



PROGRAMME

Chaque année, une thématique, un produit ou une région est mise à l'honneur. En 2013, ce sont les produits laitiers : lait; crème, yaourts, beurre et bien sûr fromages. Ils auront une place de choix sur la manifestation.

La thématique sera déclinée sur les différents espaces et lors des animations.



Cette année encore, Les Européennes du Goût ont l'honneur d'accueillir **Michel Bras**, chef du Suquet, à Laguiole, pas moins de 3 étoiles au guide Michelin !

Présent les vendredi et samedi, il sera le parrain de la manifestation et l'ambassadeur du goût, de la gastronomie et de la convivialité !

HEURES D'OUVERTURE DU SITE

Vendredi 5 juillet : 12H – MINUIT

Samedi 6 juillet : 10H - MINUIT

Dimanche 7 juillet : 10H-18H

PROGRAMME DU GRAND HALL DU GOUT

VENDREDI 5 JUILLET	Repas/concert* des Toques d'Auvergne	Louis Bernard Puech et Jérôme Cazanave	20h30
SAMEDI 6 JUILLET	Démonstration gastronomique <i>"Epaule d'agneau confite aux cabécous d'Auvergne, tuile et chantilly au cantal AOP"</i>	Renaud Darmanin	10h-11h
	Concours de cuisine amateur "le lait dans le plat !"	Michel Bras	11h-13h
	Démonstration gastronomique	Louis Bernard Puech	15h-16h
	Table ronde : <i>"Innovation et création sont elles possibles dans le système des Appellations d'Origine ?"</i>	En présence de Michel Bras, éleveurs, affineurs... Animation, Eric Roux	16h-17h
	Atelier association Vins/fromages*	AFA** et Philippe Gallon	17h-18h
DIMANCHE 7 JUILLET	Initiation à l'œnologie*	Philippe Gallon	10h-11h
	Démonstration gastronomique <i>Truffade inversée et glace à la reine des près</i>	Didier Guibert	11h15-12h15
	Démonstration gastronomique <i>Verrines de fromage blanc aux fruits de saison</i>	Didier Vaille	15h-16h
	Démonstration gastronomique	Jérôme Cazanave	16h-17h

* Sur réservation au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival

** Association des Fromages d'Auvergne

Le concours de cuisine amateur "LE LAIT DANS LE PLAT!"



Samedi 6 juillet au matin, sur le Grand Hall du Goût de 11h à 13h. Il s'agit de réaliser un plat innovant pour 2 personnes à base de produits laitiers en 1h, avec un panier composé obligatoirement de 2 produits laitiers. Le reste du panier sera à l'initiative du cuisinier en herbe et à compléter sur le marché couvert d'Aurillac le samedi 6 juillet au matin, avec 8 € en poche.

Les concurrents se rendront ensuite sur le Grand Hall du Goût pour réaliser leur plat en direct, face à un jury composé de :

Michel Bras, Président du jury

Eric Roux (animateur gastronomique), Pierre Mathonier (Maire d'Aurillac).

Ils devront ensuite dresser 2 assiettes et faire déguster leur plat au jury, qui devra ensuite choisir le meilleur en fonction de plusieurs critères : la réalisation du plat, l'originalité de la recette, le respect des ingrédients, le respect du budget, le goût, la saveur, la consistance, la présentation...

Comment participer ?

Un dossier de présentation, à envoyer par courrier ou mail, dans lequel les concurrents expliquent pourquoi ils souhaitent participer, leur intérêt pour la cuisine (en quelques lignes). **Une photo du concurrent** et d'un plat innovant qu'il a déjà réalisé (accompagné de la recette) devront également être joints au dossier.

Dépôt des candidatures avant le 15 juin. Trois candidats seront sélectionnés pour le jour du concours.

La sélection se fera en fonction de l'originalité de la recette du plat, de la présentation et de la motivation du candidat.

Prix :

Il sera décerné le jour même, en fin de matinée par Michel Bras en personne.

Le vainqueur remportera un repas et une nuit pour 2 personnes chez Michel Bras (au Suquet, à Laguiole).

Envoyer le courrier à l'adresse suivante :

Les Européennes du Goût – Concours "le lait dans le plat !"

1 bis Place des Carmes 15000 Aurillac

Ou par mail : festival@e-gout.fr

La table ronde

Animée par Eric Roux, le thème sera : "Innovation et création sont elles possibles dans le système des Appellations d'Origine ? "

En présence de Michel Bras, d'éleveurs, d'affineurs, de crémiers, de producteurs.

Elle aura lieu sous le Grand Hall du Goût, le samedi après midi à 16h.

Exposition de photos

De la Milk Factory, autour des produits laitiers... mais vus sous un angle différent, celui de plasticiens. Sous le Grand Hall du Goût.

LE CONCOURS DES GOUDOTS GOURMANDS

Il se déroulera sur 2 jours :

Vendredi : 16h à 21h

Samedi : 10h30 à 13h30 et 15h30 à 19h30.

Nouveauté : catégorie enfant pour tous les produits (sauf gentiane).

Les produits du concours :

- Fromage AOP Salers
- Jambon sec
- Gentiane
- Saucisson sec (vendredi uniquement)
- Dessert innovant (vendredi uniquement)
- Pâté de tête (samedi uniquement)
- Saint-Nectaire (samedi uniquement)
- Carré d'Auvergne

Remise des prix dimanche à 12h sur le Village du Goût.

LES AUTRES ANIMATIONS GASTRONOMIQUES

Le Village du Goût

Installé au cœur du marché, ce village du goût est un lieu de promotion des produits hautement qualitatifs de notre région : on y retrouvera le stand de Bœuf du Cantal et Label Rouge Viande Salers, du Comité Interprofessionnel des Fromages, du réseau Bienvenue à la Ferme, un stand d'œnologie. Toute la journée le village sera animé avec des ateliers de dégustations, des jeux (pour enfants et adultes) ...

Le Parcours du Goût de Michel Bras

En soirée (vendredi et samedi), le village se transforme en véritable Parcours du Goût... Le parcours est un repas proposé sous forme de découverte de produits simples de notre terroir mais hautement qualitatifs, **pré-sélectionnés par Michel Bras**.

Pour la somme de 15 € les "baladeurs du goût" concocteront au gré des stands leur assortiment de produits qu'ils pourront déguster au cœur du Village du Goût.

Les produits du parcours du goût :

Jambon cru, saucisson fermier, friton, carpaccio de bœuf, Cantal, tarte à la tome, gentiane apéritive et vin rouge.

Tarif : 15 € Attention, nombre de places limité à 100 personnes par soir.

Réservations au 04 71 46 86 50.

Les Randonnées gourmandes

- **Randonnée dans la vallée de Mandailles**, suivie d'un casse-croûte fromager à la ferme : le samedi de 9h à 11h30
- **Randonnée au Puy Courny** : le dimanche de 9h à 11h30

Balade découverte au Puy Courny, avec un guide du CPIE et les éleveurs.

Départ du site des Européennes du Goût (inscriptions à l'arrivée dès 8h30) et retour sur le site pour un casse-croûte viande bovine sur le village du goût.

Inscriptions au préalable au 04 71 46 86 50.

Tarif : 5 € pour le casse-croûte.

"Le Pôle Fromager"

L'AFA (l'Association des Fromages d'Auvergne) proposera des animations toute la journée sur le marché, pour faire découvrir les 5 AOP du Cantal (St Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Salers et Cantal) : recettes faciles pour apéritif convivial entre amis, recettes aux fromages, dégustations...

Animations également à destination des enfants (jeu de l'oie...).

L'ENILV proposera des ateliers de fabrication de fromages et de caillage du lait (pour les enfants) en direct.

"Le pôle Laitier" : La salle de traite mobile, la fontaine à lait, et la ferme vivante

Animations et quizz tous les jours, à l'entrée du site, pour enfants et adultes.

Vache, chèvres et brebis seront présentes également sur le site pour le plaisir des petits et des grands.

PROGRAMME DES ANIMATIONS CULTURELLES

VENDREDI 5 JUILLET	Inauguration		Marché – 18h
	Concert	Teal Chill Pills	Grande Scène – 20h30
	Concert	Antoine Bertazon	Grande Scène – 22h
	Concert	Ceux qui marchent debout	Grande Scène – 23h30
	Repas concert (sur réservation repas des Toques d'Auvergne)	Anne Gaëlle Duo	Grand hall du goût – 20h30
SAMEDI 6 JUILLET	Fanfare	Redstar Orkestar	Marché – toute la journée
	Concert	Adèle Coyo	Grande Scène – 20h30
	Concert	Garciaphone	Grande Scène – 21h30
	Féerie des eaux	Les Fontaines Magiques	Jordanne - 23 h
	Concert	Shaolin Temple Defenders	Grande Scène – 23h30
DIMANCHE 7 JUILLET	Fanfare	Ktipietok Orkestar	Marché – toute la journée

SPECTACLE FEERIE DES EAUX

L'ONU a déclaré l'année 2013, année internationale de coopération dans le domaine de l'eau. Elle est aussi un formidable support pour des spectacles particulièrement féeriques.

Ce sera une première à Aurillac pour ces FONTAINES MAGIQUES, "mises en vie" depuis et avec l'eau de la Jordanne.

Samedi soir à 23h sur les Berges de la Jordanne.

ANIMATIONS POUR ENFANTS

Tout le week-end des stands proposent des animations spécifiques pour les enfants : le stand de l'AFA, la salle de traite mobile et fontaine à lait, le stand de l'ENILV, le stand d'œnologie (découverte des sens...) également.

Dimanche après midi (sur le Village du Goût) : de 14h à 17h.

Stand de maquillage avec Marie Odile Lafont de l'Art de Rien.

Ateliers de customisation de cupcakes, avec Sophie Rumin : **14h et 16h. Nombre de places limité à 10 enfants (6/7 ans minimum), réservations sur places.**