couderc, Bolet de Satan et Kir aux crèmes de fruits Couderc.

Cidre Caroline Leroy, et jus de pomme BIO.

## BAR TERROIR

Côtes d'Auvergne Chardonnay Blanc.

Rouge : Chateaugay Cuvée spéciale, Côtes d'Auvergne Terre et Lave «Gamay», Boudes Osez Pinot Noir, Boudes Gamay «Vieilli 12 mois en fût de chêne».

Rosé : Saint-Pourçain Barbecue, Boudes «Sauvat».

Blanc : Chardonnay Pradier, Boudes Barriques Chardonnay «Vieilli 12 mois en fût de chêne».

Bières : Bière Antidote (Gentiane - Châtaigne), Bière Planèze (Pois Blond), Bière Flagrand Désir (Myrtille).



# ESPACE SALERS

## UPRA SALERS

26, Rue du 139ème R.I.  
BP 239 - 15002 AURILLAC CEDEX  
04 71 45 55 95  
www.salers.org

Promotion de la race Salers :  
documentation sur la race et vente  
d'objets publicitaires (tabliers,  
montres, casquettes, vêtements).

## ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE

BP 239 - 15002 AURILLAC CEDEX  
04 71 45 55 85  
label-rouge@salers.org  
Viande bovine de race Salers Label  
Rouge : terrine, carpaccio, etc.

## COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES FROMAGES

52, avenue des Pupilles de la Nation  
15 000 AURILLAC - 04 71 48 39 94  
www.aoc-cantal.com  
www.aoc-salers.com  
Promotion des fromages **AOC** Cantal  
et **AOC** Salers

## COOPERATIVE LAITIÈRE AGRICOLE SAINT BONNET DE SALERS

Saint Bonnet de Salers  
15140 SAINT BONNET DE SALERS  
04 71 69 12 22  
coop.st.bonnet@wanadoo.fr  
Fabrication Cantal au lait cru.  
Cantal 100% lait de vaches Salers en  
entre-deux et vieux.  
**AOC/AOP**

## FROMAGERIE DES VACHES SALERS

VALERIE BARBET  
Place de la Gare  
15400 RIOM-ES-MONTAGNE  
04 71 78 29 50  
Cantal et Salers AOC 100% au lait de  
vaches Salers. **AOC.**

## ACAJOU DES VOLCANS

LAURENT ANTIGNAC  
Rue du Champ de Foire  
15400 RIOM-ES-MONTAGNE  
04 71 78 22 35  
Viande Salers, charcuterie de bœuf,  
Macajou (sandwich original).

# LES DÉLÉGATIONS

## ITALIE

### IL VECCHIO FORNO

GIUSEPPE BELLINO  
Via G. Giolitti - 12026 PIASCO  
01 75 27 00 28  
Desserts traditionnels

### GIUSEPPE GIOVALI

CASCINA CANONICI 2 - 10094 GIAVENO  
00 39 011 952 85 39  
Fromages

### LA GENUINA SARL

CLAUDIO VITTONI  
Via Cursagie - Viale Stazione 25  
12032 BARGE CN - 339 33 29 121  
Pâtes, Polenta, Biscuits de maïs

### CHAMBRE D'OC

INES CAVALCANTI  
Chemin Arnaud Daniel, 18  
La Rocha - 12020 ROCCABRUNA CN  
328 312 98 01  
Culture des Vallées Occitanes d'Italie

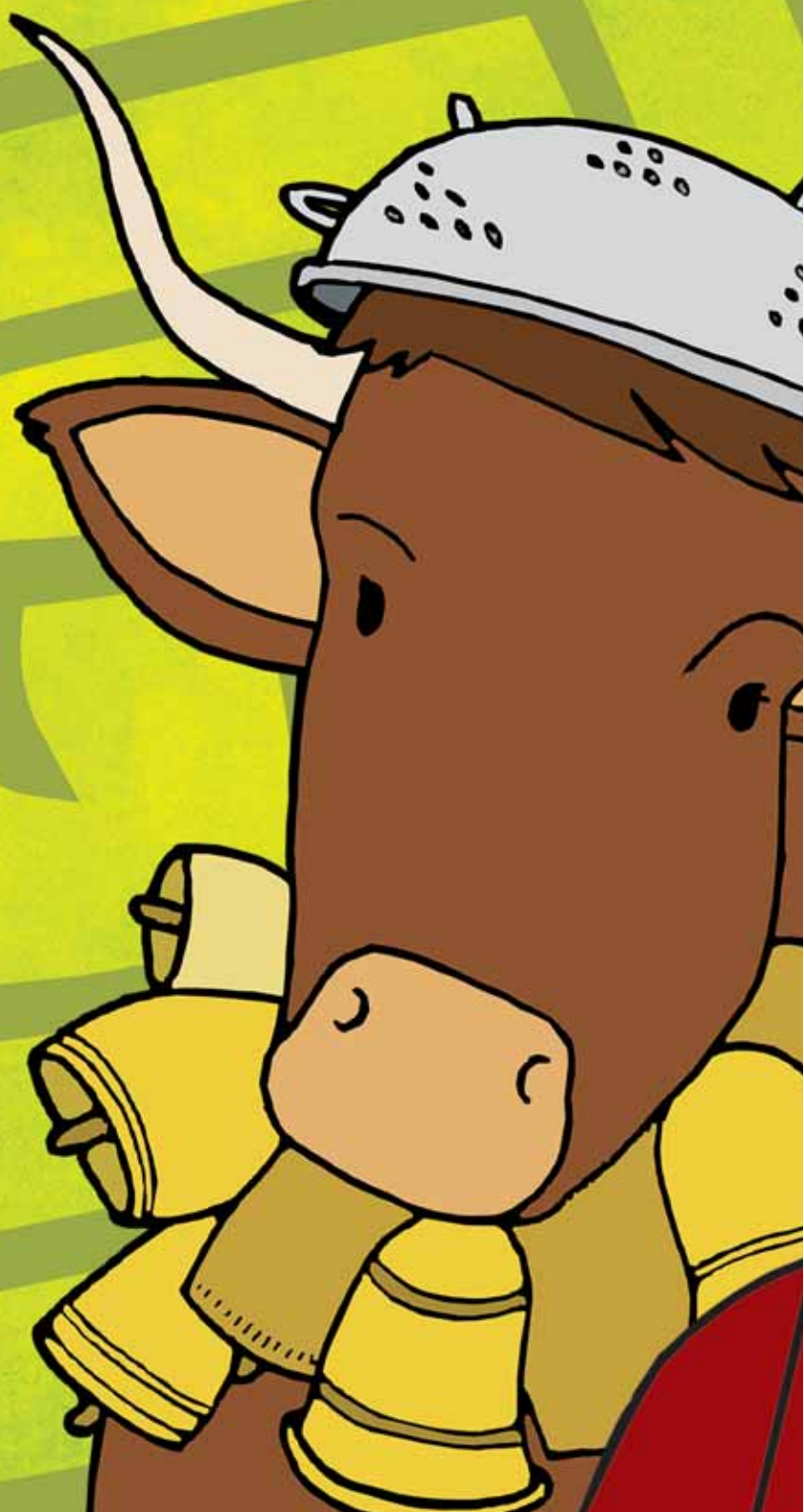
## PORTUGAL

### RUBY ET OLIVE

55 rue des carmes  
15000 AURILLAC  
04 71 48 71 52  
Coordination de la délégation

### AURÉLIO GALHARDO COELHO QUINTA DAS VERMELHAS

6430-351, Rabaçal, Mêda - PORTUGAL  
00 351 217 961 278  
Vin issu de l'agriculture Biologique  
**AOC** Beira Interior : Allegro (Rouge)  
et Chardonnay & F.Pires (Blanc)



## PORTUGAL

### DOMAINE BRITES AGUIAR

ANTONIO BRITES AGUIAR  
5130-520 Várzea dos Trevões  
S. João da Pesqueira  
PORTUGAL  
00 351 254 474 041  
«Bafarela», vin rouge **AOC** Douro  
«Bafarela», vin rosé

### QUINTA DE LUOU

Santa Cruz de Lima  
4990-745 Ponte de Lima  
PORTUGAL  
Vinhos verdes Barca de Lima et  
Quinta de Luou.  
Vieille **AOC** du Portugal depuis 1902.  
Vin blanc sec et fruité légèrement  
pétillant, idéal pour poissons et fruits  
de mer ou bien en apéritif (un des  
vins les moins caloriques)

## ANGLETERRE

### RÉGION DU LANCASHIRE

Au Nord-Ouest de L'Angleterre,  
entre mer et montagnes.  
Productions laitières, fromagères,  
ovines, maraîchères, pêche (saumon  
sauvage), etc...

### G.A.L. LANCASHIRE RURAL FUTURES

Clitheroe Office (EAST)  
First Floor  
Waterloo Mill, Waterloo Road  
Clitheroe BB7 1LR  
0044 120 042 64 33  
**Coordination de la délégation**

### PORT OF LANCASTER SMOKEHOUSE

MICHAEL PRICE  
West Quay - Glasson Dock  
Lancashire - England - LA2 ODB  
0044 152 475 14 93  
Propose une gamme diversifiée de  
produits fumés. Du saumon sauvage  
anglais et écossais en passant par le  
fromage et toutes sortes de viandes  
fumées.  
Une excellente adresse pour décou-  
vrir des produits originaux !

### COOPERATIVA DE VITICULTORES E OLIVICULTORES DE FREIXO DE NUMÃO CRL

VILA NOVA DE FOZ COA  
FREIXO DE NUMÃO  
5155-235 FREIXO DE NUMÃO  
PORTUGAL - 00 351 279 780 010  
«Numantinu», produit par le village  
de Freixo de Numao selon le procédé  
du vin de Porto. C'est une nouveauté  
que la coopérative appelle "Liqueur  
de raisin", existe en blanc et en rouge.  
Huile d'olive "Casa Grande" **AOC**  
(Denominação de Origem Protegida)  
Tras-os-Montes

### "SABOR DA TRADICAO"

CARLOS JORGE - 01 60 29 11 69  
(Nord Est du Portugal)  
Fromages de brebis, charcuteries por-  
tugaises et le fameux "Porco Negro"  
du Portugal

### LEAGRAM ORGANIC DAIRY

BOB KITCHING  
High Head Farm  
Chipping  
Lancashire  
England - PR3 2TQ  
0044 199 561 532  
Du fromage de qualité (**Bio**)  
typiquement anglais à la découverte  
de nouvelles saveurs

### DEWLAY CHEESE

NEIL KENYON  
Garstang Pass Road - Garstang  
Lancashire  
England - PR3 0PR  
0044 199 560 23 35  
Un producteur local vous permettra  
de découvrir les nombreux fromages  
de la Région du Lancashire : des  
saveurs très agréables, nous l'avons  
testé pour vous ! Et goûtez par  
curiosité le «Lancashire» au chili...

## SUISSE

(sous réserve de participation)  
De véritables produits authentiques en  
provenance des montagnes suisses.

## VAISON-LA-ROMAINE

### «LES JOURNEES GOURMANDES»

Coordination de la délégation  
Président : M. Paul DE LUCA  
Coordinatrice : Isabelle MENSION-RIGAU  
Hôtel de Ville  
Cours Taulignan  
84110 VAISON-LA-ROMAINE  
04 90 46 49 78  
www.journees-gourmandes.com  
contact@journees-gourmandes.com  
Association de promotion de produc-  
teurs et artisans choisis pour la qua-  
lité et l'authenticité de leurs produits.

### LE JAS DE PROVENCE

Route des Princes d'Orange  
84110 ROAIX - 04 90 36 20 71  
www.lejasedprovence.com  
thierryprinier@wanadoo.fr  
Fabrication de senteurs et négoce  
produits région.  
Biscuits provençaux, miels, bonbons,  
confitures artisanales.

### HACC

### LA BOITE À NOUGAT

YVES TOLLERON  
BP15 Salle des fêtes  
84110 VILLEDIEU - 06 16 51 75 72  
Nougat tendre

### SAS LA ROMAINE

Quartier le Colombier  
BP 47 - 84110 VAISON-LA-ROMAINE  
04 90 36 55 90  
www.cave-la-romaine.com  
caveau@cave\_la\_romaine.com  
Côte du Rhône, Côte du Rhône  
Village, Vins de Pays et Côte du  
Ventoux. **AOC/AOP**

## AQUITAINE

### AAPrA

Association Aquitaine de Promotion  
Agroalimentaire - Cité Mondiale  
6, parvis des Chartrons  
33075 BORDEAUX CEDEX  
05 56 01 33 23  
contact@aapra.aquitaine.fr  
**Coordination de la délégation**

### LE RUCHER DE CLARON

Claron - 40700 HAGETMAU  
05 58 79 36 25  
Miel.

### HUILE DE MON PAYS

MOINIER-MARTIN  
La combe d'Aulne  
Quartier la folie - 84340 ENTRECHAUX  
06 60 43 63 07  
huiledeмонpays@voila.fr  
Oléiculture : huile d'olive, olive, tape-  
nade et dérivés à base d'olive, truffes.  
«Huile de mon Pays» marque déposée.

### JOUVE MICHAEL

«Le village»  
26110 ST SAUVEUR GOUVERNET  
06 37 49 60 94  
mickael.jouvre@numeo.fr  
Agriculture. Tilleul, nectar et jus de fruit.

### PILOTELLE FRANCOIS

«Ferme du Persquier»  
Le Loubillon - 84390 SAULT  
06 83 07 03 18  
Epeautre et essence de lavande. Pois  
Chiches. **Agriculture Biologique.**

### DOMAINE DU PARANDOU

DENIS GRANGEON  
Le Parandou - 84110 SABLET  
04 90 46 96 12 - 04 90 31 42 54  
jocelyne.grangeon-stewart@wanadoo.fr  
Vins de Côtes du Rhône.  
Côte du Rhône Villages Sablet rouge,  
Vin de Pays de la Principauté  
d'Orange rouge. **AOC/AOP**

### DE VENTOUX AU LUBERON

STEPHANE RIGAUT  
Quartier de la combe - 84110 VAISON  
06 13 78 85 75  
stephanerigaut@wanadoo.fr  
Apéritif aux coings, huile d'olive à la  
truffe, vinaigre balsamique à la truffe,  
truffes en verrines.

### MARAYN DE BARTASSAC

Route de Saint Michel de Rieupet  
33720 LANDIRAS - 06 71 81 98 81  
Fromages de Guyenne et Gascogne.

### DUPOUY DANIEL

Quartier Guemiette  
64430 ST ETIENNE DE BAIGORRY  
05 59 37 41 06

### BATTELEKU-BATTILI

7-9 rue Gabriel Delaunay  
64500 CIBOURE - 06 63 69 20 98  
Thon et espadon fumé, plats cuisinés  
à base de poisson.



## AQUITAINE

### DENIS LACROIX

15 Place Victor Gentille  
Res Les Etangs Entrée Burret BL N°77  
40510 SEIGNOSSE LE PENON  
05 58 77 05 85  
Pastis landais, gâteaux basques.

### VIGNOBLES YON

Château Gaury Balette  
33540 MAURIAC  
05 57 40 52 82

Jus de raisin, **AOC** Bordeaux rosé,  
**AOC** Bordeaux supérieur moelleux,  
**AOC** Entre Deux Mers.

### VIGNOBLES DARRICARRERE

Château Mille-Secousses  
33710 BOURG EN GIRONDE  
05 57 42 25 95  
**AOC** Côtes de Bourg, **AOC** Bordeaux  
supérieur.

## COMBRAILLES

«Terroir des Combrailles»

### LA RUCHE DES PUY

YVAN GOUTTEQUILLET  
Beauloup - 63230 St Ours les Roches  
Producteur de Miels de montagne,  
de châtaignier et de produits dérivés  
à base de miel, confiseries et spéciali-  
tés maison (pain d'épices, sablés,  
rochers, confits, miellades, citromiel,  
vinaigre au miel, nougat noir et  
blanc...).

### HUILERIE ARTISANALE DE BLOT L'ÉGLISE

BERNARD BOULEAU  
63440 BLOT L'ÉGLISE  
Producteur d'huiles vierges de colza,  
de noisette, de noix, d'œillette,  
de sésame, d'arachide, de pistache...  
extraites mécaniquement.

### PATRICK MOURDON

Boucher de l'association Génisse  
Charolaise des Combrailles.  
Bocaux de viande bovine..

### FARINE DE BLE DES COMBRAILLES

Produite par les moulins membres de  
la filière Blé des Combrailles.

### EXPLOITATION GUY

Charcuteries fermières.

## LA FERME DE LAUBICHERIE

JACOBS GEROLF  
Laubicherie - 24270 SARLANDE  
05 53 52 69 90  
Bière de ferme.

## COOPERATIVE LAITIÈRE DU PAYS BASQUE

2, place des Remparts  
64220 ST JEAN PIED DE PORT  
05 59 49 10 31

### BRUNO THUMEREL

41 rue Sainte Catherine  
33350 LEGE CAP FERRET  
06 25 97 82 61  
Huîtres Arcachon Cap Ferret.

### DANDIEU SARL

62 Route du Duc  
40330 BRASSEMPOUY  
05 58 89 02 08  
Produits du canard..

## GAEC MAZERON

La Peyrière - 63380 LANDOGNE  
04 73 79 72 80  
Pommes de terre de consommation.

## JEAN-LOUIS VALLON

"Poivre et Sel"  
La Carrière - 63440 POUZOL  
04 73 97 45 11  
Large gamme de pâtés de canards et  
foies gras transformés.

## ANNIE ET JEAN-LOUIS ARFEUILLE

Lachaux  
63380 CONDAT EN COMBRAILLE  
04 73 79 00 41  
Producteurs de pommes de terre de  
consommation.

## LIVRADOIS FOREZ

### L'AIL ROSE DE BILLOM

ROBERT MAITRE  
Domaine de Papon - 63160 Reignat  
04 73 68 93 20

## LA FOURME DES HAUTES CHAUMES

Ferme des Hautes Chaumes  
La Croix de la Faye  
63600 Valcivieres  
04 73 82 13 36

# LE MARCHÉ

## CALIPAGE

### **LIBRAIRIE-PAPETERIE DU SQUARE**

4 Place du Square - 15000 AURILLAC  
04 71 48 17 77

Vente d'ouvrages concernant la gastronomie et dédicaces.

## GASSE Vincent

Viticulteur

16 route de la Roche - 69420 AMPUIS  
04 74 56 03 40

vincent.gasse@terre-net.fr

Vin **AOC** Côte Rôtie, Vin **AOC** Saint Joseph, Vin **AOC** Condrieu.

**Agriculture Biologique, Nature et Progrès**

## CONSERVERIE LAQUIBERONNAISE

THIERRY JOURDAN

30 rue du Port de Pêche  
BP 40217 - 56172 QUIBERON cedex  
02 97 50 12 54

www.sardine.fr

mail@laquiberonnaise.fr

Sardinerie et conserverie produits de la mer : sardines à l'huile, soupe de poisson bretonne, maquereaux marinés, thon blanc de l'Atlantique, spécialité pour toast.

**HACCP**

## SAINTE LUCIE E.A.R.L.

VERONIQUE BELLANDE

Hameau de Nidolères  
66300 TRESSERRE - 06 60 07 18 91

www.massaintelucie.com

massaintelucie@voila.fr

Vins et vins doux naturels. **AOC/AOP**

## DIDIER DOMINGUES

2 impasse Mon Repos

85740 L'EPINE - 02 51 35 76 49

d.domingues@laposte.net

Sel, fleur de sel et salicornes de Noirmoutier. **Nature et Progrès**

## LES DÉLICIES DE CAMILLE

Les Jardins d'Eini

48-50 rue Ste Geneviève

69 006 LYON - 06 86 70 05 36

camilledelices@voila.fr

Champignons cuisinés à l'huile d'olive

## LA MAISON DE L'UZEGE

Maison de la Truffe

27 Place aux Herbes - 30700 UZES  
04 66 63 86 45

Truffes, produits dérivés de la truffe : truffes d'été (produit frais), huile, apéritifs, filets mignons, verrines, etc.

**Certificat de Conformité.**

## LOU PEYROU

EARL Peyroche Annick et Franck

Lusclade - 15170 FERRIERES ST MARY  
04 71 23 74 31

Fromage fermier de montagne au lait cru. **HACCP**

## GIE ATHANOR

J.Y. Varagnac

16140 CHARME - 05 45 39 04 66

Cognac **AOC** et **HACCP**

## SARL SCOP PHYTOVIENNE

PHILIPPE MASSIÈRE

Le Pradeau - Pouzioux

86300 CHAUVIGNY - 05 49 18 06 74

www.phytovienne.com

phytovienne@wanadoo.fr

Plantes aromatiques médicinales et maraîchères.

**Agriculture Biologique**

## LE CLOS D'EDOUARD

CLAUDETTE FRAYSSINLES

Ardennes - 12430 AYSENES

05 65 46 03 56

Confitures fruits/fleurs/légumes.

## GAEC DU BURON DE FAGES

THERESE SEVESTRE

15700 LOUPIAC - 04 71 69 40 11

Fromage Cantal Fermier, Salers, plats cuisinés, charcuterie.

**AOC/AOP, HACCP, Bienvenue à la ferme**

## BOULANGERIE LARQUIER

PEIO LARQUIER

18 Route d'Arzacq

64230 MAZEROLLES

05 59 77 12 52

www.lepastisdamelie.com

contact@lepastisdamelie.com

Le Patis d'Amélie **marque déposée.**

## BONNIN THIERRY

Le Maine Michaud

16120 SAINT SIMEUX

05 45 66 26 48

www.maine-michaud.com

tbonnin@club-internet.fr

Jus de raisin, vins, pineau, cognac, etc.

**AOC/AOP, HACCP**

## GRANDS VIGNOBLES LOUBRIE

GUY LOUBRIE

4 chemin de Couitte

33210 PREIGNAC - 05 56 63 58 25

grandsvignoblesloubrie@orange.fr

Vigneron. Graves Blanc, Graves

Rouge, Bordeaux Supérieur,

Sauternes. **AOC/AOP**

## CHAMPAGNE BRISSON JONCHERE

JONCHERE CLAUDE

11 Lot. Des Casseux

10140 BOSSANCOURT

03 25 27 94 60

claud.jonchere@free.fr

Champagne **AOC/AOP**

## REVEL JEAN-MARIE

Vigneron

BP -112330 SALLES LA SOURCE

05 65 71 76 01

Vin AOC Marcillac (rouge et rosé)

**AOC/AOP**

## LES RUCHERS D'ENCHANET

CHRISTIAN RIVIERE

Enchanet - 15700 PLEAUX

04 71 40 40 47

rucherdenchanet@Aol.com

Miels : Montagne, toutes fleurs, acacia, châtaignier, ronce.

Sablés au miel, miel et noix, miel et noisettes. Pastilles au miel.

Pains d'épices. Gelée royale.

Propolis. Pollen.

**Bienvenue à la Ferme, Produit Alimentaire de Montagne.**

## EARL MAS DE L'ANGE

ALAIN MONNIER

Mas de L'Ange - 13990 FONTVIEILLE

04 90 54 72 55

Confiture d'olive noire aromatisée au gingembre, huile d'olive AOC Vallée des Baux de Provence, crème d'olive verte et noire, tapenades, confitures.

**AOC/AOP**

## ESCARGOT DU SAINT LAURENT

HUGUETTE MAGNE

La Prade du Fabre - 15220 ST MAMET

04 71 64 76 94

Escargots surgelés, conserves d'escargots, Escargotine à toaster, plats cuisinés à base d'escargots, saucisse sèche d'escargots.

**Bienvenue à la ferme**

## LEOPOLD BISCUITERIE FINE

BRUNO MANANT & MELINDA LEGUENNE

5 rue Borios - 31000 TOULOUSE

06 61 73 71 20

Macarons frais - fabrication artisanale - divers parfums.

## EARL FREY LEON

5 rue de la Porte Haute

67650 DAMBACH-LA-VILLE

03 88 92 60 92

leon.frey@wanadoo.fr

Vins fins d'Alsace. **AOC**

## GAEC BORNET

PATRICK BORNET

Ludies - 15350 CHAMPAGNAC

04 71 69 62 06

Production lait et génisses grasses, activité principale fromagère.

Cantalet Fermier, Bleu fermier, Tome fraîche fermière, Tome de montagne.

**Certificat de Conformité et breveté INPI PARIS. Bienvenue à la ferme.**

## L'ANSER FOIE GRAS

STEPHANE LEPRETTRE

Lavitarelle - 46210 MONTET ET BOUXAL

05 65 11 65 71

www.lanser.fr

infos@lanser.fr

Foie gras d'oie et de canard. Produits à base de viande d'oie : pâtés, rillettes, confits, plats cuisinés et salaisons

à base de viande d'oie. Spécialités préparées à base de produits de qualité du Sud Ouest. **IGP et HACCP**

## SARL LA LENTILLE BLONDE

SERGE RAMADIER

Village d'entreprise Lerozier-Coren

15100 SAINT FLOUR - 04 71 60 51 57

serge.ramadier@wanadoo.fr

Lentilles et pois blonds de la Planèze, bœufs, farine, confiture.

**Adhérent à Slow Food**

### CHATEAU D'ELLE

JOCELYNE PECOU  
Chemin de La Briasse  
24100 BERGERAC  
05 53 61 66 62  
www.chateaudelle.com  
contact@chateaudelle.com  
Pécharmant **AOC/AOP**

### CABELLA VALTER

I Vanghi - 20129 BASTELICACCIA  
06 14 20 04 14  
**Produits CORSE IDENTITAIRE**

### LE VERGE DU PRE DE SAGNE

MRTIJN VAN LITH  
Pradel - 19240 ALLASSAC  
05 55 84 39 24  
martijnvanlith@orange.fr  
Cidre bouché, jus de pommes et  
vinaigre de cidre issus d'anciennes  
variétés de pommes de l'exploitation.  
**Agriculture BIO**

### MAS DEL PERIE

MARIE-ROSE ORTALO  
Le Bourg  
46090 TRESPoux-RASSIELS  
05 65 30 18 07  
masdelpiere@wanadoo.fr  
Vin de Cahors Rosé et ratafia.  
**AOC/AOP**

### ALAIN SAUCISSONS

ALAIN SEGRETO  
1square Montesquieu  
66100 PERPIGNAN  
04 68 67 10 63  
Charcuterie sèche catalane : jambon  
ibérique, jambon Serrano, noix de  
jambon, «Lomo» (filet mignon de  
porc séché), saucisson de taureau,  
chorizo véritable, «Fuet» catalan,  
«Fuet» à l'ancienne.  
**AOC/AOP**  
**Marque : «Keesbo»**

### DESPRAT VINS

PIERRE DESPRAT  
10 avenue Jean-Baptiste Veyre  
15000 AURILLAC  
04 71 48 58 44  
sebastien-desprat.vins@wanadoo.fr  
Vins d'Auvergne, apéritifs et liqueurs  
régionaux.  
**AOC/AOP**

### RISTORI CAMILLE ET ALEX

RABEYRIE  
07380 CHIROLS  
04 75 94 48 39  
alex.ristori@wanadoo.fr  
Pur jus de fruits Bio : jus de pomme de  
montagne, pomme-framboise,  
pomme-myrtille, pomme-cassis,  
pomme-sureau, pomme-fleurs, prune  
sauvage, myrtille pure, cidre.  
**Agriculture BIO**

### STAFRACH GUY

405 Chemin de La Marine  
83110 SANARY - 04 94 63 55 39  
sgecom@orange.fr  
Légumes confits : aubergine, poivron,  
oignons, tomates, aulx, pépéroni,  
tomatine, caviar provençal olivade.  
**Certificat de Conformité**

### SARL DISTILLERIE DE MONSIEUR BALTHAZAR

OLIVIER PERRIER & MONIQUE BRUN  
8 Place de la République  
BP 11 - 03190 HÉRISSON  
04 70 06 85 57  
Distillerie de Whisky : «Hedgehog»  
Straight Whisky bourbonnais,  
liqueurs, confitures et chutneys au  
whisky «Hedgehog».

### DAJON ADAMA

Exploitante agricole  
Lloncet - 66500 LOS MASOS  
04 68 05 25 85  
noke@wanadoo.fr  
Sorbettes Bio et nectar de fruit,  
jus de pomme et fruits de saison.  
**Agriculture Biologique**  
**Nature et Progrès**

### FROMAGERIE ARTISANALE AZKORRIA

DOMINIQUE AGUERGARAY  
64130 MUSCULDY  
05 59 28 17 16  
azkorria@wanadoo.fr  
Fabrication, affinage, commercialisa-  
tion Fromage pur Brebis.  
Différents fromages à pâte pressée  
de la coopérative fromagère : lait cru,  
lait cru AOC, etc.  
Le lait récolté est obtenu sans OGM  
et sans ensilage.  
**AOC/AOP, HACCP**

### LES SAVEURS DU PECHEUR

JEAN-LOUIS MARTIN  
Patron-Pêcheur  
Rue de la Rivière - 11100 BAGES  
04 68 42 80 77  
saveur.du.pecheur@orange.fr  
Pêche et transformation : soupe de  
poissons de roche, velouté de crabe,  
bisque de crevette, spécialités  
d'anguilles cuisinées (selon pêche).  
**Bienvenue à la Ferme**

### CLUB CŒUR ET SANTE DU CANTAL

6 rue des Erables - 15130 YTRAC  
04 71 48 33 96  
Au stand : la clé d'une bonne alimenta-  
tion. Variété, modération, plaisir et  
convivialité : conserver, quoi qu'il arrive,  
le plaisir de la table, le goût des plats, le  
goût du partage et de la fête.  
Au cœur de l'association : Gérard Delom,  
Bernard Cambon, Daniel Rigaudière,  
Dr. Henri Fraisse.  
Proximité, convivialité, entraide, trois  
atouts qui font du CLUB CŒUR & SANTE  
un acteur de l'action locale.



## ASIECO

TRAN VAN THANG  
16 rue Henri Gautherot  
94250 GENTILLY  
01 45 47 64 24  
contact@asieco.com  
Médecine douce : thés, tisanes,  
ginseng, guarana, maca, bonbon  
pour arrêter de fumer.

**Certificat de Conformité, ISO, GMP  
Agriculture Biologique**

## BELTANE DISTILLERIE

MARTINE FEUGA  
La Combe - 82120 ASQUES  
05 63 95 33 73  
martine.feuga@orange.fr  
Distillation de fleurs de chèvrefeuille.  
William'Oc (apéritif au chèvrefeuille),  
eau de vie de chèvrefeuille, liqueur  
de chèvrefeuille, eau de vie de poire  
William.

## ASSOCIATION HUMANITAIRE METIS

AIDER MADAGASCAR  
67 allée Albert Camus  
76480 DUCLAIR  
02 35 87 59 26  
www.mada-vanille.com  
tsarasoama@yahoo.fr  
Vanille Bourbon Madagascar : vanille  
en gousse, extrait de liquide vanille,  
huile vanillée, vanille en poudre,  
sucre vanillé.  
**Certificat de Conformité, Certificats  
d'origine et phytosanitaires.**

## ANNE-MARIE SABATIER

Angelane - 43360 LORLANGES  
04 71 76 93 32  
Production de canard gras trans-  
formé à la ferme : rillettes de canard.  
**HACCP et Certificat de Conformité**

## LA ROCHE AUX FRUITS

BERNARD ROCHON  
L'Hopital - 15160 ALLANCHE  
04 71 20 49 81  
www.larocheauxfruits.com  
larocheauxfruits@wanadoo.fr  
Producteur de petits fruits et  
transformation : confitures, sirops,  
coulis, chutneys, pâtes de fruits,  
vinaigres aromatiques, sorbets.  
**Bienvenue à la Ferme**

## ALAIN L'ESCARGOT

ALAIN MARIAUZOULS  
30 rue D.Tissot  
52370 MARANVILLE  
03 25 01 31 60  
Escargots de Bourgogne «Helix  
Pomatia» préparés dans leurs  
coquilles. **HACCP**

## GAEC BERGERS-FROM

ROMAIN ASTOUL  
Crouzet - 81640 LAPARROUQUIAL  
05 63 56 15 13  
Fromages et yaourts fermiers au lait  
de brebis. **HACCP**

## CHARCUTERIE CORSE «SAN-LORENZO»

GEORGETTE BARTOLI  
410 Chemin des Rouvières  
83210 SOLLIES-TOUCAS  
04 94 28 72 42  
Charcuterie et fromages corsés.  
**Certificat de Conformité**

## LA MAISON PAYSANNE


MICHEL DE MAYNARD  
26 ZAC La Grenette  
83200 LE REVESTE LES EAUX  
04 94 10 10 12  
lafigounette@aol.com  
Fabrication de gâteaux à base de  
fruits secs. «La Figounette» : pâtisserie  
à base de figues. Figues, noix,  
amandes, oranges confites,  
gingembre, cacao, épices et miel.  
**Certificat de Conformité**

## ANNE DELMAS

Les Trois Evêques  
32100 ROQUEPINE  
05 62 28 32 17  
Production de fleurs comestibles :  
sorbets et confitures de fleurs et de  
plantes aromatiques.


## EXPERT DIFFUSION

2637 Chemin de La Roque  
84210 PERNES LES FONTAINES  
08 77 86 13 77  
Safran et verveine Bio, liqueur de  
safran et liqueur de verveine,  
Marc de Tarel (1996) Domaine de  
la Genestière et produits dérivés à  
base de safran.  
**Certificat de Conformité, Bio**






# Secrets d'Affineurs

Une gamme spécifique  
**AUVERGNE - ROQUEFORT - PYRÉNÉES**



*Comté, Salers, Saint-Nectaire  
Blond, Auvergne, Fourme d'Ambert  
Roquefort, Brie de Meaux, Camembert  
Munster, Tomme, Brie, Chèvre, Beaufort  
Brie, Chèvre, Val de Loire*

Redécouvrez les saveurs authentiques des fromages de terroirs  
grâce aux savoir-faire ancestraux de nos éleveurs,  
producteurs et maître-affineurs.  
Nous faisons du temps notre allié durant nos affinages  
en caves (8 - 10°C) et en tunnels (12°C), véritables clés  
de voûte de notre art fromager. Notre expertise et notre  
patrimoine unique permettent de révéler ainsi  
des textures d'un moelleux incomparable.



**CAVES FROMAGÈRES  
des Hauts Terroirs**

Pour tout renseignement,  
contactez nous  
au 05 61 96 76 19  
ou au 04 71 64 28 61

**Aller-Retour Paris/Aurillac/Paris : 157 € \***

Réservations auprès d'Airlinair (01 45 12 17 28)

ou de l'aéroport d'Aurillac (04 71 63 56 98)

ou de l'agence Stac Voyages à Aurillac (04 71 48 48 33)

\* Tarif soumis à conditions : voyages compris **entre le 5 et le 9 juillet 2007**, soumis à disponibilité, billet non modifiable et non remboursable, hors frais de service.

**NOS PARTENAIRES MEDIAS :**



**NOUS REMERCIONS TOUS CEUX QUI SOUTIENNENT  
CET EVENEMENT, EN PARTICULIER :**



**CONTACTS**

**Les Européennes du Goût**

Entreprendre au Pays d'Aurillac

7 avenue A. Briand - 15000 Aurillac

Tél : 04.71.43.43.90 - Fax : 04.71.43.43.91

[www.e-gout.fr](http://www.e-gout.fr)

Mail : [festival@e-gout.fr](mailto:festival@e-gout.fr)

**Office de Tourisme d'Aurillac et de son Pays**

Tél : 04.71.48.46.58

**REMERCIEMENTS**

Ville d'Aurillac : N.Grives, J-P.Peuch,

D.Gadion, O.Valadier et leurs équipes, M.Marioncle

et l'ensemble du Centre Technique Municipal, P.Dubourg, N.Tabeysse,

S.Payrat, G. Pautrat, D.Nicol, J.Bordelais, P.Martins ; CABA : les animateurs de l'ECM,

de l'Arboretum, C.Louis ; Cantal Développement ; Chambre Agriculture : D.Dufayet,

D.Bonneau ; L'ensemble des participants au pôle Salers et l'UPRA Salers ;

Comité Interprofessionnel des Fromages ; CC Entre Cère et Rance ; SEMAD : W.Gilbert ;

Lycée Jean Monnet ; Lycée Raymond Cortat ; Les bénévoles ainsi que l'ensemble des personnes

pour qui le festival compte.

**LES EUROPEENNES DU GOÛT**

**Président :** René Souchon ; **Coordinatrice du Festival :** Michèle Bigeon ; **Directeur :** Jean-Noël Vidal

Benjamin Piccoli ; Pierre Savaric ; Mathilde Barbier ; Lucie Plesse et toute l'équipe d'Entreprendre

au Pays d'Aurillac ; Pascale Martin et Marie Ferreboeuf pour l'Office de Tourisme.

