

LES EUROPÉENNES DU GOUT

AURILLAC

2, 3, 4 JUILLET 2010



ELOGE DE LA PATISSERIE

Festival Gastronomique et Culturel

www.e-gout.fr

Cours d'Angoulême

Entrée gratuite



AURILLAC
Développement
www.aurillac-congres.com



home&motion
AURILLAC



MENU

Les Européennes du Goût : un Festival à la fois Gastronomique et Culturel qui rassemble plus de 35 000 gourmands à Aurillac le temps d'un week-end.

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 et des oreilles. Tout le week-end, le grand marché des Européennes vit au rythme des fanfares. Les berges de la Jordanne, face aux maisons typiques 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 de la convivialité.

Les 2, 3 et 4 juillet 2010, les Européennes du Goût donneront une image actuelle du terroir. A l'heure où la pâtisserie fait sa révolution, cette 6ème édition rimera avec douceur et gourmandise.

SOMMAIRE

- p3 - La Pâtisserie à l'Honneur
- p4 - Programme des animations gastronomiques
- p6 - Programme des animations culturelles
- p9 - Détail des animations gastronomiques
- p13 - Concours des Goudots Gourmands
- p15 - Se restaurer
- p16 - Plan
- p18 - Parcours du goût
- p20 - Marché gourmand
- p26 - Soirées concerts
- p28 - Détail des animations culturelles
- P30 - Spectacles pour enfants ; Remerciements et contacts



ELOGE DE LA PÂTISSERIE

La tendance dans la pâtisserie artisanale naît d'une **subtile alliance entre tradition et innovation.**

Aujourd'hui en pleine révolution, que ce soit dans le Cantal, en France ou en Europe, on parle volontiers de « nouvelle pâtisserie » comme nous parlions de « nouvelle cuisine » il y a quelques années... Il était donc naturel voire indispensable que les 2, 3 et 4 Juillet 2010, les Européennes du Goût mettent à l'honneur la Pâtisserie.

Avec le soutien des artisans locaux

Cette 6ème édition a donc été concoctée avec le soutien de l'Association Pain Pâtisserie Art et Tradition 15, réseau de pâtissiers cantaliens regroupant une quarantaine d'artisans, ambassadeurs de l'artisanat auvergnat.

Au programme :

Pâtisseries sur le marché gourmand : macarons, carrés d'Auvergne, cornets de Murat... tradition et innovation sont intimement liées ;

Démonstrations pâtissières en présence de **Pierre Hermé** et des artisans pâtissiers locaux ;

Ateliers du Goût pour apprendre les accords parfaits entre vins rouges et chocolat, vins doux naturels et pâtisseries en tout genre ;

Cours de pâtisserie pour les enfants ;

Dégustations au concours des **Goudots Gourmands** ;

Petits déjeuners en musique sur les berges de la Jordanne ;

Dégustations commentées toute la journée ;

Tables rondes autour de la pâtisserie traditionnelle dans le Cantal et en Europe.

AURILLAC ACCUEILLE PIERRE HERMÉ :

Un pâtissier français au sommet de son art



Crédit : Jean-Louis Bloch, Lainé

Héritier de quatre générations de boulangers pâtissiers alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière à l'âge de 14 ans, auprès de Gaston Lenôtre. Célébré en France, au Japon et aux États-Unis, celui que Vogue a surnommé «Picasso of Pastry» a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec «le plaisir pour seul guide», Pierre Hermé a inventé un univers de goûts, de sensations et de plaisirs.

Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies, ce qui lui a valu les honneurs de la presse mondiale et la reconnaissance admirative des gourmands.

Ces animations ont été mises en place en partenariat avec l'Association Pain Pâtisserie Avenir et Tradition (A.P.P.A.T.)



ANIMATIONS GASTRONOMIQUES Programme heure par heure

Vendredi 2 Juillet 2010

Atelier*	13h30	Initiation à l'œnologie	Grand Hall du Goût
Dégustation	14h30	Saucisses et Terrine de Veau	Cuisine du Marché
Démonstration	15h30	Jérôme Cazanave Fromages AOP d'Auvergne	Grand Hall du Goût
Dégustation	16 h	Fleur de sel aromatisée	Cuisine du Marché
INAUGURATION	17 h		
Démonstration / Dégustation	17h30	Les Toques d'Auvergne Label Rouge Viande Salers	Cuisine du Marché
Démonstration	19 h	Association des Pâtisseries (A.P.P.A.T.) Tarte aux fruits de saison	Grand Hall du Goût
Repas**	20h30	Grand repas des Toques d'Auvergne	Grand Hall du Goût

Samedi 3 Juillet 2010

Démonstration	10 h	Louis Bernard Puech	Grand Hall du Goût
Démonstration / Dégustation	10 h	Régis Lebrun Jardins de Laroquevielle	Cuisine du Marché
Atelier du Goût*	11h30	Vin et Chocolat	Grand Hall du Goût
Démonstration / Dégustation	11h30	Les Toques d'Auvergne Label Rouge Viande Salers	Cuisine du Marché

Démonstration	14h30	Serge Pantel - Cornet Pâtissier	Grand Hall du Goût
Dégustation	14h30	Fromages d'Italie	Cuisine du Marché
Démonstration	16 h	Pâtisserie et Vin dessert	Grand Hall du Goût
Table Ronde	16 h	«La Pâtisserie Traditionnelle dans le Cantal»	Cuisine du Marché
Dégustation	17h30	Fromages AOP d'Auvergne	Cuisine du Marché
Dégustation	18 h	Pierre Hermé «La pâtisserie selon Pierre Hermé»	Grand Hall du Goût
Remise des Prix	19h30	Concours des Goudois Gourmands - Parcours du Goût	Grande Scène

Dimanche 4 Juillet 2010

Atelier du Goût*	10 h	Fromages AOP d'Auvergne et vins	Grand Hall du Goût
Dégustation	10 h	Fromages AOP d'Auvergne	Cuisine du Marché
Démonstration / Dégustation	11h30	Cuisine aux huiles essentielles	Cuisine du Marché
Démonstration	12 h	Didier Guibert - Plantes sauvages et épices	Grand Hall du Goût
Dégustation	13 h	Lentille Blonde de Saint-Flour	Cuisine du Marché
Dégustation	14h30	Foie Gras et produits dérivés	Cuisine du Marché

Tous les jours, démonstrations et dégustations pâtisseries en continu au «FOURNIL DES PÂTISSIERS»

Descriptif des animations pages 9 à 12 * Ateliers sur réservation au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival ** Renseignements et réservations au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival

Vendredi 2 Juillet 2010

The Barbed Wire Brothers	11h30	Marché Gourmand et Berges
Les Crokchoupom's	14 h	Espace Enfants
Gadjo Swing	16h30	Scène des Berges
The Barbed Wire Brothers	18h30	Marché Gourmand et Berges
Nigelle	20h30	Scène des Berges
Assurd	23 h	Grande Scène

Samedi 3 Juillet 2010

Gadjo Swing	9 h	Scène des Berges
Performance Graffiti	10 h (toute la journée)	Buvette - Cours d'Angoulême
Les Femmes Tables	11 h	Marché Gourmand
Gadjo Swing	12h30	Scène des Berges
Sound System	14 h - 19 h	Buvette - Cours d'Angoulême
Les Femmes Tables	14 h	Marché Gourmand
Les Crokchoupom's	14 h	Espace Enfants
Les Femmes Tables	18 h	Marché Gourmand
Hootenanny	21 h	Scène des Berges
Vagabontu	23 h	Grande scène

Dimanche 4 Juillet 2010

Ktipietok Orkestar	9 h	Marché Gourmand
Ktipietok Orkestar	11h30	Point Restaurant – Berges
Les Crokchoupom's	14 h	Espace Enfants
Ktipietok Orkestar	15 h	Marché Gourmand

LES ANIMATIONS GASTRONOMIQUES

GRAND HALL DU GOÛT

home&motion
AURILLAC

DEMONSTRATIONS :

Assistez aux démonstrations de cuisine en une heure maxi : les chefs vous proposent des recettes simples à refaire chez soi. En 2010, l'heure est à la pâtisserie, alors ne manquez surtout pas les temps pâtisseries en présence des artisans locaux et de Pierre Hermé.

Les chefs : Louis Bernard Puech, Jérôme Cazanave, Didier Guibert, Régis Lebrun.

Les pâtisseries : Didier Vaile, Serge Pantel et Pierre Hermé



ATELIERS :

Ateliers du Goût :

Sur un thème précis, un chef vous présente et vous fait goûter des préparations aussi savoureuses les unes que les autres et un expert vous propose une association mets et vins. Ces ateliers vous dévoilent les accords parfaits entre vins et pâtisseries en tout genre, Fromages AOP d'Auvergne...

■ Vins rouges & chocolat : "Un accord en rouge & noir"

Des origines du cacao à la chocolaterie, découvrez en compagnie d'un œnologue et d'un chocolatier leurs secrets d'artisans. Dégustations et mariage du chocolat & du vin. Avis à tous les chocolatomanes...

■ Vins & pâtisserie : "Quels vins choisir pour le dessert ?"

A l'aide d'un pâtissier et d'un œnologue vous découvrirez les délicats accords de pâtisserie avec les vins. Des associations qui vous éveilleront les papilles.

■ Vin & fromages : "Quels vins choisir pour le fromage ?"

Pâtes pressées non cuites, pâtes persillées, Saint-Nectaire, Cantal, Fourme d'Ambert... Quels vins choisir pour un plateau auvergnat ? Avec les conseils de l'Association des Fromages d'Auvergne et Philippe Gallon.

Initiation à l'œnologie :

En compagnie de Philippe GALLON, œnologue, éveillez vos sens... Olfactions d'arômes naturels à l'aveugle, Saveurs et équilibres des vins blancs & rouges, Dégustation de vins à l'aveugle
Les ateliers sont proposés en partenariat avec Le Théâtre du Goût©



www.theatredugout.com

Réservez vos ateliers !

Le nombre de places des ateliers du goût est limité : pensez à réserver au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival. Ateliers Gratuits



www.colas.com

Acteur de la qualité de vie au quotidien,
COLAS Rhône-Alpes Auvergne réalise
les infrastructures d'un futur plus serin.

COLAS

Rhône-Alpes
Auvergne

Vous ouvrir
de nouveaux horizons...

LE FOURNIL DES PÂTISSIERS

Avis à tous les gourmands ! Tôt le matin jusque tard le soir, les pâtisseries de l'association A.P.P.A.T vous proposent des démonstrations et des dégustations de pâtisseries traditionnelles du Cantal. Cornets pâtisseries, carrés, macarons, tarte à la tome... toutes les spécialités locales seront à l'honneur.



LA CUISINE DU MARCHÉ

DEMONSTRATIONS ET DEGUSTATIONS:

Au cœur du marché, dégustez des associations originales, apprenez à savourer les productions des exposants et des filières agroalimentaires du Cantal. 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.

TABLE RONDE

Animé par Eric ROUX (Chroniqueur gastronomique, télé, radio, Internet...), un échange ouvert à tous pour aborder le thème de La pâtisserie Traditionnelle dans le Cantal.

LES SENS EN ÉVEIL

« La vue, le nez, la bouche »

Le jeu des odeurs : olfactions d'arômes naturels à l'aveugle, parfums de fleurs ;

Le jeu des saveurs : détecter les saveurs qui se dévoilent sous les papilles ;

L'identification : reconnaître les différentes plantes aromatiques par la vue et le nez ;

Quiz : tester vos connaissances sur le monde des parfums, des vins et des fromages d'Auvergne.

Petits et grands sont attendus aux stands de l'Association des Fromages d'Auvergne et de Philippe Gallon, œnologue.

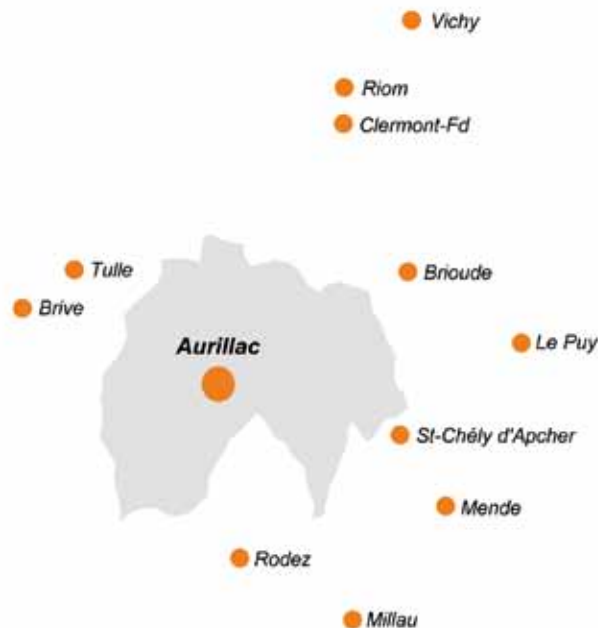
PÂTISSERIE PÉDAGOGIQUE

Toute la journée, petits et grands sont invités à venir mettre la main à la pâte. Associant un four à bois ainsi qu'un matériel pédagogique, La Route du Pain vous propose de devenir pâtissier l'espace d'un moment. Au programme, le « Mézès kalacs » (le gâteau au miel), une spécialité pâtissière hongroise à faire en famille !

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

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

CONCOURS DES GOUDOTS GOURMANDS

Devenez acteur du Goût !!



Depuis maintenant 15 ans, le concours des Goudots Gourmands met à l'honneur les produits de notre département.

Samedi 3 juillet, de 10h à 17h, devenez juré de ce concours et votez pour élire selon vous les meilleurs produits.

Cette année, il vous sera proposé 6 catégories de produits dont la Gentiane apéritive, le Fromage AOP Salers, le Jambon sec, le Pâté de porc cuit au four, la Tarte à la tome et un dessert innovant (une mousse, un flan ou une crème à la châtaigne).

Qui seront les grands gagnants de la 15ème édition du concours des Goudots Gourmands ? C'est vous qui décidez !



Bonne dégustation !

Avec le soutien des sociétés MAGOT et Laybros ECOTEL.

MAGOT
FROID ET CUISINE
INSTALLATEUR CONSEIL



Sodical Allayrangue

Votre partenaire Epicerie, Restauration et Collectivités

Votre distributeur:

- Produits frais
- Surgelés
- Liquides
- Droguerie
- Produits hygiènes
- Produits régionaux
- Produits BIO
- Produits du monde
- Produits collectivités
- Produits restauration

Ecouter, Conseiller, Observer,

Telle est la devise de notre équipe qui vous guidera parmi une gamme importante de produits au meilleur rapport qualité/prix.

Nos deux sociétés, prêtes à offrir un service complet et personnalisé, bien adapté aux impératifs et à l'environnement, privilégient une relation simple et conviviale avec chacun de vous.

Nous oeuvrons
pour vous dans
sept départements



Sodical 41, rue Gutenberg Z.I de Leescudillier 15000 Aurillac	Allayrangue 34, Rue Gutenberg Z.I de Leescudillier 15000 Aurillac
Tel. 04 71 63 50 70 Fax. 04 71 64 56 18 E-mail. sodical@wanadoo.fr	

SE RESTAURER

Les Points Restauration et Desserts

Huit restaurateurs vont vous réveiller les papilles en vous concoquant de bons petits plats à déguster tranquillement sur le lieu du festival de midi jusqu'au bout de la nuit ! Que vous soyez plutôt spécialités régionales (truffade, aligot, charcuterie, fromage...) ou amateurs de bonnes chairs (viande Salers, jambon à la broche et autres viandes grillées...), trouvez votre bonheur pendant trois jours sur l'espace restauration. N'oubliez pas bien sûr le point desserts pour les adeptes du sucré : bourriols, croquants, carrés, cornets, tartes à la tome, tartes aux myrtilles.

Repas des Toques d'Auvergne

Vendredi 2 juillet à 20h30 - dans le Grand Hall du Goût - 20 euros

Réservez votre table au repas préparé par les Toques d'Auvergne, qui pour l'occasion vous proposent des plats originaux sur mesure. Mises en bouche en tout genre, tapas, verrines hautes en couleurs... **Louis-Bernard Puech** et **Jérôme Cazanave** vous donnent rendez-vous pour un moment festif, convivial et délicieux !

Au menu :

Croque Cantal
Sushis d'Auvergne
Le marbré de St-Nectaire pomme de terre
et jambon de cochon
Verrine fraise-fraise
Le sablé au cantal, jambe de cochon
et lentilles blondes

Le pounti abricot roquette
Tartelettes pommes boudin
Les macarons aux fruits de saison
Gentiane citron...

Renseignements et réservations au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival. Places limitées

Petits déjeuners en musique

Viennoiseries, pâtisseries, pains chauds... toutes sortes de gourmandises vous sont proposées les samedi et dimanche matin à partir de 9h. Des musiciens pour vous jouer de la musique douce, un cadre typique : les berges de la Jordanne, le décor est planté pour prendre un petit déjeuner gourmand et pour commencer la journée en toute convivialité.



La Buvette

Des rendez vous conviviaux autour de quelques perles du terroir auvergnat et d'ailleurs. Ca rafraichit et ça gouleye du côté du cours d'Angoulême.

LES EUROPÉENNES DU GÔÛT AURILLAC



- Marché Gourmand
- Concours des Goudots Gourmands
- Espace Restauration
- Espace Pique-Nique

- 1 - Accueil
- 2 - Scène des Berges
- 3 - Cuisine du Marché
- 4 - Pâtisserie Pédagogique
- 5 - Grand Hall du Goût
- 6 - Fournil des Pâtisier
- 7 - Grande Scène

LE PARCOURS DU GOÛT

Le Jeu Concours

Cette année le «Parcours du Goût» innove et vous propose de **gagner de nombreux lots offerts par les partenaires des Européennes du Goût.**

Comment participer ?

Du 1^{er} juin au 3 juillet, les commerçants-partenaires situés dans le centre ville Aurillacois vous mettent au défi via un jeu des énigmes. Un questionnaire ainsi qu'un plan du «Parcours du Goût» vous attendent chez chacun d'entre eux, avec à la clé **un repas pour 2 personnes** dans un fameux restaurant «Toques d'Auvergne» d'une valeur de 150 euros ainsi que des **paniers gourmands** proposés par «Bienvenue à la Ferme». Le tirage au sort sera effectué le samedi 3 Juillet à 19 heures cours d'Angoulême sur le site des Européennes du Goût.

Les bulletins réponses sont à déposer à l'office du tourisme - 7, rue des carmes, du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 13h30 à 18h30 - les dimanches et jours fériés de 10h à 12h30.

Renseignements : 04 71 46 86 50



Les commerçants partenaires de l'animation du « parcours du goût » vous accueillent vendredi 2 et samedi 3 juillet, aux horaires indiqués ci-dessous. Venez découvrir les animations proposées et retirez vos bulletins de participation dans chacune des boutiques.

1/ Terroir Secret

7 rue de l'Hôtel de ville
04 71 45 08 65
Dégustation d'huiles d'olives,
vendredi et samedi de 9h à 19h

2/ Boucherie traiteur Au Cochon d'Or Michel Fabrègues

3 rue des Frères
04 71 48 05 39
www.cantal-traiteur.fr
Vendredi 2 et samedi 3,
dégustations aux horaires
d'ouverture du magasin

3/ Coutellerie d'Auvergne Destannes Gérard Destannes

04 71 48 32 87
www.coutellerieDestannes.com
Historique du couteau d'Aurillac et
explications sur le mode de production,
vendredi 2, de 8h à 12h et de 14h à 19h.

4/ Desprat Vins

10 avenue Jean-Baptiste Veyre
04 71 48 25 16 - www.vin-passion.com
Présentation et dégustation de vins d'Auvergne - vendredi 2 et samedi 3, de 8h à 12h et de 14h à 19h.

5/ Ambiance et Style

Calvet fils
6 place du Square
04 71 48 42 65
www.ambianceetstyles.com
Démonstrations d'articles de cuisine sur
demande, le vendredi 2 et samedi 3,
de 9h30 à 12h et de 14h15 à 19h.

6/ Croq'Nature

6 rue des Forgerons
04 71 64 85 03
www.croqnature-cantal.com
Dégustation de boissons végétales
(riz, noisettes...), vendredi 2 de 14h30 à
18h00 et samedi 3 de 9h30 à 12h30.

7/ Distillerie Louis Couderc

14 rue Victor Hugo
04 71 48 01 50
www.distillerie-couderc.com
Samedi (10h-12h et 14h-19h), dégustations et explications sur les produits et les modes de production.

8/ Fromageries Morin père et fils

19 Bis Bld du Pavatou
04 71 43 57 92
www.fromageries-morin.fr
Dégustations et explications des produits,
vendredi 2 et samedi 3, de 10h à 19h.

9/ La Petite Librairie et la table des matières

1 rue de l'Hôtel de ville
04 71 64 86 27
La Petite Librairie, en partenariat avec

le restaurant la Table des Matières, vous propose un stand exposition de livres de cuisine devant la boutique, le vendredi 2 et le samedi 3, aux horaires d'ouverture du magasin.

10/ Au palais bio - La Vie Claire

3 rue des Orfèvres
04 71 48 53 53
Dégustation de produits alimentaires bio de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

11/ Crèmerie Leroux

Le Cayrolais
Henri Manhes
15 rue Emile Duclaux
04 71 48 28 89
Vendredi 2 et samedi 3, dégustations et explications permanentes sur les produits et les modes de production.



Lauréats Goudots Gourmands 2009

SAS AVEZE

Philippe Desriviers
5 rue de la Gentiane
15400 Riom-ès-Montagnes
Apéritif gentiane 15 et 20% vo

PÂTISSERIE CALVAGNAC

Bernard Calvagnac
Le Bourg - 15880 Anglard de Salers
Croquants d'Auvergne

EVELYNE VIGUIER

Laborie des Puech - 15120 Junhac
Charcuterie, salaisons

SARL SALAISONS LABORIE ET FILS

Laurent Laborie
Le Bourg
15290 Parlan
Charcuterie, salaisons

GAEC D'ANGLARDS LE POMMIER

Gilles Benech
15310 Saint Cernin
Fromage Salers

Produits sucrés et pâtisseries

PLAISIR DU CHARVIN SARL

Cudraz Isabelle
209 allée des libellules
01340 Attignat
Macarons et pain d'épices bio

LEOPOLD BICUIERIE FINE

Bruno Manant
1145 Route de Grenade
31530 St Paul sur Save
leopold.biscuiterie@hotmail.fr
Macarons fondants, Panettone,
Sablés, Amaretti

LES DELICES DE MANON

Pouchoix Patrick
24 Parc activité
83310 Grimaud
Biscuits provençaux

SARL ELGARREKIN LOUHOSSA

Florence Rames
Lieu dit gure izerdia le bourg
64250 LOUHOSSA
Gâteaux basques, pralines,
biscuits fins, macarons

LE PASTIS D'AMELIE

Peyo Larquier
16 rue Fontaine d'eau chaude
40100 Dax
Gâteaux artisanaux

PATRICK CAPELLITTO

183/184 Quai de Brazza
33100 Bordeaux
Artisan confiseur

TANGO DES SAVEURS

ROGER Jean
Rue A.Dumas
63510 Aulnat
contact@tangodessaveurs.net
Confitures,
compotes,
sirop, chutney

LA TOMATE RIEUSE

Charles Giovannini
32 Boulevard des Martyrs de Meilhan
31230 Isle en Dodon
latomate-rieuse@orange.fr
Barquettes et jus de fruits de saison

LA ROCHE AUX FRUITS

Bernard Rochon
L'hôpital
15160 Allanche
larocheauxfruits@orange.fr
Pâtes de fruits, sorbets, confitures,
barres lentilles aux fruits rouges

SARL SUD OUTRE MER

Aïcha Du Boisgueneuc
11 impasse du haut des Combes
34160 Castries
info@sud-oultre-mer.fr
Produits outre mer, confitures,
chutneys, jus de fruits et nectar,
vanille, thé, cafés, épices, piments,
achras

MIL ET UN SOLEIL

Marie Isabelle Lodato
Le Rousset
38780 Eyzin Pinet
milodato@aol.com
Conserves fines à base de fruits
et légumes frais

ASSOCIATION METIS AIDER MADAGASCAR

Philippe Chevalier
Tour anjou N 93 - 1 rue de la Clerette
76150 Maromme
contact@madavanille.fr
Vanille en gousse, liquide, poudre,
sirops, café vanille, thé et dérivés

SARL AUX SAVEURS DU VERGER

Thierry Blondy
11 rue Sam Meyer
47300 Villeneuve sur Lot
Fruits déshydratés

PRUNEAUX MONREDO

Claude Doumares
Monredon
47150 Saint Aubin
fermedemonredon.com
PrunEAUX d'AgEn IGP et dérivés

DAVID PIGEON

Veyrières
15250 Naucelles
Miel et produits de la ruche

LILIANE RASPAIL

Le Bouquineau
36700 Chatillon sur Indre
Création de confitures autour du
chocolat, des fruits et des fleurs,
caramels

BDM RIVARD

Brigitte Rivard
Lieu dit Babiaud
24380 Vergt
Nougats au miel

DAVID GARINO

La bobinière Antoinette
86100 Châtellerault
Jus de fruits et smoothies

DAJON SAMBOU ADAMA VERONIQUE

Lioncet
66500 Los Masos
Sorbets, jus de fruits, confitures

CHOC'AUBRAC

Chrystelle Lantuech
31 rue de la Fonsange
12500 Espalion
Fondue au chocolat et pâte à tartiner



Autres produits

BLANC DIFFUSION

Blanc Eliane - Quatres têtes
38680 Saints Justes de Claix
Vinaigre aux fruits, balsamique
de Négromaro, de Pecho, Ximenez,
Moscatel

CHÂTEAU D'EMPEYRIS

Dubrana Caroline
317 rue de Graney
33450 Izon
AOC Bordeaux blanc, rosé, rouge

GIE ATHANOR

Jean-Yves Varagnac
4 route des Marais Les Inchaud
16140 Charme
Cognac, Pineau

L'AQUARELLE DES SAVEURS

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

FLAGRANT DELICE

Michèle Cousin - 9, rue de l'aviation
17300 Rochefort sur Mer
Gros sel et fleur de sel brut de récolte,
avec additifs, tartare d'algues

CAMILLE SEGUIN

Mon plaisir Escros
15380 Anglard de Salers
camilleseguino460@orange.fr
Plantes aromatiques et médicinales,
tisanes, huiles aromatiques, vinaigres

DOMAINE DE BENEDITIS

Gennard De Beneditis
64 route nationale
66550 Corneilla la rivière
moulinahuile@orange.fr
Moulin à huile

EARL DE BRUYERAS

Magali Marty - Le Burgayras
12260 Saint Igest
magali@lesafran.com
Safran, sirop, confit, bulbes, plantes
aromatiques de Safran

A CASA CORSA

Nicolle Rouchvarger
Cap sud
20215 Venzolasca
Produits corses, salaisons,
fromages, bières, vins, liqueur,
miels, confiture

LA PROVENCE

Claude Tramboli
157 avenue de la croix du sud
83110 Sanary sur Mer
Olives, tapenade, antipasti

EARL ST LUCIE

Véronique Poulvet
1, rue du moulin
66300 Tresserre
Vins et vins doux naturels

EARL TAILLANDIER

Marc Taillandier
Hameau de Nidoleres Varennes
49170 Savennières
Vins d'Anjou AOC



SARL LA FLEURACOISE

De Bodt Virginie
30 lieu dit Fleurac
15210 Ydes
info@brasserie-fleurac.com
Bière artisanale

DESPRAT VINS

Pierre Desprat
10 avenue Jean-Baptiste Veyre
15000 Aurillac
sebastien-desprat.vins@wanadoo.fr
Bière artisanale

ESCARGOT

DU SAINT LAURENT

Huguette Magne
La Prade du Fabre
15220 Saint Mame
Escargots transformés, conserves

CHAMPAGNE

BRISSON JONCHERE

Benedicte Jonchère
11 Lotissement des Casseux
10140 Bossancourt
Champagne

SARL CASERA DEL DEFINATO

Guisepe Giovale
La Begude
84750 Saint Martin de Castillon
caseradeldelfinato@sfr.fr
Fromage de vache et brebis Italiens

SARL A&B SENTEURS

Christian Alpe
8 ZA de Pitaugier - 04300 Mane
contact@essentiellles.fr
Produits d'épicerie aromatisés aux huiles
essentiellles bio, eaux florales, gelées,
spray aromatiques

SARL CASA RHUM

Claudette Joigneault
2 rue Jules Forey
21000 Dijon
casa.rhum@yahoo.fr
Produits des îles, café, thé, épices,
punch...

JEAN-MARIE REVEL

Mermac
12330 Salles le source
Vins AOC Marcilhac rouge et rosé, ratafia

RECORD
DE L'ANNÉE
2010
GOÛTÉ ET NOTÉ PAR DES CONSOMMATEURS

Bougnat
Cola

*Monadic - produit testé lors d'un examen gustatif réalisé par un jury de 120 consommateurs (juin à septembre 2009)

THIERRY BONNIN

Le maine Michaud
16120 Saint Simeux
t.bonnin@maine-michaud.com
Vins pineau des Charentes, Cognac,
jus de raisins

L'ANSER FOIS GRAS

Stéphane Leprettre
Lavitarelle
46210 Montet et Bouxal
Foie gras d'oie et produits à base d'oie,
rillettes, terrines, salaisons, plats cuisinés

SARL LA LENTILLE BLONDE

Serge Ramadier
Village d'entreprise ZA- Rozier Coren
15100 Saint-Flour
contact@lentille-blonde.fr
Légumes secs, lentille blonde, farine de
lentille, confit, pois blancs de la Planèze

EARL KUKULU

Pascal Hiriart
Kukulua
64250 Espelette
hiriart.pascal@wanadoo.fr
Fromage de brebis au lait cru

GAEC ROUGIER

Sophie Rougier
La Serre - 15240 Le Montel
earl.rougier@wanadoo.fr
Viande Salers, conserves, plats cuisinés,
terrine de veau

MARIE ROSE ORTALO

Village de Trèspoux
46090 Trespoux
Vins et ratafia

GRANDS VIGNOBLES LOUBRIE

4 chemin de Couitte
33210 Preignac
grandsvignoblesloubrie@orange.fr
Vins rouge et blanc

A SUARA

Valter Cabella
lieu dit i vanghi
20129 Bastelicaccia
Charcuterie et fromages corses

LA GARLUCHE

Philippe Bauer
30 rue Charles Gounod
33290 Blanquefort
Apéritifs et cannelés de Bordeaux

DOMAINE DU COQUELICOT

Grégoire Rousseau
Le bourdelot
24610 Montperoux
Vins Bergerac

LES SALAISONS DU GOLF

Jacques Allehaux
Le Listrec
56550 Locoal Mendon
Poissons sauvages fumés

RUBY ET OLIVE

José Da Fonseca
14 Avenue du Garric
15000 Aurillac
Produits portugais

LA FOUÉE ENCHANTEE

Alain Dumortier
La Landrie
44320 Chauve
Fabrication de petits pains à garnir

CANTINA GIANFRANCO ROLFO

Rolfo Massimillan
129 via général Martinengo
Italie
Vin du Piemont

JEAN-CLAUDE BRIQUET

3 rue du Mazeau
51260 Saron/ Aube
Produits du terroir Champagne Ardennes



Le BIRLOU

*La saveur de la pomme...
le mystère de la châtaigne !*



www.birlou.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

1885-2010



*125 ans et toujours
fière de ses racines !*

www.gentiane-salers.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SOIRÉES CONCERTS :

ASSURD - Vendredi 2 juillet - 23h

Les quatre musiciennes et chanteuses du groupe Assurd présentent des compositions de musique traditionnelle napolitaine, et plus largement du Sud de l'Italie, pour rappeler la mémoire perdue de la culture musicale à travers une interprétation débordante d'énergie. Tambourin, accordéon et petites percussions accompagnent les voix puissantes de ces quatre femmes pour une «pizzica» endiablée, fête populaire lors de laquelle toute la population entre dans la danse. Une occasion de découvrir cette musique ! www.myspace.com/assurd



VAGABONTU Fanfare Tzigane de Roumanie - Samedi 2 juillet - 23h



La Fanfare Vagabontu s'est produite pour la première fois sur scène à l'occasion du festival du Soleil à Marseille en juin 2005. Cette formation est composée de huit musiciens : deux musiciens de la communauté rom de Marseille rejoint par six confrères fraîchement débarqués de Moldavie, région située au nord de la Roumanie.

Tous sont nés dans les villages des environs (Zece Prajini, Doaga, Pungiesti). Les musiciens se sont rencontrés dans les mariages et les baptêmes locaux, car la musique de

fanfare en Moldavie continue d'occuper une place importante dans la vie quotidienne. Par son souffle chaud et cuivré, la fanfare Vagabontu célèbre l'âme tzigane dans des fêtes incandescentes. Animés d'un esprit festif, les musiciens ont donc répandu leur musique brise-grisaille sur les marchés, dans les bistros et salles de concerts. Leur tourbillon de vents venus de l'est entraîne tout sur son passage, symbole fort d'une fanfare facétieuse et joueuse, frénétique et ravageuse...jusqu'au petit matin !

GARE ! LES VAGUES ABONDENT!

www.myspace.com/vagabontu

LES BERGES DE LA JORDANNE

prennent des couleurs estivales

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.



HOOTENNANY - Samedi 3 juillet 21h



Concert collectif d'auteurs/compositeurs/interprètes solo. Mais qu'est-ce qu'un hootennany ?

Le Hootennany est un rassemblement de musiciens folk de caractère festif aux États-Unis. Woody Guthrie et Pete Seeger baptisèrent ainsi leurs réunions musicales hebdomadaires à New York dans les années 50. (source Wikipédia).

Les Européennes du Goût et Cantal Musique & Danse proposent un concert d'artistes cantaliens se produisant en solo le samedi 3 juillet 2010 à Aurillac de 21h à 23h. Les musiciens se succéderont donc sur scène pour présenter leurs répertoires avec pour seuls artifices : une voix, une guitare et beaucoup de talent. En tête d'affiche, Saint-Augustine, du label clermontois Kütu Folk, clôturera cette soirée placée sous le signe de la chanson folk et de la découverte.

Au programme :

JOHN ALASKA

Comme les personnages de son idole Bob Dylan, John Alaska a beaucoup voyagé. De la Suisse au Cantal en passant par les États-Unis, il en a tiré un goût prononcé pour cette musique folk qui évoque des paysages, des gens et des histoires.

Contact : john.alaska@gmail.com / 06.46.04.10.18

PHILILAB

Epris de musique en général et de chanson française en particulier, Philippe aime raconter des moments de vie, des histoires d'ici et d'ailleurs, qu'il enveloppe d'arpèges de guitare. Contact : plabrousse@cg15.fr

ADELE COYO

Jeune chanteuse du sud-Cantal ayant fait ses armes au sein du groupe Cordovan, Adèle Coyo fera découvrir ses compositions à l'occasion d'un de ses premiers concerts en solo. Contact : yuns@live.fr

CHRISTIAN DUBOC

Très influencé par la pop anglo-saxonne des Beatles, il compose ses propres morceaux où se côtoient sa passion pour les mélodies accrocheuses et des textes en français.

Contact : christianetrachel.duboc@sfr.fr / 06.09.30.90.03

FRED WATEL

C'est avec subtilité que ce compositeur aurillacois dessine les contours de son univers musical. Quelques cordes, une voix apaisante et des mots... pour parler de maux... mais pas que...

Site internet : www.myspace.com/fredwatel Contact : redf@laposte.net / 04.71.43.59.03

SAINT AUGUSTINE

A la faveur d'un excellent premier album, St Augustine s'est imposé comme un des artistes folk les plus talentueux de l'hexagone. Grand connaisseur des figures tutélaires du genre (Bob Dylan ou Leonard Cohen), ce jeune clermontois à la voix si particulière ajoute des touches personnelles à cette musique boisée et intemporelle.

Site internet : <http://www.myspace.com/staugustinelovesyou>



ANIMATIONS CULTURELLES

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

THE BARBED WIRE BROTHERS

Vendredi - 11h30 / 18h30

The BARBED WIRE BROTHERS existent depuis 2007, fondés par Billy Burger (le Bikini) & Al Capote (Stetson) qui seront rejoints plus tard par Charlie Brown à la contrebasse, KLM Fret Killer (Araban) à la guitare solo et Suspenders Dude (Araban) à la caisse claire. Olive Bikini prêterait gracieusement son bar au quintet pour qu'ils affinent leur country'n'roll au houblon, et leur offrira leur première scène courant mars 2009.



Depuis, une vingtaine de dates effectuées dans la région Auvergne et un premier cd 9 titres sous le bras (enregistré par Mathvein @ Sonic Milf Records Studios), ils sont prêts à conquérir Les Européennes du Goût. www.myspace.com/thebarbedwirebrothers

GADJO SWING

Vendredi - 16h30 & Samedi - 9h / 12h

«En trio, quartet ou quintet,» Gadjó Swing revisite les standards du jazz manouche dans la plus pure tradition du «Hot club» des années 30 et 40.» gadjoswing.free.fr

NIGELLE Vendredi - 20h30

Nigelle est un groupe de cinq musiciens qui mêle le rock à la chanson française et colore son répertoire d'accordéon, de sax et de vielle à roue.

Ces musiciens aux influences musicales différentes malaxent les codes de la chanson française aboutissant à un style bien difficile à qualifier mais en tous cas bien personnel. Mélodies composées et chansons poétiques revisitées, Nigelle se sème à la volée...

www.myspace.com/groupenigelle



PERFORMANCE GRAFFITI Samedi - à partir de 10h

L'association «Session Libre» a pour objet principal l'intégration sociale des pratiques culturelles urbaines ou libres, dans le respect et la préservation de leurs spécificités, par la promotion, l'information, la découverte, l'animation, la mise en place de projets ou leurs accompagnements autour des sports et des cultures urbaines (skate, roller, bmx, VTT, DJing, graff, danse hip hop, musique, photo, vidéo, création Web, arts de la rue...)...

Toute la journée du 3 juillet, un membre de l'association nous fera part de sa vision du secteur agroalimentaire cantalien au travers d'un «graff».

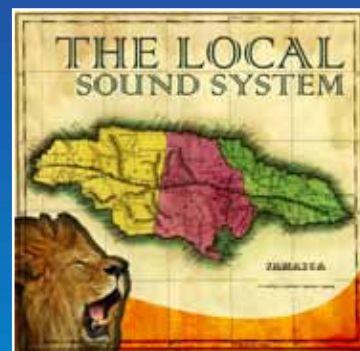
www.myspace.com/sessionlibre

SOUND SYSTEM Samedi - 14h

The Local Sound System*

Pour obtenir le véritable Local Sound System vous devez verser dans une manifestation de goût, deux férus de musique jamaïcaine, une tonne de disques vinyles, deux tourne-disques, une sonorisation adéquate, quelques victuailles et une décoration vert-jaune-rouge. Vous pouvez servir sur une après-midi d'été et vous régaler ainsi d'une musique savoureuse, rafraîchissante et sans âge (reggae, ska, rocksteady, mento...). Pour les fines bouches, le sound system accompagne parfaitement une session graffiti, les deux saveurs se marient à merveille.

* Jeff (Mange Disque) & Fred (Asso Mango).



LES FEMMES TABLES

Samedi - 11h / 14h / 18h

Laissez vous surprendre par les « Femmes-Tables », gourmandes et savoureuses ! Elles distillent chansons et textes gourmands à trois voix, improvisent au hasard de leurs rencontres. A consommer sans modération !



KTIPIETOK ORKESTAR

Dimanche - 9h / 11h30 / 15h

Ktipietok est un « orchestre de fanfare » essentiellement composé de cuivres et de percussions, avec occasionnellement, l'utilisation d'instruments sonorisés.

Le groupe naît fin 2007. Très vite, le Ktipietok Orkestar ouvre les portes de la cave où il répète à un public qui répond de plus en plus nombreux, l'obligeant à se produire à l'extérieur de ses murs. Ce sont tout d'abord des concerts organisés dans des cafés de l'agglomération clermontoise ou des fêtes de village, auxquels succèdent les scènes plus importantes de la région. Aujourd'hui, le Ktipietok compte 26 musiciens avec une grande diversité des âges, ce qui en fait sa particularité et sa richesse. Son plaisir est tout d'abord d'en donner au public, mais aussi de partager des émotions en collaboration avec d'autres artistes

www.myspace.com/ktipietok

(crédit : Audrey Lachaise)



SPECTACLES POUR ENFANTS

LES CROKCHOUPOM'S

Janine Crokchoupom's et Albert Sakuit sont missionnés par les couverts, pour ramener les humains à une alimentation saine et conviviale ! Marionnettes en castelet, rissolette de chansons et dessert interactif sont au menu !!!



MERCI

Merci à l'ensemble des services municipaux d'Aurillac, à la CABA, à l'Office de Tourisme et aux bénévoles.

CABA : C. Louis, C. Lainscak, C Touzy, Ville d'Aurillac : J-P Peuch, D. Gasion, O. Valadier et leurs équipes, M. Maffre et l'ensemble du Centre Technique Municipal, P. Dubourg, B. Ricordeau, N. Tabeyse, D. Nicol, S. Lassale, Office de Tourisme : M-P Ghys, M Ferreboeuf, Chambre d'Agriculture : D. Dufayet, Lycée Jean Monnet, Sicli Extincteurs.

LES EUROPEENNES DU GOUT

Coordinateurs du festival : Pierre Mathonier, Michèle Bigeon.

Aurillac Développement : P. Mathonier, Président - S. Clochard, Directrice, P. Rousseau, Chef de projet et toute l'équipe de la SEM Aurillac Développement.

Conseil : Eric ROUX



ÉCOUTEZ TOTEM

ET GAGNEZ UN WEEK-END
DANS LA CANTAL,
EN GÎTE RURAL



Le Crédit Agricole Centre France

Partenaire

de l'événement



CRÉDIT AGRICOLE CENTRE FRANCE. DES MOMENTS FORTS À VIVRE AVEC VOUS. www.ca-centrefrance.fr



Pour rejoindre les "Européennes" pensez au covoiturage :

<http://cabvoiturage.caba.fr>



Stafgus



NOS PARTENAIRES MULTAS :



NOUS REMERCIONS TOUTS CEUX
QUI SOUTIENNENT CET EVENEMENT.
EN PARTICULIER :



CONTACTS

Organisation :

Les Européennes du Goût
SEM Aurillac Développement
1 bis place des Carmes
15000 AURILLAC

Tél : 04 71 45 46 00 / 04 71 46 86 50

Fax : 04 71 64 22 50

Mail : festival@e-gout.fr

www.e-gout.fr

Office de Tourisme d'Aurillac et son Pays

7, rue des Carmes – 15000 Aurillac

tél : 04 71 48 46 58 – Fax : 04 71 48 99 39

Mail : courrier@iaurillac.com

www.iaurillac.com

SEMAD - www.atelierdupetitbonhomme.com

crédits PHOTOS : C. Genot, D. Petit, L. Laporte

