

**COMMUNIQUE DE PRESSE n°2, avril 2008**

# **Les Européennes du Goût :** **diversité, saveurs et qualité** **se conjuguent à Aurillac**

**AURILLAC, CANTAL, AUVERGNE**  
**27, 28 et 29 juin 2008**

(4<sup>ème</sup> édition)

**Cuisine & Toile**



**Contact : 04 71 43 43 96 / festival@e-gout.fr**

**35 000 gourmands** qui se retrouvent à Aurillac le temps d'un week-end ? C'est la magie des Européennes du Goût, un **Festival à la fois Gastronomique et Culturel**.

Gastronomique parce qu'il met les produits des terroirs de France et d'Europe à l'honneur, les savoir-faire des chefs et des blogueurs culinaires, la gourmandise et la convivialité.

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

Bref, une fois encore, pour leur quatrième édition les **27, 28 et 29 juin 2008**, **Les Européennes du Goût** vont une nouvelle fois montrer que le terroir n'est pas synonyme de folklore et que le goût et la gastronomie sont des langues universelles.



## **Marché gourmand et régions à l'honneur**

---

Nombreux sont les artisans et producteurs qui nous ont déjà sollicités pour avoir leur place sur **le marché des Européennes du Goût**. La sélection est minutieuse et les choix sont difficiles. Cette année encore, les cent exposants sont sélectionnés pour la qualité de leurs produits et de leur démarche de travail.

**L'ensemble des régions françaises** sont représentées mais aussi bien sûr **l'Europe** ; et pour la première fois en cette quatrième édition, une délégation de l'empire du milieu vient bousculer nos repères pour le dépaysement et le plaisir de nos papilles.

### **Les délégations invitées**

Nous accueillons de nouveau l'incontournable délégation du sud de l'Europe. **Les Portugais**, qui savent mettre le soleil en bouteille, nous font notamment déguster leurs vins et leurs huiles d'olives.

Les représentants de **Bocholt (ville du nord est de l'Allemagne jumelée avec Aurillac)** sont mis à l'honneur dans cette édition 2008, ils font le déplacement pour nous initier à leur vision de la charcuterie et de la bière.

Plus proche de nous, la **délégation du Vercors**, présente confitures et condiments mais aussi des fromages et raviolis avec la mise en avant de la marque « **Parc naturel du Vercors** ».



**Une délégation de chefs chinois**, venant de la province du **Liaoning**, apporte une pointe d'exotisme. Ils démontrent que l'on conjugue aussi la valorisation du terroir au nord est du plus vaste pays du monde. Cette rencontre unique s'annonce riche en **échanges et en découvertes multiculturelles**.

### **Slow Food**

Enfin l'association **Slow Food** prépare elle aussi sa première délégation au sein du marché des Européennes. Ce mouvement International d'origine italien a été fondé à Paris en 1989 et il compte désormais 82.000 adhérents dans **50 pays**. L'association qui



du juste ».

[www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr)

**s'oppose** aux effets dégradants de la culture de **la fast-food qui standardisent les goûts** ; **promeut** les effets bénéfiques de la **consommation délibérée d'une alimentation locale**. Pour Carlo Petrini, président de Slow Food International, **la définition de la qualité d'un produit repose sur l'alliance du « bon, du propre et**

### Morceaux choisis

- Melinda Leguenne et Bruno Manant nous présentent leurs macarons fondants de la **Biscuiterie Léopold** en Haute-Garonne.
- Claude Jonchère vient de l'Aube pour présenter le **Champagne Brisson**.
- Chrystelle Lantuech, l'Aveyronnaise d'Espalion ravie petits et grands avec sa fondue au chocolat, ses **pâtes à tartiner** et autres confiseries chocolatées.
- Omar Bella vient de Lyon pour nous présenter ses différents **miels ; huiles et confitures** issues de l'agriculture biologique.
- Vincent Gasse fait le voyage d'Ampuis dans la vallée du Rhône pour nous confronter à la puissance de ses **AOC Côte Rôtie** issues eux aussi de l'agriculture biologique.
- Serge Ramadier nous étonne avec ses recettes originales à base de **lentilles blonde de Saint Flour**, il nous prouve ainsi que le renouveau de la gastronomie passe aussi par les produits oubliés.
- Une fois n'est pas coutume, la fraîcheur nous vient des Pyrénées orientales avec **les sorbets et nectars de fruits** biologiques que nous apporte Adama Dajon.



### La présence active des producteurs du réseau « Bienvenue à la ferme »

Le réseau leader de l'accueil et de la vente à la ferme en France, « Bienvenue à la Ferme » est présent par les nombreux producteurs fermiers venus présenter leurs produits.

Marque et réseaux des chambres d'agriculture créés voilà vingt ans déjà, Bienvenue à la Ferme aborde en effet la **gastronomie**, **l'hébergement** et les **loisirs-découverte-services**. Le réseau s'appuie pour cela sur des points de ventes de produits fermiers, des chambres d'hôtes et des fermes pédagogiques.

[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)





## **..: En bref !**

- Les Européennes du Goût, Festival Gastronomique et Culturel
- 35 000 visiteurs, Aurillac
- Marché gourmand, ateliers du goût, cours de cuisine, tables rondes, oenothèque
- Espace restauration, animations musicales et théâtrales, fanfares et concerts
- Rencontre nationale des blogueurs culinaires
- Concours des Goudots Gourmands
- Thématique « Cuisine & Toile » : nouvelles technologies en cuisine
- [www.e-gout.fr](http://www.e-gout.fr)

### **Contacts presse**

**« Les Européennes du Goût »,  
Entreprendre au Pays d'Aurillac**

**Benjamin PICCOLI**

Tél : 04 71 43 43 96

Fax : 04 71 43 43 91

E-mail : [festival@e-gout.fr](mailto:festival@e-gout.fr)

**[www.e-gout.fr](http://www.e-gout.fr)**

*Visuel, photos, proposition de sujets, modalités d'accueil des journalistes  
en amont ou pendant la manifestation sur simple demande.*