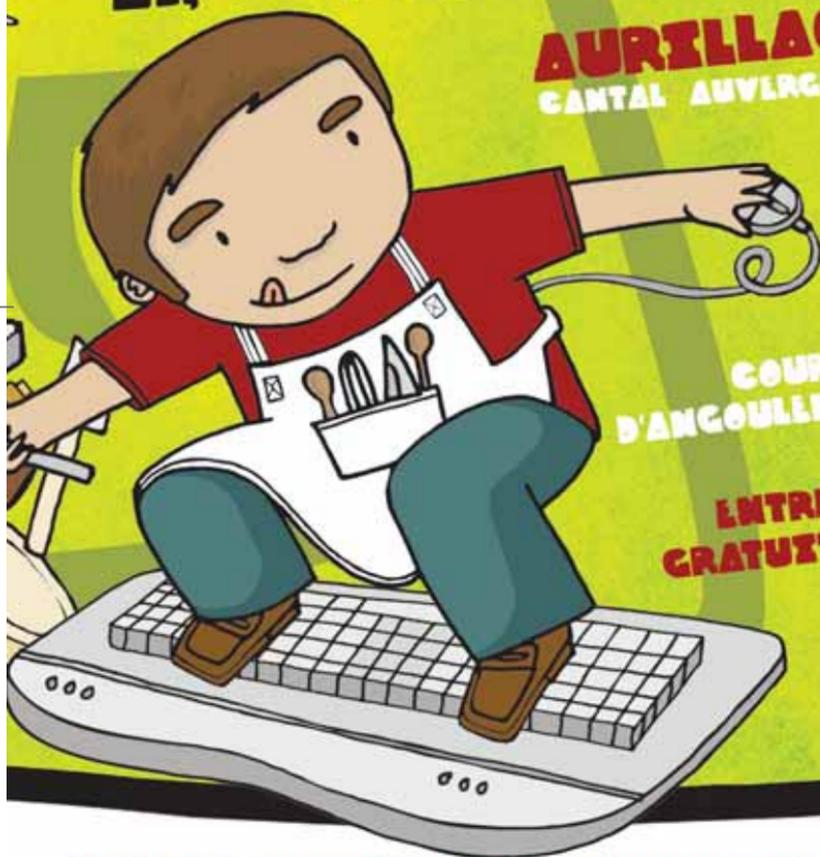


LES EUROPÉENNES DU GOUT

27, 28, 29, JUIN 2008

AURILLAC
CANTAL AUVERGNE



**COURS
D'ANGOULEME**

**ENTRÉE
GRATUITE**

Festival Gastronomique et Culturel / www.e-gout.fr



CUISINE.TV

pour être bien cuisinez mieux

*entrée + plat + dessert =
toutes vos envies sont
sur Cuisine.tv*



CUISINE.TV est diffusée en France sur le canal 10 **CANALSAT**
www.cuisine.tv **NOUVEAU**

MENU

- p4 - **Programme du vendredi 27 juin**
- p6 - **Programme du samedi 28 juin**
- p8 - **Programme dimanche 29 juin**
- p10 - **Ca s'active en cuisine !**
- p12 - **Cuisine & Toile**
- p14 - **L'oenothèque
du Massif Central**
- p15 - **Soirées concerts**
- p16 - **Concerts et fanfares**
- p18 - **Concours des
Goudots Gourmands**
- p18 - **Mais aussi...**
- p20 - **Les points restauration**
- p21 - **Les buvettes**
- p22 - **Le plan**
- p24 - **Le marché gourmand**
- p39 - **Le parcours du goût**
- p42 - **Remerciements**

35000 gourmands qui se retrouvent à Aurillac le temps d'un week-end ? C'est la magie des Européennes du Goût, un **Festival à la fois Gastronomique et Culturel**. Gastronomique parce qu'il met les produits des terroirs de France et d'Europe à l'honneur, les savoir-faire des chefs et des blogueurs culinaires, la gourmandise et la convivialité.

Culturel parce que **les Européennes du Goût**, c'est la fête des papilles, mais aussi des yeux, des oreilles, ... Tout le week-end, le grand marché des Européennes vit au rythme des fanfares. Les berges de la Jordanne, face aux maisons sublimes du vieil Aurillac prennent un air de guinguette. En journée, les plus petits apprécient les spectacles gourmands alors qu'en soirée, des concerts donnent le ton.



VENDREDI 27 JUIN / CUISINES

	Hall Lapeyre	Hall Pyram	Hall Gilet/Combettes
12h 12h30	Atelier "Pain" Gontran Cherrier	Cours de cuisine des blogueurs : Claude Olivier	Cours de cuisine exotique ** avec Éric Roux et Émilie Poulet
12h30 13h			
13h 13h30			
13h30 14h	Atelier Slow Food * Lentilles Blondes de la Planèze Bruno Giral	Atelier "Pain" Gontran Cherrier	
14h 14h30			
14h30 15h			Cours de cuisine ** avec un Chef Chinois
15h 15h30	Atelier du Goût * François Gagnaire Lentille Verte du Puy	Démonstration de l'Asso Pain Pâtissier Avenir et Tradition (APPAT)	
15h30 16h			
16h 16h30			
16h30 17h	Atelier du Goût * Philippe Brun Fruits Rouges des Monts du Velay	Cours de cuisine des blogueurs : Sigrid	INAUGURATION
17h 17h30			
17h30 18h			
18h 18h30			
18h30 19h			
19h 19h30		Atelier Démonstration / Dégustation : Fromages AOC d'Auvergne	
19h30 20h			

* Tarif : 8€ ** Tarif : 25€

Descriptif des cuisines pages 10, 11 et 12

VENDREDI 27 JUIN / ANIMATIONS

	Scène Espace Restauration	Berges de la Jordanne	Marché Gourmand	Scène Principale Place Gerbert
12h	Les Frères Nardan	Au bout d'la rue		
12h30				
12h30		Gadjo Trio		
13h				
13h				
13h30				
13h30	Les pieds dans le plat Spectacle Enfants	Fanfare en Pétard		
14h				
14h				
14h30				
14h30				
15h				
15h	INAUGURATION	Fanfare en Pétard		
15h30				
15h30				
16h				
16h				
16h30				
16h30	Les Dénicheurs	Les Frères Guitares		
17h				
17h				
17h30				
17h30				
17h30				
18h	Gadjologie			
18h				
18h30				
18h30				
18h30	Muznouch	Fatche d'Eux		
19h				
19h	Illumination des berges de la Jordanne			
19h30				
19h30				
20h				
20h	Bœuf Jazz Manouche	Les Caméléons		
20h30				
20h30				
21h				
21h				
21h30				
21h30				
22h				
22h				
22h30				
22h30				
23h				
23h				
23h30				
23h30				
00h				
00h				
00h30				
00h30				
1h				
1h				
1h30				
1h30				
2h				

Descriptif des spectacles pages 15 et 16

SAMEDI 28 JUIN / CUISINES

	Hall Lapeyre	Hall Pyram	Hall Gilet/Combettes	Concours
9h	Atelier du Goût * Frédéric Coursol "Pain"	Atelier Démonstration / Dégustation : Régis Bareigts	Cours de cuisine ** Louis Bernard Puech	Jambon sec Gentiane Apéritive Fromage Salers Recette innovante
9h30				
10h				
10h30				
11h	Atelier Slow Food * Charcuterie	Cours de cuisine des blogueurs : Émilie		
11h30				
12h				
12h	Table Ronde : les Blogs, que d'écrit ?	Atelier Démonstration / Dégustation : Fromages AOC d'Auvergne	Cours de cuisine ** sur les plantes sauvages	
12h30				
13h				
13h30				
14h	Démonstration des Chefs William Ledeuil	Démonstration "Bienvenue à la Ferme 15" : Produits Laitiers	Cours de cuisine ** de Sigrïd	Jambon sec Cornet Pâtisseries Saucisson sec Fromage Salers
14h30				
15h				
15h	Cuisine Moléculaire en Musique Stéphane Riss	Cours de cuisine des blogueurs : Stéphane		
15h30				
16h				
16h30				
16h30	Duel de cuisine Chef / Blogueur J. Cazanave / Elvira	Atelier Démonstration / Dégustation : Fromages AOC d'Auvergne	Cours de cuisine ** des Chefs Chinois	
17h				
17h30				
18h				
18h30	Table Ronde : les Chefs, des mordus d'internet ?	Démonstration "Bienvenue à la Ferme 15" : Escargots		
18h30				
19h				
19h30				
19h30	Remise des Prix du Concours des Goudots Gourmands	Atelier Démonstration / Dégustation : Régis Bareigts		
20h				
20h30				
20h30				
21h				
21h	Démonstration des chefs Chinois			
21h30				
22h				

* Tarif : 8€ ** Tarif : 25€

Descriptif des cuisines pages 10, 11 et 12

SAMEDI 28 JUIN / ANIMATIONS

	Scène Espace Restauration	Berges de la Jordanne	Marché Gourmand	Scène Principale Place Gerbert
10h			Les Bobs	
10h30				
11h				
11h30				
11h30				
12h				
12h	Gadjologie	Inspecteur Gadjo		
12h30				
13h				
13h				
13h30				
13h30				
14h	Les pieds dans le plat Spectacle Enfants		Les Bobs	
14h30				
14h30				
15h				
15h				
15h30				
15h30				
16h				
16h				
16h30				
16h30				
17h				
17h				
17h30				
17h30				
18h				
18h				
18h30				
18h30	Les Frères Nardan	Gadjo Trio		
19h				
19h				
19h30				
19h30				
20h		Au bout d'la rue		
20h				
20h30				
20h30				
21h	Les Dolipranes			
21h				
21h30				
21h30				
22h				
22h				Muznouch
22h30	Illumination des berges de la Jordanne			
22h30				
23h				
23h				
23h30				
23h30				Camille Bazbaz
00h				
00h				
00h30				
00h30				
1h				
1h				
1h30				
1h30				
2h				

Descriptif des spectacles pages 15 et 16

DIMANCHE 29 JUIN / CUISINES

	Hall Lapeyre	Hall Pyram	Hall Gilet/Combettes
9h 9h30	Atelier du Goût * Hervé Busset "L'agneau allaiton d'Aveyron"		Cours de cuisine ** William Ledeuil
9h30 10h			
10h 10h30			
10h30 11h	Cours de cuisine des blogueurs : Claude Olivier et Stéphane	Cours de cuisine des blogueurs : Marie-Laure	
11h 11h30			
11h30 12h			Cours de cuisine ** sur les plantes sauvages
12h 12h30	Démonstration des Chefs William Ledeuil	Cours de cuisine des blogueurs : Elvira	
12h30 13h			
13h 13h30			
13h30 14h	Cours de cuisine des blogueurs : Sigrid	Atelier Démonstration / Dégustation : Régis Bareigts	Cours de cuisine ** Claude Olivier
14h 14h30			
14h30 15h			
15h 15h30	Duel de cuisine Chef / Blogueur R. Bareigts / Marie-Laure	Atelier Démonstration / Dégustation : Fromages AOC d'Auvergne	
15h30 16h			
16h 16h30			
16h30 17h	Table Ronde : Slow Food, késako ?		Cours de cuisine ** "Bienvenue à la Ferme 15" Lou Braisadou
17h 17h30			
17h30 18h			
18h 18h30			

* Tarif : 8€ ** Tarif : 25€

Descriptif des cuisines pages 10, 11 et 12

DIMANCHE 29 JUIN / ANIMATIONS

	Scène Espace Restauration	Berges de la Jordanne	Marché Gourmand
10h 10h30			Tour de marché avec Eric Roux et les Frères Guitare
10h30 11h			
11h 11h30			
11h30 12h			
12h 12h30	Inspecteur Gadjo	Au bout d'la rue	
12h30 13h			
13h 13h30	Les Frères Nardan	Gadjo Trio	
13h30 14h			
14h 14h30			La Horde
14h30 15h	Les pieds dans le plat Spectacle Enfants		
15h 15h30			
15h30 16h			La Horde
16h 16h30			
16h30 17h	Bœuf de clôture Jazz Manouche		
17h 17h30			
17h30 18h			

Descriptif des spectacles pages 15 et 16

ÇA S'ACTIVE EN CUISINE !

3 CUISINES, 3 LIEUX D'ANIMATIONS DIFFÉRENTS

Si je vous dis cuisine cantalienne, vous répondez : truffade, pounti, chou farci ou bourriol. Et pourtant, vous pourriez aussi répondre Jean Gilet, Lapeyre ou Pyram. Ces trois fabricants européens de cuisines sont installés au pays vert. Ces partenaires du festival qui emploient chacun entre 180 et 350 personnes conçoivent, fabriquent et exportent des meubles de cuisine dans toute la France, en Europe et jusqu'en Russie.

Sur le festival :



L'ESPACE PYRAM

Au cœur du marché, dégustez des associations originales et apprenez à savourer les productions des exposants. Des recettes rapides et simples, quelques trucs et astuces : bref comment épater la galerie «en 3 coups de cuillère à pot» comme dirait Eric ROUX.



L'ESPACE LAPEYRE

Assistez aux démonstrations de cuisine en une heure maxi : des recettes simples à refaire chez soi. Participez aussi aux ateliers du goût : sur un thème, un chef vous fait goûter trois préparations différentes, trois déclinaisons aussi savoureuses les unes que les autres. Le chef vous commente ses préparations et un expert vous propose une association mets-vins.





L'ESPACE JEAN GILET – COMBETTES

Et si vous mettiez la main à la pâte ? Ici, un chef ou un blogueur vous propose un cours de cuisine. Enfilez le tablier, c'est parti.

Au choix : cours de cuisine avec un chef Toque d'Auvergne, avec William LEDEUIL ou avec un chef chinois.

La formule «rando'cook» vous propose une balade autour d'Aurillac pour cueillir des plantes sauvages puis un stage de 2 heures pour les cuisiner.

<http://planteinfuse.fr>



WILLIAM LEDEUIL, INVITÉ D'HONNEUR

William LEDEUIL aime les voyages, mais avant de pouvoir les réaliser, c'est son imaginaire et sa cuisine qui l'ont emmené en balade sur les routes de l'Asie. S'il refuse le terme de fusion food, c'est que sa cuisine ne prend pas les chemins du mix culturel, mais simplement de son émotion. **Puisant aux étals des**

magasins asiatiques, il réalise une cuisine ouverte sur le monde et attentive à l'autre. William LEDEUIL est aujourd'hui un des meilleurs connaisseurs des produits que proposent les communautés installées en France.

Doté d'une très bonne technique de cuisine classique française, il a été le second de Guy Savoy, **il est le cuisinier qui défriche un nouvel imaginaire gustatif**, où gingembre, galanga et citronnelle donnent le tempo de ses plats.

ZE KITCHEN GALERIE - PARIS 6 - 1 ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN

FAITES VOTRE PAIN AVEC GONTRAN

A 28 ans, **Gontran CHERRIER** s'inscrit dans la nouvelle génération



montante de boulangers-pâtisseries. Après avoir fait ses premières armes au restaurant l'Arpège puis au Lucas Carton chez Alain Senderens, Gontran est rapidement reconnu. Il transmet aujourd'hui son savoir-faire en donnant des formations à travers le monde et en animant des émissions culinaires (Canal +, Cuisine TV et presse écrite). Il vient de publier «Gontran fait son pain» chez Hachette Pratique.

DES EUROPÉENNES À L'HEURE... CHINOISE !

Deux chefs chinois réputés de la région du Liaoning nous font l'honneur de venir jusqu'en Auvergne pour parler... gastronomie. Dépaysement garanti et échanges prometteurs !

RÉSERVEZ VOS COURS ET ATELIERS

Le nombre de place des ateliers du goût animés par **Patrick CHAZALLET** et des cours de cuisine de l'espace Jean Gilet – Combettes est limité ; pensez à réserver au 04 71 43 43 90 ou à l'accueil du festival.

Ateliers du goût : 8 € / Cours de cuisine : 25 €
Les autres animations sont gratuites.

CUISINE ET TOILE



NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE



Les nouvelles technologies en cuisine, c'est aussi du matériel d'avant garde, des techniques innovantes et des textures et ingrédients nouveaux. Gastronomie moléculaire, utilisation d'agar agar, sphérification... Stéphane RISS vous initie à cette cuisine moderne.

UN BUS MULTIMÉDIA AU CŒUR DU FESTIVAL



Pour apprendre à faire votre blog ou surfer sur des vagues gourmandes... Pour apprendre à poster des vidéos ou référencer votre blog... Pour retrouver les recettes d'Elvira, de Sigrid et des autres...

Le bus multimédia de la CABA est à votre disposition tout le week-end : accès libre internet et wifi, initiations et animations multimédia.



TABLES-RONDES ET DÉBATS

Animés par **Eric ROUX** (Côté Cuisine, France 3), ces échanges ouverts à tous s'articulent autour de trois thèmes :

- Slow Food : kesako ?
- Les blogs, pas que de l'écrit ? (Photos, sons & vidéos)
- Les chefs, des mordus d'internet ?

AURILLAC, CAPITALE DE L'INTERNET GOURMAND

Des blogueurs culinaires de toute la France et d'Europe se donnent rendez-vous à Aurillac. Démonstrations, duels avec les chefs, échanges et dédicaces d'ouvrages se succèdent. Cette année, le gratin de la toile a des accents européens.

Parmi les blogueurs invités :

ELVIRA : TASCA DA ELVIRA

<http://tascadaelvira.blogspot.com>

Elvira, quand elle cuisine, elle lit, elle adapte, elle réinvente... Le Portugal, l'Asie, l'Italie, dans votre assiette, des plats typiques revisités, et des recettes jamais trop compliquées, plutôt légères (ce qui ne gâche rien !) toujours accompagnées d'une photo appétissante.

CLAUDE-OLIVIER : 1001 RECETTES

<http://1001recettes.blogspot.com>

Claude Olivier adore nous raconter des histoires, et nous, on s'amuse comme des enfants. Des propositions avisées pour le choix des vins, des recettes en tous genres, et autres découvertes à partager, voilà ce que vous trouverez dans ses récits (toujours illustrés) !

SIGRID : IL CAVOLETTO DI BRUXELLES

<http://www.cavolettodibruxelles.it>

Belge de sang, italienne de cœur, Sigrid nous régale depuis trois ans avec ce blog où s'expriment ses différents talents. Chaque recette est le support d'une rêverie au royaume de la gourmandise ; on s'y rend par le texte, on y voyage par l'image, on s'y régale par l'imaginaire.

STÉPHANE : PASSION FUSION

<http://passionfusion.canalblog.com>

Paris, Arlon, Liège, Luxembourg, Stéphane est toujours de passage sur son blog. Il y laisse des messages, y jette des textes, y griffonne des billets, comme en passant. Cynisme contemporain (rayon alimentation). Un regard aigu sur l'univers culinaire, sur les rites et pratiques sociales.

MARIE-LAURE : TART'IN & CHOCOLAT

<http://www.ganeshadesign.com/wordpress>

Marie-Laure est une gourmande. Une vraie gourmande. Au milieu de ses Tart'in & Chocolat, elle propose une cinquantaine de recettes, de ces petites douceurs qui ensoleillent le quotidien. Et toujours une idée gourmande à se mettre sous la dent...

EMILIE : UN P'TIT CREUX ?

<http://1ptitcreux.canalblog.com>

L'art d'aborder la cuisine avec un éclat de rire dans la voix, «des étoiles dans les yeux», et dans la tête, tout plein d'idées... Et du talent, avec tout ça. Des découvertes transformées en véritables "balades gourmandes"...

L'ŒNOTHÈQUE DU MASSIF CENTRAL



Et oui... notre grand et beau Massif ne produit pas uniquement d'excellents fromages et de savoureuses viandes persillées... Des dizaines de cépages sont présents sur les terroirs viticoles de notre vieux massif hercynien... Entre bordelais et bourgogne, à mi chemin du Val de Loire et des côtes de Rhône, Bacchus a fait étape sur nos hautes terres et nous a fait don de son nectar ici et là... Côtes d'Auvergne, Saint Pourcain, Côtes Roannaise, Côte du Forez, Vins d'Estaing, Marcillac, Vin de Pailhas et autres vins d'Entraygues et du Fel... Vignerons, cavistes et œnologues vous accueilleront dans cet espace pour vous faire découvrir les vins du plus grand massif français.

Des ateliers d'œnologie, de découvertes des cépages et des terroirs, accords mets/vins durant tout le week end :

- Vendredi 27 Juin à 16H00 / Cépages et Arômes
- Vendredi 27 Juin à 20H00 / Accord mets - vins : la lentille blonde de la Planèze
- Samedi 28 Juin à 11h30 / Accord mets – vins : le fromage Cantal (coopérative vache Salers)
- Samedi 28 Juin 17H00 / Terroirs des Côtes d'Auvergne et des vins du Massif Central
- Samedi 28 Juin 20H00 / Le Goût du vin : découverte des équilibres.
- Dimanche 29 Juin 11H30 / Accords mets – vins : la Viande Salers Label Rouge
- Dimanche 29 Juin 15H00 / Terroirs des Côtes d'Auvergne et des vins du Massif Central

Ateliers : entrée gratuite avec inscription obligatoire au : 04 71 43 43 90 ou sur site à l'espace œnothèque.

Pendant tout le week end : découverte des vins du Massif avec les vignerons présents et l'œnologue (dégustation payante : entre 2 et 4 € le verre).

Découverte des vins : chaque vin est présenté à l'aide d'une «fiche d'identité»... et le «verbe» de son producteur...

Animation œnothèque : Fédération Viticole du Puy de Dôme

SOIRÉES CONCERTS



BAZBAZ - SAMEDI 28 JUIN

Un électron libre... Se revendiquant très sentimental et un brin mélancolique, Camille Bazbaz se raconte, parle d'amour, de sensualité et des femmes. Sans renier les influences rock 70's et punk de ses débuts, il évoque de sa voix suave de subtils arômes reggae, soul et blues. Son dernier album *Le Bonheur fantôme*, en partie enregistré en Jamaïque avec plusieurs musiciens d'exception se bonifie sur scène où ce crooner des temps modernes se révèle en véritable showman.

FATCHE D'EUX - VENDREDI 27 JUIN

Dans la lignée des grands frères Massilia ou Moussu T, Fatche d'Eux chante en multicolore : valse, foro, flamenco, dub, entres autres. Sur scène, le duo propose un spectacle rodé par plus de deux cents concerts où la richesse des textes fait écho à celle des instruments (kazou, xylophone, Pandeiro et sampler). Entre chanson et danse, humour et bonne humeur.



LES CAMÉLÉONS - VENDREDI 27 JUIN

Les Caméléons ne baissent pas la garde. Après plus de 700 concerts et treize ans de vie commune, leur sixième album studio "Pas de Concession" exploite la part rock du groupe sans oublier les racines ska et latino. Comme à l'habitude, les nouveaux morceaux prennent toute leur ampleur en concert. Parce que rien ne vaut le live pour ce type de groupe. C'est leur force.

MUZ'NOUCH - SAMEDI 28 JUIN

Muz'nouch ne chante pas pour ne rien dire. Sous de faux airs manouches, les chansons sont corrosives, tendres, caustiques ou drôles, jamais insipides. Chaque concert est un moment fort où se croisent rêves, voyages, escales et souvenirs. Un endroit chaleureux ouvert à tous les vents, quelque part entre musiques de l'Est et Faubourg de Montmartre.

BERGES DE FEU ET DE LUMIÈRE



Image touristique majeure d'Aurillac, les Maisons de la Jordanne sont illuminées de mille couleurs et les berges sont baignées d'un éclairage verdoyant et bucolique. À 22h30 les bouquets et les embrasements pyrotechniques jaillissent de la Jordanne.

CONCERTS ET FANFARÉS

Tout au long de la journée, sur la scène de l'espace restauration, sur les berges de la Jordanne ou en déambulation sur le marché gourmand.



GADJOLOGIE

A la croisée des chemins entre jazz manouche et musique tzigane, Gadjologie mêle poésie délirante, mélodies de velours et morceaux de bravoure, non sans humour. Si on y ajoute quelques compositions originales, nul besoin d'insister : il

risque fort de pleuvoir des cordes... Pincées et frottées ! Couvrez-vous !



LES FRÈRES NARDAN

D'abord très portés sur les musiques de l'Est, ils ont peu à peu élargi leurs influences. Leur musique métissée, parfois festive, quelques fois méditative, promène l'auditoire aux quatre coins du monde, sans véritable repère. L'adoption d'une formule

instrumentale très peu répandue donne un lien à leur répertoire. Ils appellent cela "La Sauce Nardàn".

LES FRÈRES GUITARE

"Accordez ! Accordez ! Accordez donc, l'aumône à l'accordéon". Guitare et accordéon, pour des chansons qui ont fait chanter des générations de passants ou de badauds. Les Frères Guitare reprennent un répertoire de succès de la chanson française, de Piaf à Aznavour, de Renaud à Cabrel, de Brel à Brassens, que du bonheur pour un agréable moment autour de la chanson.



LES DÉNICHEURS

Les Dénicheurs ont pour marotte de chiner les vieilles partitions et vinyles en 33, 45 ou même 78 tours. Leur répertoire de chansons populaires d'hier et d'avant-hier, interprété avec brio par un titi parisien hors du commun, devient étonnamment moderne. A nous gouaille, accordéon, valse et jivas....



INSPECTEUR GADJO

Après avoir participé à l'album «Manouche Land» de Lemmy Constantine (2004), ils publient l'album "pompes sur mesure" en 2006. L'inspecteur Gadjo sert un swing nerveux et des valse manouches, pour le plus grand bonheur des oreilles de tout poil.



LES DOLIPRANES

Après un cuisant échec à la Star Académie parce qu'ils sont incapables d'aligner trois pas de danse, ce boy's band de moches se spécialise dans la chanson délirante mise en image.

Dans leur spectacle plein d'énergie et de bonne humeur, ils sont tour à tour pétillants, consternants, hilarants, décapants mais jamais romantiques.

AU BOUT D' LA RUE

Exclusivement composé d'instruments acoustiques, le trio se plaît à jongler entre chanson qui dit et chanson qui rit. L'univers des trois farfelus évoque celui des VRP, Ricet Barrier, Eric Toulis. Ils parlent autant qu'ils chantent et leurs concerts riment avec bonne humeur !



LA FANFARE EN PÉTARD

La Fanfare en Pétard s'inscrit dans la vague des nouvelles fanfares. Ses influences musicales trouvent leurs racines dans le funk, le jazz, le ska, les fanfares de l'Est, le reggae-ragga, le hip-hop, voire même le rock et la techno. Etonnant métissage, ultra vitaminé et détonnant !

BŒUF JAZZ MANOUCHE

La musique jazz et le monde culinaire ont en commun de vouloir partager et expérimenter. Dans cet esprit, deux jam sessions sont programmées avec les musiciens de chaque groupe, histoire de prolonger la fête et le plaisir.



GADJO TRIO

Deux guitares, une contrebasse, la formation typique du trio Jazz manouche... Au programme : des compositions, du Django bien sûr et des standards Jazz revisités.



LES BOBS

Née de la rencontre d'univers musicaux aussi différents que le jazz, les "brass band" et les rythmes caribéens, les Bobs marient avec bonheur chant, batterie, percussions, basse électrique, piano, trompette,

saxophones, trombone. Voici les neuf ingrédients de cette "cuisine" épicée, énergique et festive.

LA HORDE

Fanfare à géométrie variable prête à dynamiter le Marché gourmand. Au menu, ambiance festive et musique de l'Est.

CONCOURS DES GOUDOTS GOURMANDS

concours gastronomique Goudots gOURMANDS



DEVENEZ JURÉ DU BON GOÛT !



Samedi, a lieu le Concours des Goudots Gourmands qui récompense cette année nos meilleurs producteurs dans six catégories.

Toute la journée vous pourrez déguster le jambon sec des salaisonniers ainsi que le Salers.

Le matin la gentiane apéritive et la recette innovante accompagnent nos incontournables du concours et l'après-midi elles laissent place au saucisson sec fermier et au cornet pâtissier.

A vous de désigner le meilleur produit dans chaque catégorie. Vous pourrez ensuite comparer vos résultats lors de la remise des prix le samedi à 19h30. Bonne dégustation !

MAIS AUSSI...



ESPACE NUTRITION SANTE

En partenariat avec la CPAM, l'espace dédié à la santé et l'alimentation est situé cette année sur le Pont Rouge, à côté de l'accueil du Festival. Véritable pôle d'information, il réunit des représentants de la CPAM du Cantal et une diététicienne pour répondre aux diverses questions liées à la nutrition et l'équilibre alimentaire. Pour les plus jeunes, des animations sont proposées pour apprendre à manger équilibré en s'amusant : les ateliers sensoriels de l'association «**Les petits débrouillards**» et les ateliers culinaires autour des fruits et légumes et de la saisonnalité des produits conçus et animés par **Laura Annaert**.





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

JOUEZ AVEC LES FROMAGES D'Auvergne

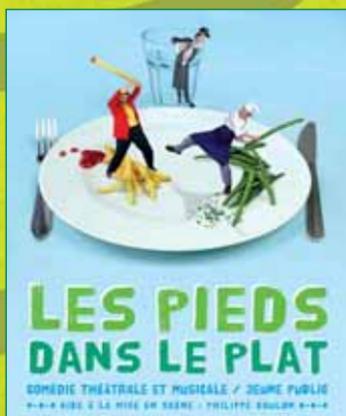


Les Fromages AOC d'Auvergne sont dans tous leurs états. Cantal, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne et Salers sont de la fête aux Européennes du goût. Les jeunes festivaliers sont invités à jouer sur la route des fromages : à la manière d'un jeu de l'oie, il s'agit de lancer le dé et de faire marcher ses méninges.



LE JARDIN EPHEMERE

La Plantelière d'Arpajon sur Cère propose un petit coin de verdure sur le parking du Gravier, près de la Fontaine Gerbert. Un jardin de fruits et légumes en constante évolution, planté là où il ne devrait pas être, et pour un instant seulement. A visiter sans modération.



SPECTACLE POUR ENFANTS

*«Les pieds dans le plat»
par la Cie Pavé Parole*

Beau ne veut pas dire bon, bon ne veut pas dire sain... Pour y voir plus clair, voici notre recette : prenez des personnages loufoques, une dose d'humour, arrosez de sauce théâtrale et laissez mijoter en musique. Quand les légumes chantent, remuez le tout. Scène de l'espace restauration, vendredi et samedi à 14h et dimanche à 14h30.

LA LIBRAIRIE GOURMANDE

Venez découvrir le temps du festival, des ouvrages culinaires, des livres de recettes... Les auteurs se font un plaisir de vous dédicacer leurs ouvrages.

LES POINTS RESTAURATION

Que vous soyez plutôt spécialités régionales (pountis, truffade, choux farcis, charcuterie, fromage), ou amateurs de bonne chère (viande Salers, magrets de canard, saucisses de bœuf et viandes grillées) et à la recherche de produits innovants (la «lentilla», paëlla de lentilles), trouvez votre bonheur pendant trois jours sur l'espace restauration. Sans oublier bien sûr le point desserts pour les adeptes du sucré : bourriols, croquants, carrés, cornets, tartes à la tome, tartes aux myrtilles.

BOUCHERIE BORNES

Patrick Bornes
Le Bourg - 15140 Trizac
04 71 78 60 89
info@boucherie-bornes.fr

FERME AUBERGE LA NORMANDIE

Didier Champeix
15120 Junhac - 04 71 49 29 68
fermedesvignes@hotmail.fr

JEAN FRANÇOIS PECOUL

Le Bourg - 15400 St Etienne de Chaumeil
04 71 78 32 62

PIERRE SALMON BOSC

Hameau Espinassac - 07470 Courcouron
04 66 46 17 13

LE PAVÉ DE BŒUF

14 place de l'Hôtel de Ville
15000 Aurillac
04 71 43 51 40
lepavedeboeuf@aol.com

LA TXALLUPA

Jean-Marc Ravanel
5 place du Buis
15000 Aurillac
04 71 43 27 82

PHILIPPE ALHIN

Village d'Entreprises
ZA Rosier-Coren
15100 Saint-Flour
04 71 60 14 70
philippe.alhin@orange.fr

LE POINT DESSERTS

LO PASTROU

Marcel Peyrat
Avenue Max Mabit Fournier
15800 Vic sur Cère
04 71 47 53 64



LES BUVETTES

Des rendez vous conviviaux autour de quelques perles du terroir auvergnat et d'ailleurs. Ça rafraîchit et ça gouleye du côté du Cours d'Angoulême.

ASSOCIATION LE BAR BANDS CLUB

La Fontaine – 6 rue Baldayroux – 15000 Aurillac

Président : Jean-Luc Bertholet

Limonade Bougnat,
Jus de pomme fermier,
Eau de Saint-Géron,
Cidre Bougnat,
Bière Bougnat à la Gentiane,
Kir à la Châtaigne / Myrtille Couderc
Gentiane Couderc
Côtes d'Auvergne Chateaugay (rouge, rosé, blanc)
Vin d'Entraygues Le Fel Rouge...

Deux espaces sur le site des Européennes du Goût : un sous l'espace restauration et un à proximité de la scène principale Place Gerbert.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



LES EUROPEENNES



- ▷ COURS D'ANGOULÊME
- ▷ PLACE GERBERT
- ▷ ENTRÉE GRATUITE

Cours Monthyon

P Grav

La Jorde

Bd du Pont Rou

P Gravier

2

5

1

4

6

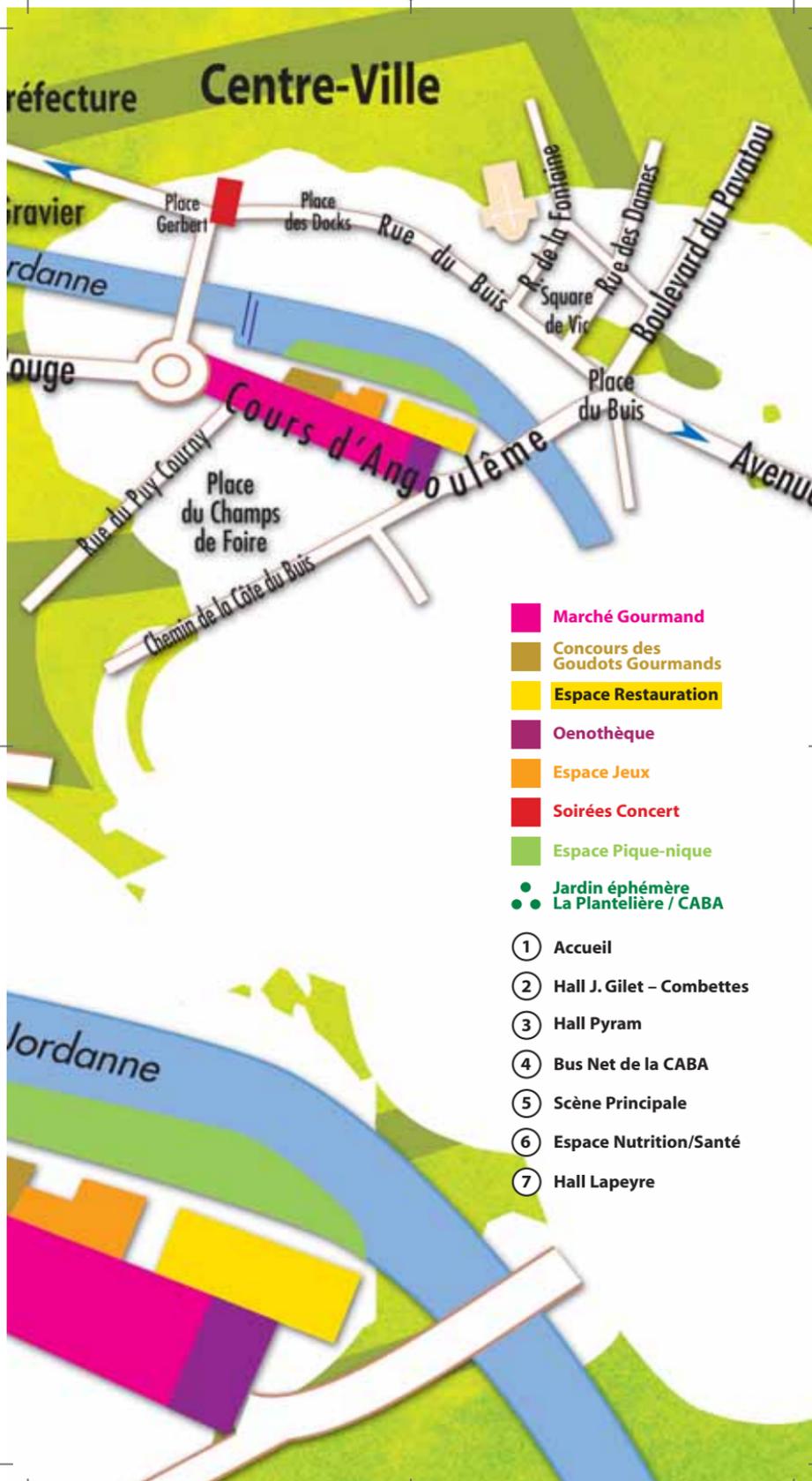
La Jo

3

7

P

Réservé aux exposants



-  **Marché Gourmand**
-  **Concours des Goudots Gourmands**
-  **Espace Restauration**
-  **Oenothèque**
-  **Espace Jeux**
-  **Soirées Concert**
-  **Espace Pique-nique**
-  **Jardin éphémère
La Plantelière / CABA**

- ① Accueil
- ② Hall J. Gilet - Combettes
- ③ Hall Pyram
- ④ Bus Net de la CABA
- ⑤ Scène Principale
- ⑥ Espace Nutrition/Santé
- ⑦ Hall Lapeyre

LE MARCHÉ GOURMAND

Fidèles à nos principes, nous avons sélectionné de façon rigoureuse les exposants du marché : qualité, labilisation, originalité... vous sont proposées.

Avec NEOSAC, le sac bio-dégradable et compostable, le marché des Européennes du Goût vous invite à l'éco-achat.

FÉLIX BAFARD ET DELPHINE VEN VELZEN

751 chemin Coupereau Le Canebas
83320 Carqueiranne
Produits régionaux : ail violet de
Provence, ail rose du Tarn, tapenade,
confiture d'olives, pâte de tomate
séchée

SUD OUTRE MER

11 Impasse des Hauts des Combes
34160 Castries - 04 67 52 33 07
www.sud-outr-mer.fr
info@sud-outr-mer.fr
Produit de terroir d'Outre Mer :
Réunion (confitures, achards, sauces),
Tahiti (vanille, jus de fruits, chutneys)

BELTANE DISTILLERIE

Titoy
47130 Bazens - 05 63 95 33 73
martinefeuga@orange.fr
Distillerie artisanale, apéritif de poire
william, eau de vie de poire william,
liqueur de chèvrefeuille

FERME FRUIROUGE

Concoeur
21700 Nuits-Saint-Georges
03 80 62 36 25
www.fruirouge.fr
ferme@fruirouge.fr
Confitures, boissons et condiments
à base de petits fruits rouges et
de cassis

STAFRACH GUY

405 chemin de la Marine
83110 Sanary
04 94 63 55 39
sgecom@orange.fr
Légume confit : artichauts, aubergine,
poivron, pépéroni, tapenade

LES VIGNERONS D'OLT

L'Escaillon - 12190 Coubissou
05 65 44 04 42
cave.vigneronsdolt@wanadoo.fr
Vins **VDQS** d'Estaing blanc, rouge et
rosé

LA FERME DE LANSET

64490 Aydius
05 59 34 77 23
http://perso.wanadoo.fr/fermegitevandaele
vandaele.thomas@yahoo.fr
Production de tommes de chèvres,
vache et brebis fermières des Pyr-
nées, reblochon et raclette de chèvre.
AOC – Bienvenue à la ferme

COOPÉRATIVE FROMAGERIE DES VACHES SALERS

Place de la Gare
15400 Riom-es-Montagnes
04 71 78 29 50
fromageriesalers@orange.fr
Fromages fabriqués exclusivement
au lait de vache salers : AOC Cantal
Vieux, Trésor des Volcans.
AOC





SLOW FOOD : BON, PROPRE ET JUSTE

Slow Food est un mouvement international qui est né en Italie et qui compte plus de 80 000 adhérents dans 50 pays. Par opposition à fast food, Slow Food s'oppose à la standardisation des goûts et prône la consommation de produits locaux.

Le manifeste de la qualité selon Slow Food s'articule autour de trois



mots-clés : bon, propre et juste, conditions indispensables à une éco-gastronomie. Au travers de ces associations locales (les conviviums), Slow Food oriente ses activités autour de la préservation de la biodiversité et de l'éducation au goût.

Slow Food a égale-

ment lancé les «Sentinelles». Il s'agit d'un projet pour la sauvegarde et la promotion du patrimoine alimentaire et de la biodiversité agricole.

Ce projet concerne en général un produit alimentaire. Il associe Slow Food, des producteurs, et des partenaires qui apportent un soutien technique ou financier. Différents produits «sentinelles» sont présentés aux Européennes du Goût.

Coordination de la délégation :

CONVIVIUM VOLCA'NIAC

Présidente : Véronique Jal
23 rue René Brut
63310 Beaumont
www.slowfood.fr/volcaniac
slowfoodauvergne@aol.com

SARL LA LENTILLE BLONDE

Village Entreprises Lerozier-Coren
15100 Saint-Flour
04 71 60 51 57
lentillesblondesstflour@orange.fr
Lentilles et Produits à base de lentilles blondes de Saint-Flour : farine, confit.

Produit sentinelle Slow Food

LE CONSORTIUM DU NOIR DE BIGORRE

Armand Touzanne
20 place du Foirail – 65000 Tarbes
05 62 34 87 35
www.noirdebigorre.com
a.touzanne@hautes-pyrenees.chambagri.fr
Porc noir de Bigorre

Produit sentinelle Slow Food

SERGIO FALASCHI

Via A. Conti, 18/20
56027 San Miniato PI
+39 0571 43 190
www.sergiofaldaschi.it
info@sergiofaldaschi.it
Charcuterie

PLANTE INFUSE

Zone Artisanale
Sainte Croix Vallée Française
04 66 44 08 16
<http://planteinfuse.fr>
planteinfuse@free.fr
Tisanes à base de plantes biologiques et confitures de fruits sauvages

Certifié AB

CHÂTEAU D'ELLE

Jocelyne Pécou
Chemin de la Briasse
24100 Bergerac
05 53 61 66 62
www.chateaudelle.com
contact@chateaudelle.com
Vin **AOC** de Pécharmant «Château d'Elle» 2004 et 2005

TERROIR TRADITION TENTATION

Monique Vieillemaringe
Rue Emmanuel Berl
19400 Argentat
05 55 28 06 96
lenaturel@libertysurf.fr
Condiments sucré-salé, chutneys,
pain d'épices.

Certifié AB – HACCP

L'ABEILLE DU MONT-LOZÈRE

Chantal et Christian Chalvidan
Village - 48190 Cubierettes
04 66 48 65 26
chantalapi48@aliceadsl.fr
Miels, pain d'épices, croquants et
nougats artisanaux.

L'ANSER FOIE GRAS

Lavitarelle
46210 Montet et Bouxal
05 65 11 65 71
www.lanser.fr
infos@lanser.fr
Foie gras d'oie et produits à base
d'oie : salaisons, rillettes, confits,
pâtés et plats cuisinés.

IGP – HACCP

L'AQUARELLE DES SAVEURS

Bruno Forte
10 rue Monseigneur Villard
71400 Autun
fortebruno@wanadoo.fr
Epices, sels aromatisés, thés,
infusions.

ACAJOU DES VOLCANS

Jean-Marc Pouget
Rue du Champs de Foire
15400 Riom-Es-Montagne
04 71 78 22 35
Viande Salers, charcuterie de bœuf

LES JARDINS DE LA VÈRE

Production et transformation de
légumes biologiques
Saint Martin de Vère
81140 Castelnau de Montmirail
05 63 33 19 92
www.jardinsdelaverre.com
info@jardinsdelaverre.com
Pâtés de légume, caviar d'aubergine
et houmos, chutneys, tomates
séchées, ketchup fermier...

Certifié AB – HACCP

LA GARLUCHE

Philippe Bauer
30 rue Charles Gounod
33290 Blanquefort
05 56 35 20 55
la.garluche@orange.fr
Apéritif artisanal

RELAIS GOURMET

Jacky Perez
14 rue Burugoria
64700 Hendaye
05 59 20 88 79
www.relaisgourmet.com
info@relaisgourmet.com
Foie gras du Pays Basque, Turrón
d'Alicante
AOC et IGP

CROQ' AU SEL

Didier Domingues
2 impasse Mon Repos
85740 L'Épine
02 51 35 76 49
www.croquausel.fr
contact@croquausel.fr
Sel marin de l'île de Noirmoutier

PIERRE BOHN

Missou
12460 Saint Gervais
05 65 44 81 70
AOC Laguiole, pain d'épices
du Quercy

DRÉAN LANGOUILLE

Nathalie Dréan
9 avenue de la Vertonne
44120 Vertou
02 40 31 43 27
drea.n.langouille@neuf.fr
La langouille : langue de porc cuisinée
à la manière de l'andouille

LA BUTINERIE

Confiserie
Derouquat Arnac
82330 Varen
05 63 30 60 87
www.confiserie-biologique.com
labutinerie@wanadoo.fr
Berlingots, bonbons au miel,
quartiers de fruits, gomme de fruits,
nougats, pralines, barbabapa,
sucettes, sucre d'orge.

Certifié AB



DES SAVEURS VENUES DU VERCORS

Dans les montagnes préservées du Parc naturel régional du Vercors, des agriculteurs ont pris soin d'élaborer des produits de qualité dignes d'exciter vos papilles : Bleu du Vercors-Sassenage, confiture de cynorhodon, chutney de coing, ortillade, clairette de Die, caillette, ravioles... de quoi réveiller tous vos sens.



VÉRONICA MANTEL

Le Village – 26150 Vachères en Quint
04 75 21 21 20

Condiments biologiques, chutneys, vinaigres, sels, pistous...

Certifié AB

DOMAINE ACHARD-VINCENT

Le Village – 26150 Sainte-Croix
04 75 21 20 73

www.domaine-achard-vincent.com
contact@domaine-achard-vincent.com

AOC Clairette de Die, Crémant de Die Brut

Certifié AB

Coordination de la délégation :

PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERCORS

Jean-Luc Langlois
Maison du Parc
255 chemin des Fusillés
38250 Lans en Vercors
04 76 94 38 05
Jean-luc.langlois@pnr-vercors.fr

GAEC LES COLIBRIS

Les Arnauds - 38112 Méandre
04 76 94 29 18
lafermedescolibris@orange.fr
Saucissons secs de porc et de bœuf, chorizo, pâté de foie, pâté de tête, trippes.

Certifié AB

LES SAVEURS DU VERCORS

Dominique Rochas
452 chemin de Traffet
38250 Lans en Vercors
04 76 95 56 70
www.saveurs-vercors.com
saveurs.vercors@wanadoo.fr
Confitures de fruits sauvages et petits fruits, vins apéritifs.

Certifié AB

LA FERME DE LA BOURRIÈRE

Didier Laurent et Jean Charles
La Bourrière – 38112 Méandre
04 76 94 27 02

Fromage AOC du Vercors : Bleu du Vercors, Servagnet, Saint-Marcellin, Brique, Raclette

HACCP en cours

VÉRENNE FLEURY

Route de la forêt de Lente
26190 Saint Jean en Royans
08 72 91 76 34

verennefleury@wanadoo.fr
Ortillade (à base d'ortie) et Oursillade (à base d'ail des Ours), tisane, condiments, confitures...

Certifié AB

LES RAVIOLES DES GRANDS GOULETS

Hervé Couloud
ZA Les Bruyères
26420 La Chapelle en Vercors
04 75 48 17 79

lesraviolesdesgrandsgoulets@orange.fr
Ravioles

HACCP

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



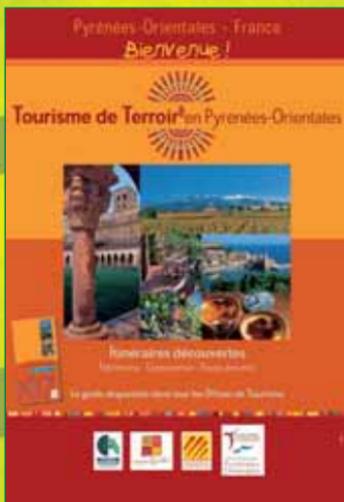
Blanchisserie
BOISSET

7 rue Cugnot 15000 Aurillac
Tél : 04.71.63.49.31
blanchisserie.boisset@wanadoo.fr
www.blanchisserie-boisset.fr

Le plus court chemin
vers la pureté

TOURISME DE TERROIR EN PYRÉNÉES ORIENTALES

Amateurs de vins, de produits fermiers, de gastronomie, d'espaces naturels et de culture, envie de calme et d'authenticité... en Pyrénées Orientales, le Tourisme de Terroir® est fait pour vous !



Coordination de la délégation :

FÉDÉRATION «TOURISME DE TERROIR EN PYRÉNÉES ORIENTALES»

19 avenue de Grande Bretagne
BP 649 – 66006 Perpignan cedex
04 68 34 90 07
tourismedeterroir@wanadoo.fr

FROMAGERIE ESTAGELLOISE

Roselyne Maillard
1 avenue Roger Salengro
66310 Estagel
04 68 29 48 43
fromagerie.estagelloise@wanadoo.fr
Fromages frais sucrés ou salés :
buchette, pavé, pyramide, crottins
frais demi-secs

LOLLYCAT

14 avenue de la Tet
66430 Bompas
04 68 61 26 44
cat.joan.cayrol@wanadoo.fr
Croquants, couronnes anis, palets,
délices gourmands (tapenade,
citrons confits, confiture d'olive)

VIV' LES FIGUES

Danielle Batard
19 rue de la Coutibe
66540 Baho
04 68 92 99 53
www.viv-les-figues.fr
infos@viv-les-figues.fr
Douceurs de figues : confitures, figues
mi-confites, purée pur fruits, chutney,
figues au sirop, nectar, compote...
Certifié AB

SAINTE LUCIE

Véronique Poulvet – Viticulteur
Hameau de Niddères
66300 Tresserre
06 60 07 18 91
massaintelucie@voila.fr
Vins (vins de cépage) et vins doux natu-
rels (Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes)
AOC et Bienvenue à la Ferme

LE RUCHER DES OURS

Michel Barcelo
Mas Isabelle – Route de Brouille – 66
04 68 81 12 67
michel.barcelo@wanadoo.fr
Miels et produits de la ruche (pastilles
miel, pain d'épices)
Bienvenue à la Ferme

LE CHÈVREFEUILLE

Claude Vassal
Mas Cané – 66400 OMS
04 68 39 49 76
mas-cane@wanadoo.fr
Canard gras, foie gras, terrine
HACCP

MOULIN DE MINERVE

Gennaro de Benedittis
66 route Nationale
66550 Corneilla de la Rivière
04 68 57 22 23
marlinahuile@orange.fr
Huile d'olive, olives de bouche

KERBRIANT

Marc le Gal
Pen Ar Yeun
29790 Beuzec Cap Sizun
02 98 70 52 44
www.kerbriant.com
contact@kerbriant.com
Produits de la mer : soupes de poisson, filets de maquereaux, sauces cuisinées, sardines, rillettes...
HACCP

NICOLLE ROUCHVARGER

Rue George Sand
63790 Muro / Allegria Village Cap Sud – 20215 Venzolasca
06 32 97 02 19
acasacorsa@aliceadsl.fr
Produits corses : salaisons, muscat, miels, confitures, fromages, bières, beignets...
AOC et label Rouge

ASSOCIATION MÉTIS AIDER MADAGASCAR

Immeuble Edelweiss
67 allée Albert Camus
76480 Duclair
02 35 87 59 26
www.mada-vanille.com
tsarasoama@yahoo.fr
Vanille de Madagascar sous toutes ses formes : en gousse, en poudre, épices de mada, huiles alimentaires

DISTRIBUTION GOURMET QUÉBEC

Sébastien Chauvière
BP4 Rés Les Jardins
85190 Beaulieu sous la Roche
06 68 49 03 08
sebastien.chauviere@laposte.net
Vente de produits fins du Québec : à base d'érable, de canneberge, confitures, huile, vinaigrette et cidre

SCEA ESCARGOT DU SAINT LAURENT

Huguette Magne
La Prade du Fabre
15220 Saint-Mamet
04 71 64 76 94
escargot-du-saint-laurent@wanadoo.fr
Escargot : coquilles, croquielles, feuilletés, assiette...
HACCP

DAJON ADAMA

Véronique Dajon
Exploitante agricole
Rue de l'Etang, Lloncet
66500 Los Masos
04 68 05 25 85
noke@wanadoo.fr
Sorbets et nectars bio : pêche, abricot, jus de pommes
Certifié AB



VILLE DE BOCHOLT



Bocholt, plus grande ville de la région de Münster en Allemagne, est à la fois pleine de richesses avec, entre autres, l'église Saint Georges de style gothique qui est la plus ancienne de la ville.

Outre ses paysages magnifiques, Bocholt, ville touristique, accueille de nombreux musées et le Fameux Aa See (??). N'hésitez pas à interroger la délégation !

Sa proximité avec la Hollande lui offre bien des avantages, Bocholt joue le rôle moteur du noyau central économique et culturel de la région. Elle fait de nombreux échanges avec ses villes jumelées

de Rossendale en Grande-Bretagne, Bocholt en Belgique (et oui... ville homonyme) et Aurillac en France, elle conçoit aussi des liens amicaux avec les villes de Wuxi en Chine et Akmene en Lituanie.

Alors, où que vous soyez, venez à Bocholt, cela vaut la peine d'y faire un détour !

Responsable pour le jumelage :

PETRA TAUBACH

Berliner Platz 1
46395 Bocholt
00 49 28 71 95 33 28
www.europastadt-bocholt.de
ptaubach@mail.bocholt.de

HOFADEN SLÜTTER

Bussardweg 17, 46397 Bocholt
Saucisses, liqueur, jambon

BOCHOLTER BRAUHAUS

Kaiser-Wilhelm-Straße 25
46395 Bocholt
Bière

KLOSTER KRAUL

Hölzerweg 5 a
46499 Hamminkeln-Wertherbruch
Vins et mousseux régionaux

IMPING'S KAFFEE TRADITION GMBH

Raiffeisenring 8, 46395 Bocholt
Café

GUTS-BRENNEREI GEUTING

Brennereiweg 8, 46399 Bocholt
Liqueur et eau-de-vie

HANDELSHOF BOCHOLT

Dingdener Straße 203, 46395 Bocholt
Pain, pêche

LA FERME DU LUY

Jean-Pierre Casseville
40700 Peyre
05 58 79 04 66
www.lafermeduluy.com
contact@lafermeduluy.com
Canard gras des Landes : foie Gras,
confits, pâtés, spécialité et vins
régionaux.

Label Rouge – HACCP

SARL DONTENVILLE

Gilbert Dontenville
2 route de Kientzheim
67730 Chatenois
03 88 82 03 48
www.dontenville.com
gilbert.dontenville@wanadoo.fr
Vins fins d'Alsace : Riesling,
Gewurstramminer, Crémant,
Vendanges Tardives, eaux de vie...
AOC

JEAN-MARIE REVEL

Vigneron Indépendant
BP 1 – 12330 Salles La Source
05 65 71 76 01
Marcillac : rouge et rosé
AOC

VINCENT GASSE

Vigneron
16 route de la Roche - 69420 Ampuis
04 74 56 03 40
vincent.gasse@terre-net.fr
AOC Côte-Rotie, certifié AB

OMAR BELLA

42 rue Pierre Audry - 69009 Lyon
04 78 36 70 10
omar.bella@laposte.net
Produits d'ailleurs «Secret du sous» :
miels d'Argane, Amlou, Thé au Safran
Certifié AB

MAS DEL PERIÉ

Marie-Rose Ortalo
Le Bourg - 46090 Trespoux Rassiels
05 65 30 18 07
masdelperie@wanadoo.fr
Vins **AOC** de Cahors, Vins de Pays du
Lot, Ratafia

GIE ATHANOR

Jean-Yves Varagnac
Les Inchauds – 16140 Charme
05 45 39 04 66
Cognac IC, VSOP et XO
AOC et HACCP



CAVES FROMAGÈRES *des Hauts Terroirs*

Redécouvrez les saveurs authentiques
des fromages de terroir
AUVERGNE - ROQUEFORT - PYRENEES
dans les meilleurs points de vente de votre région



*Cantal, Salers, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne,
Fourme d'Ambert, Roquefort, Bethmale,
Tommes Pur Brebis, Tommes Mixtes...*

CAVES FROMAGERES DES HAUTS TERROIRS

8, Avenue Georges Pompidou
15000 AURILLAC

ZI de Montplain
15100 SAINT FLOUR



Veillac
15100 LANOBRE

GRANDS VIGNOBLES LOUBRIE

4 chemin de Couitte - 33210 Preignac
05 56 63 58 25
grandsvignoblesloubrie@orange.fr
Vins **AOC** : Sauternes, Graves,
Bordeaux

CHOC'AUBRAC

Chrystelle Lantuech
31 rue de la Fontsange
12500 Espallion
05 65 51 47 88
www.chocaubrac.fr
contact@chocaubrac.fr
Choc'Aubrac : pâte à tartiner, fondue
au chocolat. Confiseries à base de
chocolat

LES JARDINS D'AGRÈVE

Laurence Magnier
Le Village - 07410 Pailhars
04 75 06 49 56
lesjardinsdagreve@tele2.fr
Sorbets aux fruits et aux plantes,
chutneys, confitures peu sucrées,
nectars, sirops
Certifié AB

CHAMPAGNE BRISSON

Claude Jonchère
11 lot des Casseux
10140 Bossancourt
03 25 27 94 60
claud.jonchere@free.fr
AOC Champagne

LE MAINE MICHAUD

Thierry Bonnin
Viticulteur récoltant
Le Maine Michaud
16120 St Simeux
05 45 66 26 48
www.maine-michaud.com
tbonnin@maine-michaud.fr
Cognac, Pineau, Vins, jus de raisin
AOC, HACCP

SARL LEOPOLD BISCUITERIE FINE

Bruno Manant / Melinda Leguenne
1145 Route de Grenade
31530 St Paul sur Save
06 67 88 94 05
06 61 73 71 20
leopold.biscuiterie@hotmail.fr
Spécialités de Macarons fondants



ITALIE

Les italiens sont des habitués des Européennes du Goût et s'ils sont autant attendus chaque année, c'est que leurs produits vous plaisent.

Les camions arrivent pleins à Aurillac et repartent vides en Italie !

IL VECHIO FORNO

Giuseppe Bellino
Via G. Giolitti
12026 Piasco
Desserts traditionnels

LA GENUINA SARL

Claudio Vittone
Via Cursagie
Viale Stazione 25
12032 Barge CN
Pâtes, polenta, biscuits de maïs

CHAMBRE D'OC

Ines Cavalcanti
Chemin Arnaud Daniel, 18 La Rocha
12020 Roccabruna CN
Culture des Vallées Occitanes d'Italie

GUISSEPPE GIOVALI

Cascina Canonici 2
10094 Giaveno
Fromages



PORTUGAL

Toujours à la recherche de produits de qualité, la délégation portugaise vous propose de découvrir de nouvelles contrées gastronomiques : le Trancoso (au centre du Portugal) avec ses salaisons, charcuteries et fromages de chèvre et de brebis AOC. Bien entendu, la région du Douro est toujours à l'honneur avec

de belles nouveautés : découvrez un très grand cru du Porto : le domaine Santa Eufenia, production familiale depuis 1864... En vedette, le fameux «vinho verde», le rosé du Douro (100 % saignée).

Une délégation ensoleillée et des plus sympathique...

Coordination de la délégation :

RUBY ET OLIVE

55 rue des Carmes – 15000 Aurillac
04 71 48 71 52

DOMAINE BRITES AGUIAR

Antonio Brites Aguiar
5130-520 Varzea dos Trevoes
S. Joao da Pesqueira
Portugal
00 351 254 474 001
Vin du Douro **AOC** «Bafarela»
rouge, rosé & «Bafarela 17» rouge

QUINTA DE LUOU

Santa Cruz de Lima
4990-745 Ponte de Lima – Portugal
AOC Vinho verde blanc et Quinta
de Luou blanc
Vieil AOC du Portugal depuis 1902
Vin blanc sec et fruité légèrement
perlé, idéal pour poissons et fruits
de mer ou en apéritif (peu calori-
que et peu alcoolisé)

COOPERATIVA DE VITICULTORES E OLIVICULTORES DE FREIXO DE NUMAO CRL

Vila Nova de Foz COA Freixo de Numao
5155-235 Freixo de Numao – Portugal
00 351 279 780 010
«Numantinu» blanc ou rouge de
Freixo de Numao, selon le procédé de
vinification du Porto. Huile d'Olive
«Casa Grande» **AOC** tras - os – Montes,
vin du Douro

LUIS CRISTINO

Trancoso – Portugal
Tel France : 06 26 72 61 12
luiscristino@gmail.com
Fromage de chèvre de mirandela
AOC tras - os – Montes
Fromage de brebis de la «Serra da
Estrella»
Salaisons & charcuteries du centre du
Portugal «Trancoso»
Jambon «Porco Preto», cochon noir
du Portugal





Le film plastique à durée de vie maîtrisée...



Une production labellisée

qui engage les Industriels sur la fabrication et la traçabilité des produits Neosac. La formulation de NEOSAC répond à un cahier des charges très strict établi par le CNEP (Centre National d'Evaluation de Photoprotection).

La durée de vie maîtrisée

Neosac présente les mêmes caractéristiques qu'un film plastique pendant un an, terme au-delà duquel il commence son oxydation.

La biodégradabilité

au contact de la lumière, de la chaleur et de l'oxygène, il se fragmente par oxydation en trois mois. L'oxydation se poursuit jusqu'à assimilation par les micro-organismes. Sa biodégradabilité par oxodégradation est démontrée par une équipe de recherche internationale dont les travaux ont été publiés en novembre 2005.

Contact :

Corinne BRINGER

Association NEOSAC

4, place de la Victoire - 43120 MONISTROL/LOIRE

Tél : 04 71 09 90 00 - Fax : 04 71 02 77 58

www.neosac.com

Email : c.bringer@lepuy-qss.cci.fr

**... recyclable, qui devient
biodégradable et compostable**

DÉLÉGATION DE VAISON-LA-ROMAINE



Un accent de Provence flotte sur les Européennes du Goût : un verre de Côte de Rhône, un rayon de soleil et un parfum d'huile d'olive...

DOMAINE DU PARANDOU

Denis Grangeon
Le Parandou – 84110 Sablet
04 90 46 96 12
dgrangeon@wanadoo.fr
Côtes du Rhône Village Sablet Rouge,
Vins de Pays de Vaucluse, Vins de Pays
de la Principauté d'Orange.
AOC

CAVE LA ROMAINE

Quartier Le Colombier
84110 Vaison La Romaine
04 90 36 55 90
www.cave-la-romaine.com
caveau@cave-la-romaine.com
Vins de la Vallée du Rhône : Côtes
du Rhône, Côtes du Ventoux, vins
doux naturels
AOC

HUILE DE MON PAYS

Moinier-Martin
La Combe l'Aulne, quartier la Folie
84340 Entrechaux
04 90 46 00 74
Huiles d'olive, olives, tapenades,
truffes, compotes sans sucre, gelée,
pate de coings.

LA ROCHE AUX FRUITS

Bernard Rochon
L'Hôpital Maillargues - 15160 Allanche
04 71 20 49 81
www.larocheauxfruits.com
larocheauxfruits@orange.fr
Production et transformation de
petits fruits : confitures, coulis, sirops,
chutneys, vinaigres, sorbets, barres de
lentilles, vins de fruits rouges

LES EPICES DU SOLEIL

Jean-Claude Fradin
96 Boulevard Mansart
21000 Dijon
03 80 77 08 46
Vente d'épices bio certifiés et de
poivres rares
AOC, certifié AB

LE PASTIS D'AMÉLIE

Peio Larquier
18 route d'Arzacq - 64230 Mazerolles
05 59 77 12 52
www.lepastisdamelie.com
contact@lepastisdamelie.com
Pâtisserie du Béarn : Pastis d'Amélie,
les Délices d'Amélie, la Pâtiche.

SARL ASIECO

Van Thang Tran
16 rue Henri Gautherot
94250 Gentilly
01 45 47 64 24
www.asieco.com
contact@asieco.com
Thés et tisanes au Ginseng
Certifié AB, ISO



**Et si on
rêvait
d'un monde
plus gai ?**

© PHOTOCOOL/STANISLAS - COORD. PHOTO: B. GASTHIER (T.M.A.) - PHOTO: J. P. P. P. P.



Colas sait donner des couleurs à la route.

COLCLAIR est l'un de nos produits pour améliorer votre cadre de vie.



La route avance

A moins de 50 km de chez vous, une agence Colas. Agence du Cantal 04 71 45 63 80

LE PARCOURS DU GOUT



LE JEU CONCOURS

Nouveau cette année, participez au tirage au sort «Parcours du goût» pour gagner l'un des nombreux lots offerts par les commerçants ainsi qu'un «week-end gourmand à la ferme» proposé par le réseau Bienvenue à la Ferme.

Les bulletins de participation sont à retirer exclusivement dans les treize enseignes partenaires du Parcours du Goût (voir liste page suivante) et à déposer jusqu'à dimanche midi à l'accueil du festival dans l'urne prévue à cet effet.

1er Prix :

Un coffret "Séjour Gourmand à la Ferme" pour deux personnes

Une nuit en chambre double avec petit déjeuner, dîner à la table d'hôtes et visite de la ferme.

Les lots mis en jeu par les commerçants partenaires :

- Dix bons d'achat de 10 € chacun, offerts par la «Crèmerie Leroux – Le Cayrolais»
- Quatre paniers garnis de 20 € chacun, offerts par la boucherie-traiteur «Au Cochon d'Or - Michel Fabrègues»
- Un panier prestige de produits apéritifs, cafés, tisanes, chocolats et caramels offert par «l'Île au Café».
- Un couteau d'Aurillac à lame acier, offert par la «Coutellerie Destannes»
- Un bon d'achat de 50 € offert par la «Librairie Delprat»
- Cinq bouteilles Apéritif à base de vin, offert par «Desprat Vins»
- Deux bons d'achat de 20 € chacun offert par «Ambiance et Style (Calvet Fils)»
- Un panier de produits bio offert par «Croc' Nature»
- Un panier garni offert par les «Fromageries Morin»
- Un bon d'achat d'une valeur de 30 € offert par «La Petite Librairie»
- Un panier de produits La Vie Claire, offert par «Au Palais Bio, La Vie Claire»
- Une coupe à fruit en bois de palissandre, offert par «Produits du Monde»
- Une bouteille Gentiane Couderc offerte par la Distillerie Couderc

LES ANIMATIONS

En plus du jeu concours, les enseignes participantes s'ouvrent à de savoureuses rencontres. Au programme des dégustations, des démonstrations et des explications autour des produits, des modes de production et des critères de qualité liés aux arts de la table.

LE PARCOURS DU GOUT

Les commerçants «Parcours du Goût» sont ouverts vendredi et samedi, aux horaires indiqués ci-dessous. Venez découvrir les animations et retirez vos bulletins de participation.

1/ CRÈMERIE LEROUX LE CAYROLAIS HENRI MANHES

15 rue Emile Duclaux
04 71 48 28 89
lecayrolais@wanadoo.fr
Vendredi 27 et samedi 28, dégustations et explications permanentes sur les produits et les modes de production.

2/ BOUCHERIE TRAITEUR AU COCHON D'OR MICHEL FABRÈGUES

3 rue des Frères
04 71 48 05 39
mifabregues@wanadoo.fr
www.cantal-traiteur.fr
Vendredi 27 et samedi 28, dégustations aux horaires d'ouverture du magasin.

3/ L'ILE AU CAFÉ TORRÉFACTEUR

28 rue des Frères
04 71 43 14 00
ilecafe@orange.fr
Les 27 et 28 juin, de 9h30 à 12h, démonstrations et explications des produits et de la torréfaction.

4/ COUTELLERIE D'Auvergne DESTANNES GÉRARD DESTANNES

7 rue des Frères
04 71 48 32 87
gerardestannes@wanadoo.fr
www.coutelleriedestannes.com
Historique du couteau d'Aurillac et explications sur le mode de production, vendredi 27 et samedi 28 de 10h à 12h et de 14 à 19h.

5/ LIBRAIRIE DELPRAT

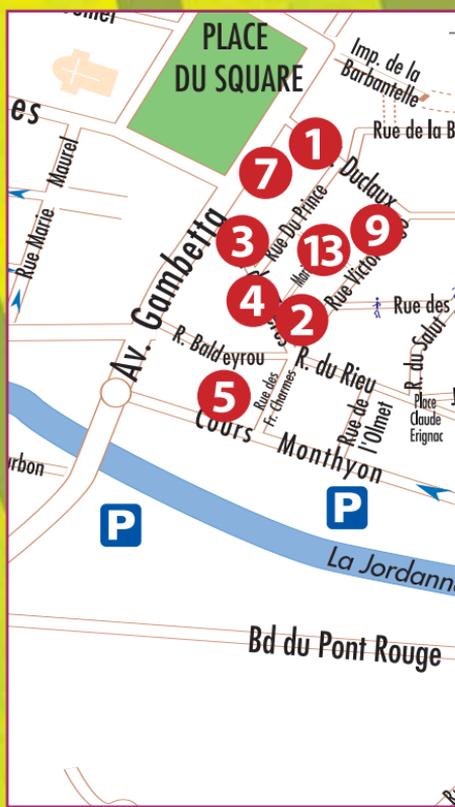
16 Cours Monthyon
04 71 48 42 18
Vendredi et samedi, mise en avant d'un grand choix de livres de cuisine et de livres régionaux.

6/ DESPRAT VINS

10 avenue Jean-Baptiste Veyre
04 71 48 25 16
desprat.vins@wanadoo.fr
www.vin-passion.com
Dégustations et explications sur les produits et les processus de production - Vendredi 27 et samedi 28, de 8h à 12h et de 14h à 19h.

7/ AMBIANCE ET STYLE CALVET FILS

6 place du Square
04 71 48 42 65
www.ambianceetstyles.com
calvetfils.aurillac@hotmail.fr
Démonstrations d'articles de cuisine sur demande, aux horaires d'ouverture du magasin (vendredi et samedi).





REMERCIEMENTS

Ville d'Aurillac : J-P. Peuch, D. Gadion, O. Valadier et leurs équipes, M. Maroncle et l'ensemble du Centre Technique Municipal, P. Dubourg, N. Tabeyse, S. Payrat, G. Pautrat, D. Nicol, S. Lassale, P. Martins ; CABA : les animateurs de l'ECM, de la Plantelière, C. Louis ; Chambre Agriculture : D. Dufayet ; Office de Tourisme : N. Gazal, P. Desprat, TransCab, La FAL, Lycée Jean Monnet, Bouvier Extincteurs, Les Délices de la Mer, Emilie Poulet, Caroline Champion, les bénévoles et l'ensemble des personnes pour qui le festival compte.

LES EUROPEENNES DU GOUT

Coordinatrice du Festival : Michèle Bigeon ; Directeur : Jean-Noël Vidal ; Benjamin Piccoli ; Pierre Savaric ; Nicolas Groslier, Guillaume Champetier et toute l'équipe d'Entreprendre au Pays d'Aurillac ; Conseil : Éric Roux ; Pascale Martin et Marie Ferreboeuf pour l'Office de Tourisme.

DU 16 AU 20 JUIN :

ÉCOUTEZ TOTEM

ET GAGNEZ 1 WEEK-END

**DANS LE CANTAL, EN GÎTE RURAL
POUR 4 PERSONNES**





Beyond reason.

HAUTES TERRES

Festival des cultures de Montagne

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 juin

Cette année, le Massif Central accueille le Nord-Ouest de la péninsule Ibérique (Galice, Asturies, Cantabrique et Pays Basque) !



En tête d'affiche : **SUSANA SEIVANE**, «la petite princesse de la cornemuse galicienne» en concert le samedi soir. Des rendez-vous incontournables pendant ces trois jours de fête où concerts, animations de rues, bals, théâtre, spectacles jeune public, expositions, marchés des saveurs et de l'artisanat, espace luthiers... déclineront les richesses qui font l'identité des montagnes du Nord Ouest de la Péninsule Ibérique, du Massif Central et d'ailleurs.

Contact : Service Événementiel de la Ville de Saint-Flour

04. 71. 60 .68 .43. - evenementiel@saint-flour.fr



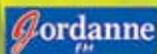
TARIF SPÉCIAL EUROPÉENNES DU GOÛT 2008

Aller-Retour Paris/Aurillac/Paris : 165 € *

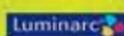
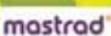
Réservations auprès d'Airlinair (01 45 12 17 28)
ou de l'aéroport d'Aurillac (04 71 63 56 98)
ou de l'agence Stac Voyages à Aurillac (04 71 48 48 33)

* Tarif soumis à conditions : voyages compris entre le 26 et le 30 juin 2008, soumis à disponibilité, billet non modifiable et non remboursable, hors frais de service.

NOS PARTENAIRES MÉDIAS :



NOUS REMERCIONS TOUS CEUX QUI SOUTIENNENT CET ÉVÉNEMENT. EN PARTICULIER :



CONTACTS

Organisation :

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

Mail : festival@e-gout.fr

www.e-gout.fr



Office de Tourisme d'Aurillac et de son Pays

7, rue des Carmes - 15000 Aurillac

Tél : 04.71.48.46.58 - Fax : 04.71.48.99.39

www.iaurillac.com

Mail : courrier@iaurillac.com