

Européennes du Goût 2009

« Le Cantal invite l'Outre Mer »

3, 4 et 5 juillet 2009



Les Européennes du Goût investiront à nouveau les 3, 4 et 5 juillet prochains les berges de la Jordanne à Aurillac. L'organisation de la manifestation désormais portée par la CABA a été déléguée à la SEM Aurillac Développement. Ce festival de la gastronomie prendra cette année des couleurs exotiques... En effet, le Cantal invite l'Outre-mer : la Guyane, Mayotte, les Antilles et la Réunion seront présentes tout au long d'un week-end riche d'animations et de dégustations !

Environ 70 exposants présenteront leurs produits sur le marché gourmand. Des espaces seront dédiés à la mise en valeur des filières locales. Sur un espace Outre-mer seront déclinés les produits exotiques. Egalement au menu de cette année : l'incoronable Concours des Goudots Gourmands. Le public est invité à déguster et à noter des spécialités locales ; il devra choisir les meilleurs « Fromage salers », « Jambon sec des Salaisonniers », « Saucisson sec fermier », « Apéritif gentiane », « Carré d'auvergne » et « Dessert innovant des restaurateurs ».

De nombreuses animations gastronomiques seront organisées en présence de chefs locaux et nationaux de renoms tels que Jérôme Cazanave, Frédéric Coursol, Cyril Attrazic ou Sébastien Elias. Les chroniqueurs gastronomiques Patrick Chazallet, Eric Roux, Ségolène Lefèvre et Brigitte Grondin animeront les festivités.

Espace enfant, espace restauration, fanfares et concerts : les Européennes allieront également dégustation, fête et convivialité.

L'histoire

La mayonnaise des Européennes du Goût, alliant terroir, innovation et culture, a pris il y a 5 ans. Avec plus de 30 000 gastronomes en 2008, Les Européennes du Goût ont été sacrées Fête de la convivialité ! La recette de ce succès ? Un festival à la fois gastronomique et culturel qui met tous les sens en éveil.

Cette année l'organisation de la manifestation désormais portée par la CABA a été déléguée à la SEM Aurillac Développement. L'objectif a été de maintenir son niveau de qualité d'inventivité. Valoriser les produits et savoir-faire des artisans du goût locaux, partager leur expérience avec d'autres régions du monde : telle est la philosophie des Européennes du Goût.

Thématique 2009 Le Cantal invite l'Outre-Mer

Pour leur 5^e édition, après avoir invité différentes régions, Les Européennes du Goût invitent l'Outre-Mer ! La Guyane, Mayotte, les Antilles ou encore la Réunion seront donc représentées tout au long de la manifestation et apporteront de la couleur à cette fête gourmande.

Au programme :

- produits de l'Outre-mer sur le marché gourmand (rhum, épices, fruits exotiques...);
- démonstrations de cuisine créole avec Brigitte Grondin, célèbre chroniqueuse réunionnaise (*cf. ci-dessous*);
- dégustations de produits exotiques;
- rencontres entre chefs auvergnats et réunionnais;
- tables rondes autour des produits de l'Outre-mer;
- concerts de musique réunionnaise et martiniquaise.

Ces animations sont mises en place en partenariat avec la société Sud Outre-Mer.

ZOOM SUR BRIGITTE GRONDIN :

Héritière d'une cuisine créole traditionnelle et familiale, Brigitte Grondin participera aux Européennes du Goût 2009 ! Pour ceux qui ne la connaissent pas encore en Métropole, Brigitte Grondin s'est fait un nom dans le monde des chefs de La Réunion. Auteur du livre à succès « Du bonheur dans votre assiette », Brigitte a également été animatrice, durant trois ans, de la première émission de cuisine sur la chaîne Antenne Réunion. Ses prestations lui ont d'ailleurs valu le surnom de « Maïté » locale ! Peut-être aussi parce qu'à ses ingrédients préférés, elle pourrait ajouter le bagou, la bonne humeur et l'humour. Cette autodidacte, comme elle se plaît à le dire, n'a donc pas à rougir de son savoir-faire.



Le programme détaillé

Le marché gourmand

Environ 70 exposants présenteront leurs produits sur le marché gourmand. Venus des quatre coins de la France, ils ont été sélectionnés sur les deux critères principaux que sont **la qualité** et **l'innovation**.

Les exposants proposeront ainsi le meilleur des terroirs. Pour éveiller les papilles sera notamment proposé du fromage AOP d'Auvergne, du miel, du vin, des produits de la mer, escargots cuisinés, foies gras, etc... Trois espaces seront dédiés à la mise en valeur des produits du marché et des filières locales. 10 exposants représenteront l'île de la Réunion, Mayotte, la Guyane, les Antilles...

Un kiosque de dégustation permettra au public de goûter l'ensemble de ces produits.



Les Goudots Gourmands

Dans le cadre du Concours des Goudots Gourmands, les visiteurs des Européennes du Goût seront une nouvelle fois invités à déguster et à noter les nombreux produits en compétition. Il s'agit du seul concours gastronomique français composé uniquement d'un jury populaire. Il est organisé par l'Office de Tourisme d'Aurillac et de son pays. Le public notera, par catégorie, les spécialités suivantes créées par plusieurs producteurs locaux :

- « Fromage Salers »,
- « Jambon sec des salaisonniers »,
- « Saucisson sec fermier »,
- « Apéritif Gentiane »,
- « Carré d'Auvergne »,
- « Dessert innovant des restaurateurs »

Chacune de ces recettes sera réalisée par un corps de métier particulier : les fermiers pour le saucisson, les salaisonniers pour le jambon, les restaurateurs pour le dessert, les boulangers-pâtisseries pour les carrés d'Auvergne, etc.

La Remise des Prix du Concours des Goudots Gourmands se tiendra dans le hall Démonstration, le samedi 4 juillet à 19h30.

Les Animations Gastronomiques

Espace Dégustation

Au cœur du marché gourmand, dans le hall Dégustation, le public pourra déguster des associations originales et savourer les productions des exposants. Des recettes rapides et simples, quelques trucs et astuces : chacun pourra ensuite épater la galerie « en 3 coups de cuillère à pot », comme dirait le célèbre chroniqueur Eric Roux (*cf. ci-dessous*).

Les curieux pourront déguster les produits suivants :

- Fromages AOP d'Auvergne
- Vins doux du Roussillon
- Miels
- Fruits exotiques
- Boissons exotiques
(rhums arrangés, jus de fruit, liqueurs...)
- Huile d'Olive
- Pâtisseries
- Produits Fermiers

ZOOM SUR ERIC ROUX :

Tour à tour animateur, organisateur, critique ou dégustateur, Éric Roux apporte depuis le début une touche personnelle aux Européennes du Goût. Il n'a pas sa langue dans la poche, il connaît les bons produits et n'hésite pas à taquiner les chefs ! Hier sur Canal +, aujourd'hui sur France 3, à la radio, dans les journaux et sur le net, Eric Roux aime faire partager sa passion, ses coups de cœur et ses coups de gueule.

Espace Démonstration

Préparer des petits plats en une heure maxi : des recettes simples à refaire chez soi... Les chefs aurillacois, d'Outre-mer et les Toques d'Auvergne proposeront des démonstrations culinaires tout au long du week-end. Elles seront animées par Eric Roux.

Vendredi 3 juillet

13 h : sculptures en sucre sur le thème de l'Outre-mer par le Syndicat des Patrons Pâtisiers du Cantal

16 h : démonstration par Jérôme Cazanave (Toque d'Auvergne)

19 h : démonstration de cuisine créole par Brigitte Grondin (Ile de la Réunion)



Samedi 4 juillet

12h30 : démonstration par Romain Prunet – restaurant « L'Olivier » (Chef Aurillacois)

15 h : duel de chefs Jérôme Cazanave (Toque d'Auvergne) / Brigitte Grondin (Ile de la Réunion)

18 h : démonstration de cuisine créole par Brigitte Grondin (Ile de la Réunion)

Dimanche 5 juillet

10h30 : démonstration sur le thème des Fromages AOP d'Auvergne par l'Association des Fromages d'Auvergne et les blogueurs culinaire

12 h : démonstration par Didier Guibert – restaurant « Les Quatre Saisons » (Chef Aurillacois)

13h30 : démonstration de cuisine créole par Brigitte Grondin (Ile de la Réunion)

Espace Ateliers du Goût - Crédit Agricole

Plusieurs ateliers du goût, **tous gratuits**, sont organisés durant le week-end. Le nombre de places étant limité, les gastronomes doivent impérativement **réserver au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival** pour y participer. 25 personnes maximum par atelier.

Accord mets et vins

Des ateliers autour des mets et vins seront réalisés en présence de plusieurs chefs étoilés et du chroniqueur gastronomique Patrick Chazallet. Ils mettront à l'honneur les produits suivants :

- la lentilles et le pois blancs de Saint-Flour, en présence de Frédéric Coursol, restaurant « Hotel Radio » (Chamalières - Puy de Dôme), vendredi 3 à 16 h.
- la truite, en présence de Cyril Attrazic, restaurant « Chez Camillou » (Aumont-Aubrac - Lozère), samedi 4 à 15h30.
- le bleu d'Auvergne, en présence de Sébastien Elias, restaurant « 7 de vins » (Bordeaux - Gironde), dimanche 5 à 10 h.

Balade Botanique avec l'association « Plante infuse »

Cet atelier sera organisé deux fois dans le week-end : le samedi 4 à partir de 17 h et le dimanche 5 à partir de 11 h. L'atelier se déroule en deux temps : tout d'abord, le public est invité à partir faire une balade botanique autour d'Aurillac afin de cueillir et d'échanger autour des plantes et herbes du chemin. Puis, il passera en cuisine pour créer des recettes à base de plantes et fleurs cueillies par le groupe ou apportées par « Plante infuse ». Sur réservation.

Un tour au marché d'Aurillac

Autre mise en valeur des produits locaux : l'animation organisée en partenariat avec le Marché couvert. Pour la première fois cette année, des personnes du public partiront faire des courses au Marché couvert, accompagnées de Ségolène Lefèvre, célèbre chroniqueuse gastronomique sur la toile. Ils ramèneront dans leurs emplettes de quoi préparer un repas pour 4 personnes. Pendant près d'une heure, ils créeront avec l'aide du chef cuisinier auvergnat, Frédéric Coursol, un menu complet et équilibré. Cet atelier est organisé à 9h30 et 10h30. 12 personnes maximum par séance sur réservation.

Ateliers fromages AOP d'Auvergne

Vendredi 3 à 18 h et samedi 4 à 13 h, dégustations et mise en valeur des AOP fromagères d'Auvergne en présence de l'Association des Fromages d'Auvergne, de professionnels de la filière et de blogueurs. Sur réservation.

Initiation à l'œnologie

La vue, le nez, la bouche : Philippe Gallon, Oenologue à Montpeyroux, permettra aux visiteurs de redécouvrir leurs sens, samedi 4 juillet à 9h30. Sur réservation.

L'atelier compte 3 étapes :

- l'olfaction d'arômes naturels à l'aveugle ;
- l'équilibre du vin en bouche ;
- la dégustation à l'aveugle.

Les Tables rondes et débats

A la pratique seront également liées des temps d'échanges grâce à des tables rondes et débats animées là aussi par Eric Roux.



Les tables rondes aborderont deux thèmes : les produits des DOM-TOM et l'alimentation en temps de crise ?

- « **L'Outre-Mer dans vos assiettes** »
vendredi 3 juillet à 14h30, hall Dégustation.
- « **Bien manger sans se ruiner** »
samedi 4 juillet à 11h30, hall Atelier - Crédit Agricole.

Serge Vieira répondra également aux questions d'Eric Roux lors d'une interview exclusive qui se tiendra samedi 4 à 16h30 dans le hall Démonstration. Rappelons que Serge Vieira a remporté le très prestigieux Bocuse d'or en 2005. Après deux années de sollicitations planétaires, il s'est installé à Chaudes-Aigues dans le Cantal.

L'Espace nutrition santé

Pour la troisième année consécutive, la CPAM du Cantal propose un pôle d'information et d'activités dédié à l'information sur la santé et l'alimentation. Il comportera cette année :

- les Ateliers des Petits Débrouillards : ateliers ludiques et pédagogiques sur l'éducation nutritionnelle destinés aux enfants et adolescents ;
- l'exposition interactive « Cuisine ta santé » créée conjointement par les Petits Débrouillards et la Cité des Sciences et de l'Industrie
- un stand d'information organisé en partenariat avec le CODES 15 et la Mutualité Française où seront diffusés les supports d'information du Plan National Nutrition Santé.

L'espace enfants

Les Européennes pensent aussi aux enfants : un espace spécialement conçu pour eux proposera de préparer du pain bio. Mis en oeuvre grâce à une boulangerie pédagogique mobile, « **La Route du Pain** » permettra à petits et grands de mettre la main... à la pâte !

Sans oublier les spectacles autour du goût :

Bon appétit, vendredi 3 juillet à 11 h et 14 h. « Le cuisinier est musicien. Au milieu de ses marmites, ses cuillères battent la mesure et ses bouteilles font résonner la gamme. Avec bonne humeur, il prépare un repas où épices et mélodies se mêlent pour un spectacle savoureux ».

Le Topo des Papilles, samedi 4 juillet à 14 h. Conférence /spectacle loufoque et gustative pour un télescopage des saveurs, présenté par « Liliglotte ».



L'Internet Gourmand

Cette année encore, les blogueurs, ces férus de nouvelles technologies qui échangent leurs idées culinaires via Internet gardent une place privilégiée au cœur des Européennes du Goût. Ils effectueront des reportages en live et alimenteront le blog du Festival au cours du week-end. Ils présenteront aussi des recettes simples sur l'espace Dégustation à base des produits qu'ils auront achetés sur le marché gourmand.

De même, le bus multimédia de la CABA sera à disposition du public. Des animations y seront organisées pour apprendre à faire un blog, poster des vidéos, des photos et surfer sur des vagues gourmandes... Le bus.net dispose de 5 ordinateurs en accès libre, connectés à internet et borne wifi.

Autres animations...

Le parcours du Goût : des commerçants du Centre ville d'Aurillac proposeront eux aussi des animations sur la thématique du goût avant et pendant le festival. 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.

Promenade en calèche : les Haras d'Aurillac proposeront des balades en calèche dans les rues commerçantes du vieil Aurillac.

Se restaurer pendant les Européennes

Les points restauration

6 points restauration, une buvette, un point dessert et un point « cuisine créole » permettront au public de se restaurer tout au long du week-end. Au menu, des spécialités régionales : pounti, truffade, charcuterie, fromage, bourriols, carrés, cornets, tartes à la tome, viande grillée mais aussi des spécialités d'Outre-mer.

Les paniers Pique-Nique

Nouveauté 2009, tout au long du festival des paniers garnis de produits fermiers « Bienvenue à la feront » seront commercialisés sur le marché gourmand. Le public pourra réserver son panier repas composé des meilleurs produits locaux, à déguster par exemple sur les berges de la Jordanne !

Le repas des Toques d'Auvergne

Vendredi 3 juillet à 20h30, les Toques d'Auvergne organisent un véritable festin pour les festivaliers. Le buffet fera la part belle au verrine.



A vos papilles :

- Apéritif, gentiane fizz ou cidre de Massiac
- Retour de petits bateaux et jus de bouille en écume
- Puntty abricot roquette
- Roulade de saumon aux herbes potagères
- Marbré de cochon de montagne et de lentilles blondes de la planèze
- Verrine crabe basilic
- Fondue de tomates et sardine marinée sur un sablé au cantal
- Aubergine /chèvre
- Rillettes de poisson bleu
- Mille feuille de fourme d'Ambert et de myrtilles
- St-Nectaire panné aux arachides
- Cantal entre deux
- Gentiane fizz au citron
- Verrine fraise, fraise, fraise...
- Macarons
- Pana cota à la vanille et fruits rouges et noirs du moment
- Vin blanc et rouge d' auvergne, eau et pain compris.

Pour y participer, les visiteurs doivent impérativement réserver leurs places au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival. Tarif : 25 € par personne.

Musique et spectacles

Tout le week-end, fanfares et groupes de musique animeront les allées ombragées des Européennes du Goût et les berges de la Jordanne. En soirée, les concerts restent de véritables moments forts. Convivialité et bonne humeur seront au rendez-vous !

Concerts en soirée

Dès le vendredi soir, le public est invité à danser le Maloya avec le groupe réunionnais « Zoréol » à partir de 23 h. Pour les plus impatients, le groupe présentera une partie de son répertoire en avant première à 17 h.

ZOOM SUR « ZORÉOL » :

Fondé en 2003 par Alain Picaud, auteur-compositeur réunionnais et trois amis musiciens «Zoreils» (nom donné aux blancs de Métropole à la Réunion) ; le groupe ZOREOL a fait ses premiers pas sur les scènes du sud de la France porté par un public enthousiaste.

Le projet musical du groupe s'articule autour de la culture créole de l'Océan Indien, plongeant ses racines dans le Maloya et le Séga de l'île de la Réunion... A l'image même de cette culture, la musique de ZOREOL est créole : métissage, traditions et inventions... Véritable musique du Monde où les accents de l'Afrique voisinent avec l'accordéon musette et où le jazz swingue avec le kayamb du Maloya...

Fruit d'une collaboration entre Les Européennes du Goût, l'ADMD du Cantal et l'association Love Mi Tendeur, une soirée consacrée à la scène locale sera également proposée samedi 4 juillet à partir de 20h30. Sur scène : Sarah, The Western Révolvers et The Glums.

ZOOM SUR LES GROUPES LOCAUX :

* **Sarah** : elle promène son rire et sa griffe au gré des vents... Les hommes et leur détresse lui chuchotent une ou deux chansons acides et blessées, contées d'une voix ferme et d'un poil de guitare sèche. Les femmes, toutes les femmes, nourrissent d'un piano enjoué son univers artistique, remarquable assemblage de vraie vie et de doux rêves, de dérives et de tourbillons, de grandes joies et de francs fous rires (Big Jama Cantal 2005).
www.myspace.com/sarahpsody

* **The Western Revolvers** : dans le prolongement de la scène rock vintage aurillacoise emmenée par les imparables « Elegant Garage Gunners », cette association de rockeurs gronde comme un moteur de Hot Rod sur la ligne de départ (Big Jama Cantal 2008).
www.myspace.com/thewesternrevolvers

* **The Glums** : tout le monde aimerait faire partie des Glums pour avoir une chambre comme ligne d'horizon, des instruments qui traînent, goûter aux amitiés qui emportent tout, refaire le monde, rêver les Kinks, causer Lennon, sortir de l'adolescence sapé comme un prince, s'écorcher sur six cordes et une peau de tambourin (Big Jama Cantal 2007).
www.myspace.com/theglums

Sarah et The glums rythmeront également les berges de la jordanne en journée samedi entre 14 h et 16 h.

Samedi à partir de 23 h, retrouvez :

* **Les Barbeaux**. Saltimbanques infatigables des guinguettes et des bals populaires, Les Barbeaux se sont forgés un sens aigu de la complicité avec le public, maniant la tchatche avec une pointe d'impertinence... Les Barbeaux, c'est aussi une réunion de copains. Tout ne pouvant se dire dans une seule langue, l'espagnol dispute l'évidence au français, comme une double culture assumée. C'est également tout sourire qu'ils distillent leurs chansons, sachant aussi lâcher le punch pour une chanson légère ou une déconnade.

Fanfares et Théâtre de rue en journée

Vendredi 3 juillet :

Mazalda, à 12 h. Des salons de musique au linoléum des dancings hypes, de la rue aux scènes de théâtre, cet orchestre impressionne par sa précision, sa finesse et la richesse des timbres avec lesquels ses 6 musiciens communiquent leur amour des belles mélodies, des chants envoûtants, des rythmes entraînants et parfois déconcertants, de l'improvisation collective sans complexe.

Cartoon Show, à 14 h et 21 h. Véritable Orchestre déambulatoire équipé d'une sono mobile unique en son genre. Les 8 musiciens de cette compagnie sont spécialisés dans les parades et spectacles de rue.

Samedi 4 juillet :

TrioLécho, à 12 h et 19 h. Musique de l'île de la Réunion.

Les Tire-bouchons, à 10 h et 17 h. Aussi convivial qu'une bonne bouteille à partager entre amis, Les Tirebouchons présentent un répertoire de leurs meilleurs crus et enivrent la foule de bonne humeur.

Dimanche 5 juillet :

Epélo, à 10 h et 14 h. Musique de la Martinique.

La Mangeuse d'accordéon, à 12 h et 15 h.

Electron libre, comédienne et musicienne, Emilie Cadiou explore toujours plus de nouveaux langages : musique, théâtre, marionnettes, cabarets de rue, de bars et d'ailleurs. Ses étonnants concerts sont à l'image de son éclectisme. Ils expriment son goût pour la chanson française élégante et variée qui s'apprécie en plein air comme dans la douceur feutrée des cabarets d'antan.

Ce concert est proposé dans le cadre d'une collaboration avec l'ADDA 46, l'ADMD 15 et les Européennes du Goût.

Côté Arts de la rue, « **Messieurs Potiron et Citrouille** », deux gros légumes dia-toniques déambuleront sur les berges, samedi 4 juillet.

Quant à la « **Glace au carpidon** », elle sera fabriquée dimanche en direct, à base de petits poissons éphémères vivant, un jour par an, dans les eaux douces de la Jordanne. Hmm !

Organisé par



avec le soutien de :



TOUTS LES TEMPOS DE LA RADIO



Contact Presse :
Claire LAINSCAK
Service Communication
CABA
04 71 46 86 22
c.lainscak@caba.fr

Européenne du Goût :
Philippe ROUSSEAU
SEM Aurillac Développement
04 71 46 86 50
festival@e-gout.fr

