

# LES EUROPÉENNES DU GOUT

AURILLAC  
CANTAL  
AUVERGNE

3, 4, 5  
JUILLET  
2015



## LIVRES ET GOURMANDISES

Festival Gastronomique et Culturel / [www.aurillaccongres.com](http://www.aurillaccongres.com) / Entrée gratuite

[www.facebook.com/gout.aurillac](https://www.facebook.com/gout.aurillac)

NOUVEAU ! TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION MOBILE AURILLAC DÉVELOPPEMENT !

# /perene

## LE BONHEUR EST DANS LA CUISINE

*Paul Bocuse*

*Cuisine  
Bain*

*Rangement*

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



L'institut Paul Bocuse a fait appel à Perene pour agencer son tout nouvel atelier de cuisine, place Bellecour, à Lyon.

Deux cuisines ateliers Perene habitent et habillent les lieux, pour permettre aux passionnés et gourmets du monde entier de s'adonner à leur rêve, de partager les secrets bien gardés de la gastronomie française, insufflés par le chef du siècle, Paul Bocuse et se voir transmettre savoir-faire, tours de main et astuces des plus grands Chefs.

Perene, fier de ce partenariat, vous propose aujourd'hui pour tout achat d'une cuisine, de vous offrir un cours de cuisine ou de pâtisserie dans l'atelier des chefs de l'institut Bocuse de la place Bellecour.



Photo © Stéphane de Bourgies

**3 rue Marie Maurel - 15000 AURILLAC - TÉL. 04 71 48 61 14**

*Parking réservé à la clientèle*

# LIVRES ET GOURMANDISES

**D**u vendredi 3 au dimanche 5 juillet 2015 se déroulera la 11<sup>ème</sup> édition du festival des Européennes du Goût, manifestation devenue emblématique dans le cantal. Cet événement porté par la CABA, est organisé par AURILLAC Développement. Il s'agit d'un rendez-vous permettant de lancer la saison estivale dans une ambiance festive et gourmande ! Lieu convivial de rencontres gustatives et culturelles, c'est aussi l'occasion de découvrir et de promouvoir les produits du terroir.



Cette année, nous ferons une place particulièrement importante au livre gastronomique, et pour ce faire, nous aurons l'honneur d'accueillir **Luana Belmondo**, chroniqueuse gastronomique dont la réputation n'est plus à faire ! En 2010, sa 1<sup>ère</sup> émission voit le jour sur «Cuisine+» : «Bienvenue chez Luana» dans laquelle elle partage ses recettes italiennes. En 2011, elle devient une chef récurrente de l'émission «C à vous» sur France 5. En 2012 et 2014, elle sort deux livres de recettes franco-italiennes : «À table avec Luana et «Je viens cuisiner chez vous», que nous

aurons l'honneur de découvrir tout au long du week-end !

Cette édition nous permettra également de fêter ensemble les 20 ans du Concours des Goudots Gourmands.

Vous l'aurez compris, découvertes, festivités et gourmandise(s) seront les maîtres mots de cette édition, alors à vos fourchettes !

## HEURES D'OUVERTURE DU MARCHÉ

- **Vendredi 3 juillet : 12h - 23h**
- **Samedi 4 juillet : 10h - 23h**  
Feu d'artifice : 23h00
- **Dimanche 5 juillet : 10h - 18h**



# LIVRES...

Cette année, les Européennes du Goût seront le théâtre de rencontres culinaires et littéraires avec la présence d'auteur(e)s et éditeurs durant toute la durée du festival. Vous pourrez donc découvrir tout au long du week-end de nombreux livres de recettes présents sur le stand de la Librairie Point-Virgule. Des séances de dédicaces seront proposées par cette dernière ainsi que par la librairie À l'Encre Violette.

## Dédicaces sur le Stand de la Librairie Point-Virgule

<b> VENDREDI À PARTIR DE 17H30 </b>	<b>Pierre Soissons</b> pour son ouvrage sur les «Fromages d'Auvergne» publié aux Éditions <i>Quelque Part sur Terre</i> dirigées par Laurence Adnet et Pierre Soissons.
<b> SAMEDI DE 17H00 À 19H00 </b>	<b>Luana Belmondo</b> pour ses livres de recettes : «À Table Chez Luana» et «Je viens cuisiner chez vous».
<b> DIMANCHE DE 11H30 À 13H00 </b>	

## Dédicaces sur le Stand de la Librairie à L'Encre Violette

<b> SAMEDI DE 14H30 À 18H30 </b>	<b>Daniel Brugès</b>
	<b>Régine Rossi-Lagorce.</b>



**Pierre Soissons**, photographe parisien, arrive dans le Cantal au début des années 1980. De cette passion et de sa rencontre avec Laurence Adnet est née, il y a quinze ans, sa maison d'édition *Quelque part sur terre* qui publie des ouvrages sur des sujets aussi variés que les fromages d'Auvergne, les vaches de montagne, la Roumanie, les jardins... Ce que les amateurs de cuisine locale ont surtout retenu (et utilisé !), ce sont les deux ouvrages sur le Cantal : « Du Cantal dans la cuisine » paru en 2010 et « Les 3 Cantal dans la cuisine » de 2013, «Le vignoble des Côtes d'Auvergne» (2013) ainsi que le dernier en date «Fromages d'Auvergne, une histoire d'hommes et de femmes» (décembre 2014).

**Daniel Brugès**, écrivain français né à Neuvéglise dans le Cantal. En février 2010, il obtient le Prix littéraire Arverne pour son livre «Terres d'Aubrac». Il est l'auteur de livres de recettes auvergnates tels que «Recettes d'Auvergne».



**Régine Rossi Lagorce**, auteure de livres de cuisine où histoires et recettes inédites se côtoient. Elle est cuisinière et créatrice de recettes, chroniqueuse sur France Bleu Limousin et à Télélim TV.

# Le Crédit Agricole Centre France

Partenaire

## de la vie locale



 **N°Vert** 0 800 400 000

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



[www.ca-centrefrance](http://www.ca-centrefrance)



**CENTRE FRANCE**

Banque Assurance Immobilier

UNE RELATION DURABLE, ÇA CHANGE LA VIE.

# ...ET GOURMANDISES LE GRAND HALL DU GOÛT

Château situé à l'entrée du site, le Grand Hall du Goût est le lieu de toutes les animations gastronomiques :

- Des démonstrations gastronomiques
- Des ateliers pâtisserie pour les enfants de 6 à 12 ans
- Le concours de cuisine amateur « L'Assiette d'Or d'Aurillac » (voir p.11)
- Une lecture-spectacle, «La Gourmandise des Mots» en partenariat avec la Médiathèque du Bassin d'Aurillac. Sous la houlette de Brillat-Savarin, la compagnie « Lecture à la Carte » présentera quelques textes courts et savoureux choisis parmi la littérature contemporaine. Du petit déjeuner au dessert, les plaisirs des papilles seront tour à tour déclinés par Roy Lewis, Delerm, Benameur, Fournel, Autin-Grenier ou Cavanna.

PROGRAMME			
vendredi 3 juillet	Démonstration gastronomique «Recettes improvisées»	Maël le Bacquer	14h - 16h
	Démonstration gastronomique «Veau au poivron rouge et gingembre»	Luana Belmondo	16h - 17h
	Démonstration gastronomique «Jardin d'été tout en fraîcheur en verrine»	Uri Pinchas Naor	17h15 - 18h15
	Lecture-Spectacle «La Gourmandise des Mots»	Compagnie «Lectures à la carte»	18h30
samedi 4 juillet	Concours de cuisine amateur « L'Assiette d'OR d'Aurillac »		10h15 - 13h
	Concours de cuisine amateur « L'Assiette d'OR d'Aurillac »		14h30 - 16h
	Démonstration gastronomique « Tapas auvergnats »	Alexis Guyon	16h15 - 17h
	Démonstration gastronomique	Serge Vieira	17h - 18h
dimanche 5 juillet	Atelier Pâtisserie pour les enfants « Muffins et sablés » <i>Sur réservation au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival</i>	Didier Vaille	10h30 - 12h
	Démonstration gastronomique « Sablé aux myrtilles et Cantal jeune »	Didier Guibert	12h - 13h
	Démonstration gastronomique « Risotto aux tomates et burrata di bufala, sauce pesto »	Luana Belmondo	14h30 - 16h
	Démonstration gastronomique «Recettes improvisées»	Maël le Bacquer	15h - 18h

# LES CHEFS ET PÂTISSIER

## SERGE VIEIRA

Après avoir été Chef dans de nombreux restaurants étoilés et tri-étoilés, il remporte en 2005 le concours du Bocuse d'Or. En 2009, il ouvre son restaurant à Chaudes-Aigues, au château du Couffour. Auréolé de sa deuxième étoile, il fait preuve d'un grand savoir-faire et d'une simplicité qui met à l'honneur le goût et la légèreté, toujours dans un respect des produits et de l'environnement.



## DIDIER GUIBERT

Didier Guibert, qui a travaillé à l'Hostellerie St Jacques à Conques, a repris avec entrain « Les 4 Saisons », table connue du centre d'Aurillac. Passionné par les herbes sauvages (qu'il va lui-même ramasser dans la nature), il n'hésite pas à les intégrer dans sa cuisine, pour un résultat des plus surprenant.

## ALEXIS GUYON

Chef de l'Hostellerie St-Clément à Vic-sur-Cère, il œuvre en cuisine avec son père. Tous deux concoctent une cuisine pleine de goût et de saveurs, précise et gourmande, où les cuissons sont toujours justes. Alexis est également professeur de cuisine au lycée Raymond Cortat d'Aurillac.



## MAËL LE BACQUER

Chef de cuisine et chef pâtissier toulousain, il travaille pour l'agence culinaire « Jeux 2 mains » pour laquelle il anime des salons, foires, marchés... Maël Le Bacquer s'est illustré le 21 février dernier en remportant le concours national de pâtisserie «La cerise sur le gâteau», à l'école Ferrandi de Paris.

## URI PINCHAS NAOR

Uri, qui avec son épouse Sophie a la responsabilité de la cuisine de l'Auberge du Barrez depuis deux ans, a été consacré « Jeune talent Gault et Millau 2014 ». Diplômé de l'Institut Paul Bocuse à Lyon, sa cuisine est inventive, tout en adoptant et en adaptant avec brio les produits de la région.



## DIDIER VAILLE

Pâtissier chocolatier du Diamant Bleu à Aurillac depuis 1998. Toujours partant pour participer aux Européennes du Goût, il revient cette année de pour faire partager sa passion de la pâtisserie aux enfants au travers d'ateliers !

# LES AUTRES ANIMATIONS

## LE VILLAGE DU GOÛT

### animations et dégustations

Installé au cœur du marché, ce village du goût est un lieu d'animations et de dégustations des produits de notre région : on y retrouvera le stand du Comité Interprofessionnel des Fromages, de Bienvenue à la Ferme et celui d'Interviande Cantal. Des dégustations auront lieu toute la journée. Le stand d'Interviande proposera de découvrir, en lien avec la thématique, des ouvrages sur l'élevage et la viande.

## LE STAND DE L'ASSOCIATION DES FROMAGES D'Auvergne

### Redécouvrez vos sens avec les 5 Fromages AOP d'Auvergne

Vous les connaissez forcément : Cantal, Saint-Nectaire, Salers, Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert. Vous avez sûrement déjà entendu parlé du traditionnel plateau de fromages, mais quand les Fromages AOP d'Auvergne aiguisent vos sens, cela devient une science.

Apprenez à parler de vos sensations tout en dégustant les 5 Fromages AOP d'Auvergne... ils n'auront plus de secret pour vous !

Venez-les rejoindre et laissez-vous porter par vos sens !

Ateliers sensoriels, vous allez y prendre goût ... Vous ne verrez plus jamais le fromage comme avant !

[www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)



## LE STAND DU SMOCE (Syndicat Mixte Ouest Cantal Environnement)



Le Syndicat Mixte Ouest Cantal Environnement (SMOCE), créé en 2008, réalise et exploite tous les nouveaux équipements ou nouvelles opérations visant à traiter, valoriser ou réduire les déchets collectés par ses collectivités adhérentes, de la meilleure façon et à moindre coût. Durant le festival, le Smoce sensibilisera les visiteurs au recyclage des déchets et au gaspillage alimentaire au travers d'ateliers « repas zéro gaspi » et de « compostage ».

## RANDONNÉE :

Dimanche 5 juillet de 10h à 12h : randonnée au Puy Courny organisée par le CPIE.

Rendez-vous Cours d'Angoulême (à l'accueil des Européennes du Goût). Inscriptions auprès du CPIE au 04.71.48.49.09 (25 personnes maxi). Découverte de quelques plantes communes présentes au Puy Courny avec une entrée ethnobotanique.

# Hertz

## ARNAUD LOCATION

Location véhicules touristiques,  
utilitaires et frigorifiques.

### 04 71 64 65 65



TOYOTA



LEXUS

## SARL ARNAUD

Av. Georges Pompidou  
15000 AURILLAC

### 04 71 48 12 31



Blanchisserie®  
**BOISSET**

*Depuis 1962, vos exigences améliorent notre service*

**Location de linge  
et vêtements  
professionnels**



Depuis 1962  
Le plus court chemin  
vers la pureté

**Aurillac Tél.: 04 71 63 49 31**

**Clermont Ferrand / Cournon Tél.: 04 73 83 51 49**

**[www.blanchisserie-boisset.fr](http://www.blanchisserie-boisset.fr)**



# LE CONCOURS DES GOUDOTS GOURMANDS



Orchestré par l'Office de Tourisme du Pays d'Aurillac, il fête cette année son 20ème anniversaire. Le principe de ce concours est immuable : le public est invité à déguster et à noter, par catégorie, des spécialités produites par plusieurs professionnels cantaliens.

## Le concours des Goudots Gourmands permet donc au public de devenir juré du bon goût !

3 points essentiels contribuent au bon déroulement du concours :

- le public est invité à déguster et à noter, par catégorie, des spécialités produites par plusieurs professionnels cantaliens.
- Les producteurs fortement impliqués offrent leurs produits.
- 45 bénévoles permettent chaque année à cet évènement d'exister !

Cette année, les produits sélectionnés permettront de mettre à l'honneur des produits incontournables de notre région mais aussi de faire découvrir des gourmandises aux saveurs revisitées pour l'évènement.

## Le concours se déroule sur 2 jours :

Vendredi 3 juillet de 15h à 21h

Samedi 4 juillet de 10h à 18h



## Les 6 produits en compétition :

Gentiane en cocktail, jambon sec, pounti, fromage de Salers, brioche pomme-châtaigne, tarte à la myrtille revisitée.

**Les lauréats se voient attribuer un prix et une marque : «Goudots 2015»** (or, argent ou bronze) qu'ils peuvent apposer sur l'emballage de leur produit. Les Goudots Gourmands assurent ainsi la valorisation, la promotion des produits et des artisans du Cantal toute l'année.

Qui sera le grand gagnant cette année ? C'est à vous de juger !

La remise des prix aura lieu samedi soir à 20h30.



# LE CONCOURS DE CUISINE AMATEUR "L'ASSIETTE D'OR D'AURILLAC"

/perene

Cette année le concours se déroulera en 2 manches le samedi 4 juillet, sous le Grand Hall du Goût :  
- 2 sets de 3 concurrents à la suite le matin - finale l'après-midi avec les 2 meilleurs concurrents des épreuves précédentes.

## ■ 1<sup>ère</sup> partie du concours : de 10h15 à 13h

Il s'agit pour les 6 concurrents de réaliser un plat innovant, pour 2 personnes, sucré ou salé, avec ou sans cuisson, sur le thème « L'assiette d'OR d'Aurillac ! », en 1 heure, avec un panier semi-imposé avec 4 produits minimum parmi les 6 proposés : liqueur le Tonton à base de myrtille et de châtaigne, tome fraîche de Cantal, Saint-Nectaire, jambon sec, noix, miel. Le reste du panier sera à l'initiative du cuisinier en herbe et à compléter sur le marché couvert d'Aurillac le samedi 4 juillet au matin, avec 15€ en poche.

## ■ 2<sup>ème</sup> partie du concours : de 14h à 16h

Les 2 concurrents sélectionnés le matin devront réaliser en 1 heure un plat pour 2 personnes avec un panier surprise imposé qu'ils pourront utiliser en partie ou en totalité.

**Le jury :** Luana Belmondo (animatrice TV gastronomique), Maël Le Bacquer (chef toulousain) et un 3<sup>ème</sup> chef.

Le jury devra choisir le meilleur plat 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 aura une place prépondérante dans le choix du jury.

**PRIX : 1 journée de cours de cuisine « produits d'exception » à l'Institut Paul Bocuse à Lyon, pour 2 personnes offert par les cuisines Perene.**

*Règlement en ligne sur [www.aurillacongres.com](http://www.aurillacongres.com). Dépôt des candidatures avant le 15 juin.*



## AGENCE D'AURILLAC



# LES CONCERTS

## VENDREDI 3 JUILLET 2015

Anne G Quatuor (jazz rock)	Scène - 20h
Ernest (chanson française)	Scène - 21h00
Bazar et Bémols (jazz manouche)	Scène - 22h45

## SAMEDI 4 JUILLET 2015

Kandid (chanson française)	Scène - 20h00
Yvan Marc (chanson française)	Scène - 21h15
Duende (salsa/hip-hop/fusion latine)	Scène - 23h15

# LES GROUPELS

## ANNE. G

Vendredi 3 juillet - 20h



Après deux ans d'expérience en duo guitare/voix, ANNE.G revient avec un batteur et un contrebassiste. Le duo s'est d'abord aguerrri en reprenant des standards pop en version acoustique, puis s'est ouvert à la composition en sortant son premier album « Duel » en mars 2014.

L'arrivée de nouveaux musiciens permet d'explorer d'autres sentiers musicaux (parfois jazzy, parfois rock ...) et de donner encore plus de diversité dans les arrangements durant les concerts.

## ERNEST

Vendredi 3 juillet - 21h



Sur scène, un vieux bano, un piano désaccordé, quelques instruments de bois sombres, des percussions et des samples se font les ambassadeurs d'un bastringue groovy, grinçant, grincheux mais aussi raffiné.

Le spectacle d'ERNEST est une immersion dans la féerie des contes, une machine musicale à remonter le temps. Tantôt tendre et râleur, tantôt cynique hurleur, Ernest cherche à établir dans ses chansons un dialogue entre les doux épouvantails d'antan et ceux qui hantent les histoires d'aujourd'hui.

## BAZAR ET BÉMOLS

Vendredi 3 juillet - 22h45



Si l'on se fie aux 7 instruments sur scène ou à la clameur de la foule, impossible de deviner qu'ils ne sont que 3.

Pourtant, depuis 2007, Bazar et Bémols est bel et bien un trio de chanson française qui emprunte les voies du swing, du reggae, du manouche et du jazz. Leurs débuts dans le métro parisien ont éveillé la curiosité des médias locaux.

En 2015, ils sortent leur premier album « Le Fruit du bazar » dont le fil conducteur est le texte subtil et imagé.

## KANDID

Samedi 4 juillet - 20h



Ce jeune chanteur guitariste auvergnat a essaimé sa chanson aux embruns pop-folk, notamment en 1<sup>ère</sup> partie de Miossec, Magyd Cherfi,

Raphael ou Kaolin... Ses prestations scéniques respirent l'humble sobriété et la spontanéité, tout en distillant une bonne humeur communicative et une énergie habitée. Des textes poétiques et une voix sur le fil de la rupture...

## YVAN MARC

Samedi 4 juillet - 21h15

Yvan Marc est un auteur-compositeur-interprète, guitariste et chanteur. Il passe son enfance à Ecotay-l'Olme, un village de la Loire où il y écrit



ses premières chansons dès l'âge de quatorze ans, en compagnie de Mickaël Furnon, futur chanteur de Mickey 3D, et de Pascal Colomb, futur compositeur et musicien pour Françoise Hardy et Vanessa Paradis notamment. C'est d'ailleurs le succès du groupe Mickey 3D qui lui permet de se faire connaître lors de ses 1<sup>ères</sup> parties.

## DUENDE

Samedi 4 juillet - 23h15

Sans plus de frontières que celles de leur imagination, Duende mëtisse, mélange, récupère et transforme à partir de leurs influences sud-américaines, espagnoles, et les inspirations (rock, jazz, balkaniques) de chacun de ses musiciens.

Ainsi, dans sa musique, Duende approche les rivages du hip-hop, caresse le reggae, se permet quelques élans rock, tout en épousant les formes les plus traditionnelles de l'Espagne et de l'Amérique Latine, le tango, la salsa, le merengue.



ROQUEFORT

La Pastourelle  
La cave des producteurs

L'excellence reconnue

CONCOURS DEPARTEMENTAL FROMAGES DE LA VILLYCHON Médaille d'Argent 2015

CONCOURS DEPARTEMENTAL FROMAGES DE LA VILLYCHON Médaille d'Argent 2014

Où trouver ce fromage : Roquefort.lapastourelle@gmail.com - 06 80 49 10 50

# SE RESTAURER



## Différentes possibilités s'offrent au public pour se restaurer.

Il y en aura pour tous les goûts et pour tous les budgets ! Les buvettes sont de véritables lieux de rendez-vous conviviaux autour de saveurs du terroir auvergnat et d'ailleurs.

## Les points restauration

Sept restaurateurs réveillent les papilles du public en concoctant de bons petits plats à déguster tranquillement sur le lieu du Festival, de midi jusqu'au bout de la nuit !

### BOUCHERIE BORNES

Pouinti, saucisse/aligot, charcuterie...

### FERME AUBERGE LOU BRAISADOU

Porcelet mijoté, foie gras poêlé, canard (cuisse, magret), truffade, tomate provençale...

### POIVRE ET SEL

Hamburger, jambon cuit aux girolles, chili con carne de tripoux, truffade...

### LA TXALLUPA

Hamburger de canard, canard (confit, magret), salades, tartines, pommes de terre au cantal, ...

### LES GLYCINES

Bœuf salers, pommes de terre paysannes, ratatouille, lentilles de Saint-Flour...

### PAUL COUNIL

Accras de Morue, colombo de poulet, rougaille saucisse...

### LITTLE MARIUS

Burgers au bœuf salers.

## Le marché

Possibilité de casser la croûte sur le marché grâce aux exposants qui peuvent vendre leurs produits à l'assiette ou au verre.

## Le Parcours du Goût

Il est proposé les 2 soirs du festival, sur le Village du Goût.

Le parcours est un repas proposé sous forme de découverte de produits qualitatifs ayant reçu un Goudot d'or en 2013 ou 2014. Les producteurs seront présents sur le Parcours pour pouvoir échanger avec les consommateurs.

## Les produits du parcours du goût :

Jambon sec (Cantal Salaisons), terrine de bœuf et sa salade de lentilles (Le Cochon d'Or), Saint-Nectaire (EARL Mercier), verrine fromage blanc/fruits rouges et carrés d'Auvergne (boulangerie Gladines), Gentiane apéritive (Couderc) et Côtes d'Auvergne rouge « Osez », Auvergnat Cola pour les enfants.

**Horaire : arrivée entre 19h30 et 21h30 maximum pour le service**

**Tarif : 15 €** (Attention: nombre de places limité à 100 personnes par soir).

**Réservations** au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival.

**TOUTE LA GASTRONOMIE  
EN AUVERGNE  
EST DANS  
LE PETIT GOURMET,  
VOTRE MAGAZINE MENSUEL  
GRATUIT**



**RETROUVEZ NOS 1500 POINTS  
DE DIFFUSION SUR  
LEPETITGOURMET.NET**

**3C BOISSONS  
LES 3 CAVES**

Vins - Vins Fins - Réserve d'hôtels - Champagne  
Brasserie - Spiritueux - Bières - Jus de fruits  
Sirops - Eaux minérales - Cafés  
Produits Régionaux

**COFFRET CADEAUX**

**AURILLAC**  
1 Rue de Lalue  
15000 AURILLAC  
Tél : 04.71.48.09.81  
Fax : 04.71.64.69.16

**ST FLOUR**  
Z.C de Montplain  
15100 Saint-Flour  
Tél : 04.71.60.38.87  
Fax : 04.71.60.38.56



[www.3caves.com](http://www.3caves.com)

**SALERS GENTIANE SIROP**  
TONIC  
"Le plaisir de la SALERS sans alcool"

**VEDRENNE FRAISE**  
STRAWBERRY

Entrez dans le monde magique des sirops VÉDRENNE & SALERS !

[www.gentiane-salers.com](http://www.gentiane-salers.com) [www.vedrenne.fr](http://www.vedrenne.fr)

# LE MARCHÉ GOURMAND

## LES STANDS EUROPEENS

### RUBY ET OLIVE

José DA FONSECA  
Porto et vins portugais  
LES 3 CAVES  
Avenue du Général Leclerc  
15000 Aurillac

### TERROIRS CELTES

Dominique Coroner  
59 rue Amiral Troude  
29490 Guipavas  
Gastronomie irlandaise  
(whisky, thé, marmelades, bières  
artisanales, saumon fumé sauvage  
bio...)

### ZOUZOULAS Constantinos

19 rue du capitaine sauvage  
72300 Parce Sur Sarthe  
Produits grecs (huile d'olive, miels,  
confitures, amandes...)

### SERGE LAGARDE

Fabrice Boucard  
Le Malveyrein - 24240 Pomport  
Vins AOP (Navarra, Ampurdan) et  
huile d'olive bio d'Espagne

## VIANDES, CHARCUTERIES, SALAISONS, FROMAGES

### SARL NANARD LE SAVOYARD

Bernard Fait  
1515 route de St Germain du Bois  
71500 Saint Usuge  
Fromages de Savoie et Jura, Char-  
cuterie de Savoie et Lyonnaise

### SALAISONS BALY / PICHON

Jean Yves Baly  
9, rue des Flandres - 03200 Vichy  
Salaisons, saucissons et jambons  
secs

### LESTERRES DU SUD

Eric Haouji  
13, avenue Montmare  
13008 Marseille  
Charcuterie et fromages corses

## AUTRES PRODUITS SALÉS

### UN PETIT COIN DE PROVENCE

Evelyne Guigiaro  
369 Chemin du Beausset vieux  
83330 Le Beausset  
Olives, tapenades, tomates sé-  
chées, ail confit, anti-pasti

### SAVEURS ET TERROIRS

Guy Stafrach  
47 chemin de la marine  
83110 Sanary sur Mer  
Olives, tapenade, anchoïade, toma-  
tine, tomates séchées, olivade...

### SCEA LES CIGALES DU REC

Monique Baby  
27, route de Poussan  
34560 Villeveyrac  
Huiles d'olive, tapenades, olives  
Lucques, vinaigres aromatisés, sels  
au vin...

### DOMAINE DE CASTELNAU - MANCIE T PRO

Gérard Manciet  
Rue Claude Legrand BP 128  
40800 Aire sur Adour  
Foie gras label rouge, rillettes, confit  
et cassoulet

### LA FERME DE MATHILDE

Mathilde Massou  
Cros - 12600 Taussac  
Foie gras, rillettes, confits, magrets  
fourrés, cassoulet

### ESCARGOTS DU SAINT LAU- RENT

Huguette Magne  
Chemin La Prade du Fabre  
15220 St Mamet La Salvétat  
Escargots surgelés, coquilles  
feuilletées, brochettes, conserves,  
escargotine à toaster

### CHAMPI LOZERE

Loïc Robert  
15, av de Mirandol - 48000 Mende  
Cèpes, mousserons, trompettes de  
la mort, girolles séchées, poudre de  
champignons.

## AU JARDIN DES DELICES DE DANY

Daniel Belouin  
ZI Occitanie, 2 rue Jean Mermoz  
11300 Limoux  
Tomates séchées bio, conserves et  
confitures

## PRODUITS SUCRÉS ET PÂTISSIERS

### SARL LE TANGO DES SAVEURS

Jean Roger  
Rue Alexandre Dumas  
63510 Aulnat  
Confitures, compotes, sirops, chutneys

### LA ROCHE O FRUITS

Bernard Rochon  
L'Hôpital - 15160 Allanche  
Confitures, coulis, sirops, chutneys,  
pâtes de fruits, barres énergétiques,  
gelées de fleur, sorbets, vinaigres

### SARL TU NOUGATES

Eléonore Will  
Chemin des Condamines  
84110 Crestet  
Nougat tendre au sucre roux bio et  
miel de lavande

### DOM'SAVEURS

Dominique Weyl  
Le Pouget  
15100 Anglard de St Flour  
Confitures, sirops, crêpes, petits  
gâteaux, confiseries, épices

### GAEC

### DE LA FERME D'AIGUEVIVE

Hervé Chavaroche  
Lieu dit Estillols - 15200 Jaleyrac  
Glaces fermières

### SARL

### ELGARREKIN LOUHOSSOA

Florence Rames  
Le Bourg - 64250 Louhossoa  
Financiers, gâteaux basques,  
macarons à l'ancienne

## **BISCUITERIE NAVARRO**

Eric Navarro  
1256 avenue Jean Monnet  
83190 Ollioules  
Biscuits provençaux, navettes,  
amaretti, croquants

## **SARL BREIZH SWEET**

Laurent Emery  
1 ch. romain - 22400 Saint Alban  
Sucettes artisanales, crèmes  
caramel au beurre salé, craquants,  
galettes et palets bretons

## **EURL AU FOUR GAULOIS**

Aimé Laurent  
ZAC des Planes  
12150 Lapanouze Séverac  
Croustades, fouaces, pains, flaunes

## **IZOULET Alexandre**

Lagarde - 15290 Parlan  
Glaces artisanales au lait de brebis

## **LA TOMATE RIEUSE**

Charles Giovannini  
Chemin des escarbilles  
31230 L'Isle sur Dodon  
Fruits frais et jus de fruits frais

## **SHIRLEY'S DELICATESSE**

Shirley Mancheron  
112 bis av. Roger Salendro  
94500 Champigny  
Fruits déshydratés et bretzels

## **SCEA LE COMTE DE LA CHAPELLERIE**

Régine Lescouet  
La Chapellerie - 56910 Carentoir  
Sablés médiévaux, kuko, tourin,  
confitures de fruits sauvages, méteil  
châtaigne

## **LES RUCHERS DE LA RIVIERE D'OLT**

Yannick Hardiviller  
Les Cazelles - 12320 Grand Vabre  
Sorbets plein fruits, pain d'épices  
pur miel, miel, petits fruits rouges

## **PRODUITS EXOTIQUES, ÉPICES**

### **MADA VANILLE**

Marie Ange Tsarasoa  
Tour d'Anjou N 93  
1 rue de la Clerette  
76150 Maromme  
Vanille en gousse, liquide, poudre,  
huile vanillée et épices de Madagascar

### **AUX GOUTS DU MONDE**

Armando Forte  
160 ch. de Villeneuve  
18000 Bourges  
Épices et thés en vrac

### **LE ROND POINT DU SORBET**

Jean Morvany  
Rue de la marine  
97140 Capesterre Marie-Galante  
Produits antillais, acras de morue,  
ti punch, épices, sauces, sorbets...

### **EARL ROUGES SAFRAN**

Marie-Hélène Denis  
48, route de la Merlie  
87430 Verneuil sur Vienne  
Safran naturel et transformé : confitures,  
sirops, coulis, meringues, pâtes de  
fruits...

## **BOISSONS**

### **EARL DOMAINE TAILLANDIER**

Marc Taillandier  
Varenes - 49170 Savennières  
Vins fins d'Anjou, Coteaux-du-Layon

### **VINS MARCILLAC**

Jean Marie Revel  
Mermac - 12330 Salles La Source  
Vins AOC de Marcillac, ratafia

### **SCEA GRANDS VIGNOBLES**

#### **LOUBRIE**

Guy Loubrie  
4 Ch. de Couitte - 33210 Preignac  
Vins de Sauternes,  
Graves, Bordeaux supérieur

### **DOMAINE DEBRAY**

Yvonnick Debray  
1 place Saint Jacques  
21200 Beaune  
Vins de Bourgogne AOC

## **DOMAINE DES CAMBARDES**

983 chemin d'Embanay  
84200 Carpentras  
Vins AOC du Ventoux et vins de  
pays du Vaucluse

## **CHAMPAGNE**

### **BRISSON JONCHERE**

Bénédictine Jonchère  
6 chemin de l'Argillier  
10200 Bar Sur Aube  
Champagne

## **BONNIN THIERRY**

Le Maine Michaud  
16120 St Simeux  
Pineau des Charentes, cocktails,  
aux fruits et au Cognac

## **PAPY VINS**

Patrick Lassalle  
1088, route de Monlezun d'Armagnac  
32110 Laujuzan  
Vins côtes de Gascogne, floc de  
Gascogne, Armagnac...

## **DESPRAT VINS**

Pierre Desprat  
10 avenue Jean Baptiste Veyre  
15 000 Aurillac  
Bière artisanale, vin blanc apéritif,  
champagne

## **AUTRES**

### **SYNDICAT MIXTE OUEST**

#### **CANTAL ENVIRONNEMENT**

Jean Pierre Dabernat  
Village d'entreprise, 14 avenue du  
Garric - 15000 Aurillac  
Sensibilisation au gaspillage  
alimentaire

### **POINT VIRGULE**

Sandrine Lebreton  
14 rue des Carnes  
15000 Aurillac  
Livres...

*Auvergnat  
Cola*  
*Fai tot petar miladiu !*



*Ça va pétiller  
aux Européennes du Goût !*



## REMERCIEMENTS

Merci à l'ensemble des services de la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac, de la Ville d'Aurillac et à l'équipe de l'Office de Tourisme et ses bénévoles.

## NOS PARTENAIRES MÉDIAS :



## NOUS REMERCIONS TOUS CEUX QUI SOUTIENNENT CET ÉVÈNEMENT, EN PARTICULIER :



## CONTACTS

Organisation :

**Les Européennes du Goût**

Aurillac Développement

1 bis Place des Carmes - 15000 AURILLAC

Tél : 04 71 46 86 50

Fax : 04 71 64 22 50

Mail : [catherine.pouget@aurillaccongres.com](mailto:catherine.pouget@aurillaccongres.com)

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

[www.facebook.com/gout.aurillac](https://www.facebook.com/gout.aurillac)

Office de Tourisme du Pays d'Aurillac

7, rue des Carmes - 15 000 AURILLAC

Tél : 04 71 48 46 58

Fax : 04 71 48 99 39

Mail : [courrier@iaurillac.com](mailto:courrier@iaurillac.com)

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

Graphisme : Géraldine Petit

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

Crédits photos : C. Genot, T. Bonnet, P. Soissons,

D. Juvet, P. Lebruman

Chiva



IMMOBILIER  
du GRAVIER

Estimation  
GRATUITE

Je recherche un bien  
Je vends mon bien  
Je fais évaluer mon bien

Patrick CHIVA (Gérant)  
06 88 62 20 82  
chivaimmobilier@gmail.com



Honoraires d'AGENCE  
Modérés!



chiva-immobilier.fr

04 71 63 90 25

22, cours Monthyon - 15000 AURILLAC  
(rond-point du Conseil Général)