

LES EUROPÉENNES

GOUT

6, 7, 8

JUILLET
2007

AURILLAC
CANTAL AUVERGNE

COURS
D'ANGOULEME

ENTREE GRATUITE

Festival Gastronomique et Culturel
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

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		
17h		
17h30	En musique... Le Gros TuBe	En musique... Le Gros TuBe
18h		
18h30		
19h		
19h30	En musique... La Gapette	En musique... Les Alcoolytes
20h		
20h30		
21h	Berges de feu et de lumières	Berges de feu et de lumières
21h30		
22h	Berges de feu et de lumières	Concert : Les Tits'Nassels
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		
12h30	Duel Chef contre Blogueur avec L-B. Puech et S. Brissaud	Atelier démonstration / dégustation : Caves Fromagères des Hauts Terroirs
13h		
13h30	Atelier du Goût des grands chefs * : L-B. Puech	Atelier démonstration / dégustation : Région invitée
14h		
14h30	Duel Chef contre Blogueur avec Emilie	Atelier démonstration / dégustation : Aquitaine
15h		
15h30	Atelier du Goût des grands chefs * : J. Cazanave	Atelier démonstration / dégustation : Régis Bareigts
16h		
16h30	Duel Chef contre Blogueur avec J. Cazanave et Cécile	Atelier démonstration / dégustation : Italie
17h		
17h30	Atelier démonstration / dégustation : Label Rouge Salers et Vin d'Auvergne	Atelier démonstration / dégustation : Fourme des Hautes Chaumes
18h		
18h30	Atelier démonstration / dégustation : Région invitée	Atelier démonstration / dégustation : Région invitée
19h		
19h30	Atelier démonstration / dégustation : Vaison-La-Romaine	Atelier démonstration / dégustation : Vaison-La-Romaine
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		Berges de feu et de lumières	
20h30			
21h			
21h30		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

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



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		Atelier démonstration / dégustation : Régis Bareigts
14h	Cours de cuisine des blogueurs : Dorian	Atelier démonstration / dégustation : Italie
14h30		
15h		Atelier démonstration / dégustation : Aquitaine
15h30	Cours de cuisine des blogueurs : Sophie	
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



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			En musique... Le Gros TuBe
14h			
14h30			
15h		Remise des Prix du Concours des Goudots Gourmands sur l'Espace Restauration en musique avec Palinka	
15h30			



soutient

Les Européennes du Goût.

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



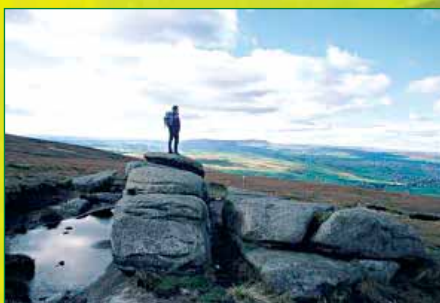


Passion, Précision, Perfection...

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 fadeur 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.



LES RESTAURANTS PARTENAIRES

Les restaurants du centre-ville d'Aurillac vous proposent à partir du 25 juin :

1) CAFÉ JEAN

17 Rue des Carmes
15000 AURILLAC
04 71 64 96 20
Menu Italie

2) CAFÉ DE FRANCE

Place Gerbert - 15000 AURILLAC
04 71 48 02 27
Plat Portugais : morue à la portugaise.

3) BAR-BRASSERIE «LA FONTAINE»

6 rue Baldeyrou
15000 AURILLAC
04 71 48 26 88
Un plat différent sera proposé chaque jour.

4) RESTAURANT LA MEZZANINE

2 bis Rue Eloy Chapsal
15000 AURILLAC
04 71 43 39 75
Plat Espagne : Emincé de poulet à l'espagnol.

5) CAFÉ PIERRE

2 rue du Collège - 15000 AURILLAC
04 71 48 77 72
Tapas variées d'Espagne, d'Italie et de La Réunion.
Toasts d'anchois marinés et potimato de tomates confites, verre d'Achard de légume au curry vert, brochette de jambon d'Aost, Mozzarella et melon au pesto, etc...

6) BAR DU LÉZARD - SARL VIPER

5 rue du Consulat - 15000 AURILLAC
04 71 43 09 82
Menu Slovénie : Poivrons confits, Papricach (poulet sauce crème paprika), Beignet.

7) LE BISTRO

Carole et Philippe BROHA
18 avenue Gambetta
15000 AURILLAC
04 71 48 01 04
Plat Belge : «Le Waterzoi».

8) LE CARILLON

10 Place de l'Hôtel de Ville
15000 AURILLAC
04 71 48 78 13

9) CELTIC TAVERNE

16 avenue Gambetta
15000 AURILLAC
04 71 43 27 45
Menu Angleterre : «Welsch Rabbit, Crumble, 1/2 bière de Stout».

10) CREPERIE «BELTHIDE»

13 rue Baldeyrou - 15000 AURILLAC
04 71 48 45 32
Menu Espagne : Galette sarrasin «Paëlla», crêpe au sucre avec une boule de touron.

11) DON CAMILLO

17 rue Baldeyrou - 15000 AURILLAC
04 71 48 67 00
don.camillo@wanadoo.fr
Menu Italie : Gaspacho, Panzerotti, Tiramisu. Plat : Raviole d'aubergine.

12) GRAND HOTEL SAINT-PIERRE LE POMMIER D'AMOUR

16 Cours Monthyon
15000 AURILLAC
04 71 48 00 24
www.ac-hotel.com
stpierre@ac-hotel.com
Plats «Pays Méditerranéens» (un plat différent chaque jour).

13) HOTEL-RESTAURANT LE PONT ROUGE

1 Boulevard du Pont Rouge
15000 AURILLAC
04 71 48 05 33

14) LE CLIPPER

1 avenue de La République
15000 AURILLAC - 04 71 48 00 31
hugues.viarouge@club-internet.fr
Menu «Italie - Espagne - Angleterre» : Assiette de tomates, Tortillas et Crumble aux pommes.

SAMEDI 7 JUILLET 2007

LE PARCOURS DU GOUT

Retrouvez les Européennes du Goût chez vos commerçants partenaires le samedi 7 juillet.

A) AU COCHON D'OR

2 rue des Frères - 04 71 48 05 39
mifabregues@wanadoo.fr
Le matin de 7h30 à 12h30 : dégustations et démonstrations.

B) CROQ'NATURE - PRODUITS BIO

6 rue des Forgerons - 04 71 64 85 03
croqnature-cantal@wanadoo.fr
Toute la journée : dégustations et informations.

C) DESPRAT VINS

10 avenue J.B. Veyre - 04 71 48 58 44
desprat.vins@wanadoo.fr
Toute la journée : dégustations, démonstrations, informations et visites.

D) LIBRAIRIE POINT VIRGULE

14 rue des Carmes - 04 71 48 86 06
Toute la journée : vente d'ouvrages concernant la gastronomie.

E) DISTILLERIE LOUIS COUDERC

14 rue V. Hugo - 04 71 63 67 91
www.distillerie-couderc.com
infos@distillerie-couderc.com
Toute la journée : dégustations.

F) PRODUITS DU MONDE COMMERCE EQUITABLE

14 rue V. Hugo (Passage Marinie)
04 71 43 54 90
Toute la journée de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h : dégustations, informations.

G) H.CALVET - Boutique depuis 1873

6 Place du Square - 04 71 48 42 65
Le matin : explications sur la cuisson à l'étuvée avec «Intensa».

H) FROMAGERIE MORIN

7 rue du Buis - 04 71 43 57 92
L'après-midi : dégustations, démonstrations, informations.

I) LA PETITE LIBRAIRIE

1 Rue de l'Hôtel de Ville
04 71 64 86 27
www.petite.lib.lalibrairie.com
lapetitelibrairie@wanadoo.fr
Toute la journée de 10h à 19h : vente d'ouvrages concernant la gastronomie.

J) AU PALAIS BIO «LA VIE CLAIRE»

3 rue des Orfèvres - 04 71 48 53 53
Toute la journée : dégustations et informations.

K) MARCHE COUVERT D'AURILLAC

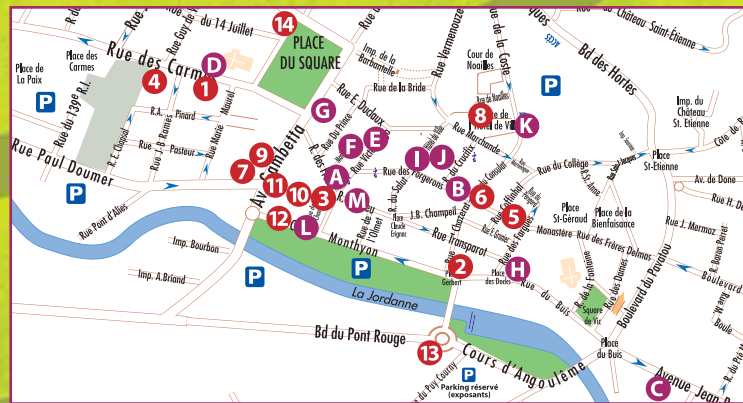
Place de L'Hôtel de Ville
Le matin : diverses animations sont proposées.

L) LIBRAIRIE-PAPETERIE DELPRAT

Cours Monthyon - 04 71 48 42 18
Toute la journée : vente d'ouvrages concernant la gastronomie.

M) MAS CHARCUTIER

4 rue du Rieu - 04 71 48 17 16
L'après-midi : dégustations.



VAISON-LA-ROMAINE

1^{er}
au 5
Novembre
2007

LES JOURNÉES
GOURMANDES

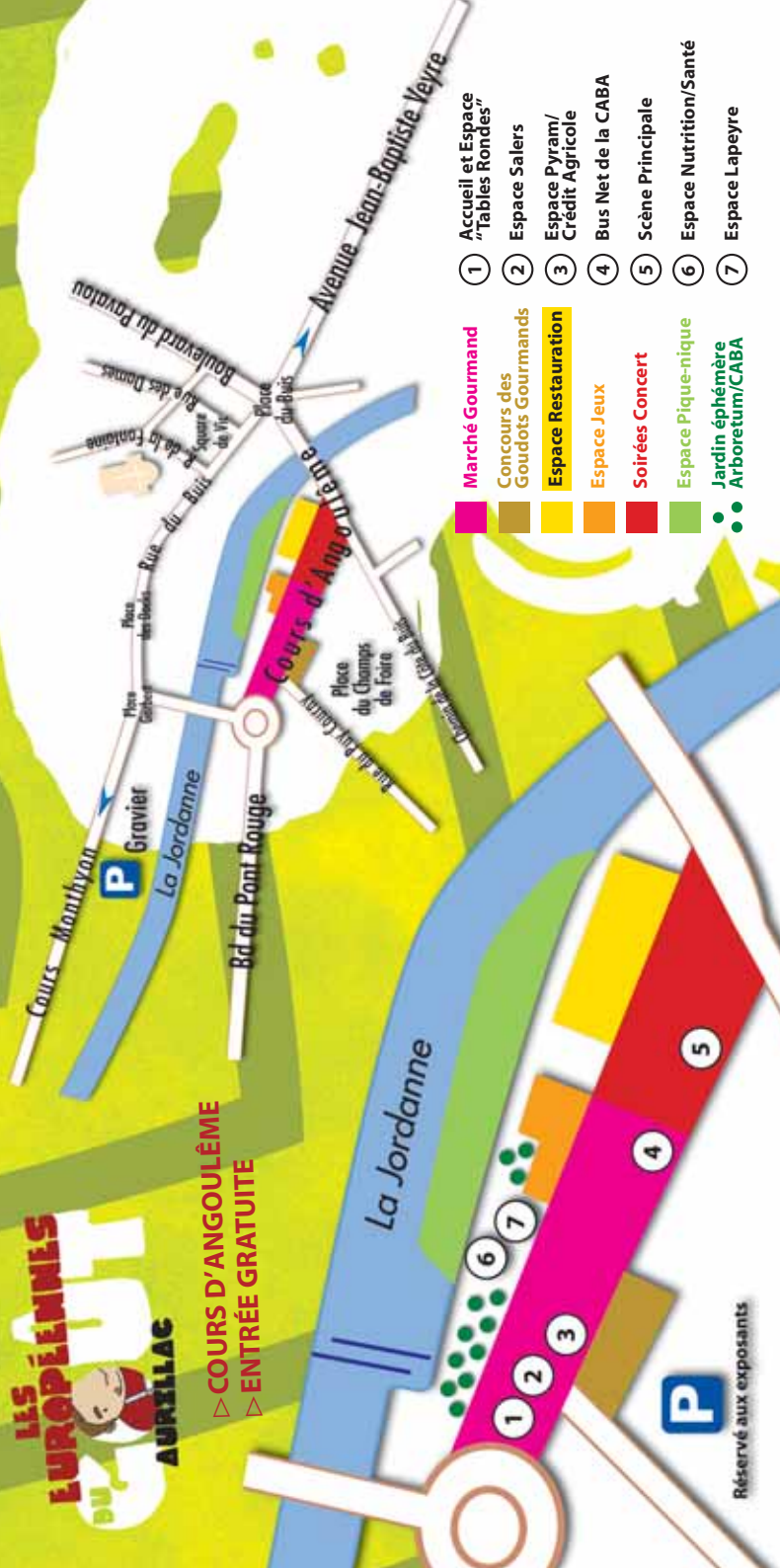
SE PIQUENT POUR

Le Pays d'Aurillac-Cantal

Renseignements : 04.90.46.49.78
www.journees-gourmandes.com

LES
EUROPÉENNES
DU
AURILLAC

▷ COURS D'ANGOULÊME
▷ ENTRÉE GRATUITE



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'événements
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, maraichères, 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.lejasdeprovence.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 CIBOURNE - 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 DÉLICES DE CAMILLE

Les Jardins d'Éini

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, rillet-

tes, 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 Lerossier-Coren

15100 SAINT FLOUR - 04 71 60 51 57

serge.ramadier@wanadoo.fr

Lentilles et pois blonds de la Planèze,

bocaux, 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 HÉRISON
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 figes, Figes, 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 Roche
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, Brousse, Cantale
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

Mail : 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.

