

COMMUNIQUE DE PRESSE n°8, sept. 2008

Les Européennes du Goût 2008 : 25 000 gourmands pour un Festival Gastronomique et Culturel



**27, 28 et 29 juin 2008 à Aurillac, au cœur de
l'Auvergne :
Les Européennes du Goût
Un week-end festif et gourmand riches de saveurs
et de rencontres...**

Pour leur 4^{ème} édition, les Européennes du Goût, ont servi leur programme copieux sous le soleil et la chaleur d'Aurillac. Marché au goût des terroirs, ateliers du goût, démonstrations et cours de cuisine, concours des Goudots Gourmands, concerts, spectacles, feux d'artifice : voilà les ingrédients de cet événement apprécié des gourmets.

Quant à l'accueil des blogueurs culinaires, la couleur européenne donnée cette année s'est avérée riche d'échanges pour la grande joie du public et des blogueurs.

Retour sur un événement devenu incontournable dans le calendrier des fêtes qui célèbrent le goût !

**5^{ème} édition :
RDV les
3, 4 et 5
juillet 2009 !**

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

« *Ce qui me plaît aux Européennes du Goût, explique Éric ROUX, c'est le fait qu'on y trouve une programmation de qualité au sein d'une ambiance festive et conviviale. Il s'agit d'un événement populaire, au sens noble !* »

Produits d'Auvergne, de France et d'Europe

Encore une fois, les berges de la Jordanne se sont prêtées à la mise en valeur des produits présentés par les producteurs ou artisans eux-mêmes. Parmi la centaine d'exposants, certaines régions étaient bien représentées comme le **Vercors** (Clairette de Die, charcuteries, confitures, ravioles, ...) ou les **Pyrénées-Orientales** (fromages, figues, miels, muscat, ...). Pour la première année, la **ville allemande de Bocholt**, jumelée à Aurillac, avait fait le déplacement. **Italiens et portugais** ont retrouvé leur fidèle public aurillacois.

L'espace restauration s'étend de la partie ombragée sous les frondaisons du Cours d'Angoulême au gazon des berges de la Jordanne. Tous les festivaliers se sont accordés pour qualifier le lieu de « sublime », face au vieil Aurillac, où chacun pouvait déguster une assiette de spécialités auvergnates (de la traditionnelle truffade et charcuteries à la lentilla, une paëlla où les lentilles blondes de la Planèze remplacent le riz !).

La cuisine dans tous ses états !

La fabrication de meubles de cuisine haut de gamme est une spécialité de l'économie cantalienne. Et les **trois cuisinistes partenaires** des Européennes du Goût (Lapeyre, Pyram et cuisines Jean Gilet – Combettes) ont mis à disposition de superbes espaces de démonstration. Pour la première année, des cours de cuisine étaient même proposés.

Invité d'honneur cette année ? Le Chef étoilé **William LEDEUIL** (Ze Kitchen Galerie, Paris 6) a proposé différentes animations à la découverte notamment de produits asiatiques. Les douze élèves de son cours de cuisine ont préparé des raviolis porc – crevette – volaille au herbes Thaï. L'occasion pour eux et le public de faire la connaissance d'ingrédients tels que le Yusu Kocho, les shitakes, la citronnelle, le basilic thaï...

Côté « pays du soleil levant », trois **chefs chinois** venus tout droit du Liaoning se sont aussi prêtés au jeu. Avec l'aide des interprètes, ils ont fait partager leurs tournemains au public aurillacois.

La gastronomie locale n'était pas en reste puisque **nombre de chefs, souvent étoilés** et / ou membres des « **Toques d'Auvergne** », ont aussi participé. François GAGNAIRE a proposé un atelier autour de la lentille verte du Puy, Philippe BRUN autour des fruits rouges des Monts du Velay, Frédéric COURSOL a surpris ses convives avec des dégustations très originales autour du pain ou encore Hervé BUSSET avec son agneau allaiton de l'Aveyron !

Jérôme CAZANAVE, lui, a affronté une blogueuse à l'occasion d'un **duel culinaire** à l'ambiance bon enfant.

Aurillac : rendez-vous annuel des blogueurs culinaires


L'idée de faire des Européennes du Goût un **rendez-vous annuel des blogueurs culinaires** est entrée dans les mœurs. Parmi les invités du festival, cru 2008 :

- Sigrid, **italienne**, qui a notamment revisité des recettes à base de viande de bœuf Salers
- Elvira, qui nous apporté un éclairage sur la gastronomie **portugaise**
- Claude-Olivier, **suisse**, qui s'est largement inspiré de la thématique 2008 autour de la cuisine asiatique et chinoise...


Petit aperçu de leurs impressions, lues sur leur blog :

 « Ecco dunque, in due parola, visitare les europeennes du gout fu come darsi a una grande e autentica festa di paese. Certo c'erano anche dimostrazioni di cucina molecolare, c'erano dei blogger, dei wifi e delle spume, c'era gente arrivata dal Portogallo o dall'italia (eheheh), c'era William Ledeuil (che fra l'altro ha cucinato un fantastico bicchierino con latte di tarama, frullato di mango, wasabi, coriandolo e asparagi croccanti), c'era persino slowfood. »

Sigrid VERBERT,
www.cavolettodibruxelles.it

 « O ponto nevrálgico do festival é uma feira onde pequenos produtores franceses e estrangeiros expõem e vendem as suas especialidades: queijos, charcutarias e enchidos, vinhos, especiarias, mel, etc. Claro que não resisti em trazer muitas coisas boas de lá e se não fosse a longa viagem de regresso à Portugal, teria-me excedido, pois era tudo tão bonito, apetecível e delicioso...! »

Elvira MENDES,
<http://elvirabistrot.blogspot.com>

 « Aurillac, petite ville du Cantal, où se déroulent les Européennes du Goût. Un mélange de curiosité et d'appréhension avant le départ qui se sont transformées en rires, échanges et merveilleux moments autour de notre passion. Des rencontres hautes en couleurs, des moments de stress ou des explications littéralement prises comme paroles d'évangile, c'est ça Aurillac! »

Claude-Olivier MARTI,
<http://1001recettes.blogspot.com>

18 lauréats au concours des Goudots Gourmands

Encore une fois, le jury populaire était au rendez-vous pour juger les meilleurs produits dans six catégories et ainsi attribuer au total **18 Goudots d'Or, d'Argent et de Bronze**. Plus de 100 dégustateurs (sur un total de 1270 dégustations) ont par exemple dû noter des gentianes apéritives.

Parmi les six liqueurs venues des quatre coins de France, surprise ! Deux entreprises cantaliennes (Distilleries Couderc à Aurillac et Avèze à Riom-ès-Montagnes) remportent les deux premières places, devant une entreprise corrézienne.

Une ambiance festive

Les Européennes du Goût, c'est aussi l'occasion de passer un bon moment en famille ou entre amis. Et outre les activités gastronomiques, les occasions de **se détendre** et **s'amuser** ne manquent pas.

Tout le week-end, treize groupes de musique ont envahi le cours d'Angoulême pour animer le marché, les apéros et les repas. La Fanfare en Pétard a étonné, les Dolipranes ont amusé et les Frères Nardan ont donné **envie de danser**.

En soirée, la place Gerbert a fait le plein pour quatre concerts gratuits. En tête d'affiche, **Camille Bazbaz** a été fidèle à sa réputation de crooner reggae !

Les enfants étaient aussi de la fête

Avec différents ateliers qui leur étaient réservés, les plus petits ont aussi pu **s'initier à la découverte des sens et du goût**. Jeu de l'oie autour des fromages AOC d'Auvergne, ateliers autour des fruits et légumes avec Laura Annaert, animations scientifiques avec Les Petits Débrouillards ou fabrication de pain à la boulangerie mobile, il y en avait pour tous les goûts.

Quant au spectacle « Les pieds dans le plat » proposé par la compagnie Pavé Paroles, il a mis en scène personnages loufoques et cuisiniers musiciens pour une conférence des plus farfelue et amusante.

Des photos qui mettent l'eau à la bouche

La photothèque des Européennes du Goût 2008 est en ligne :
<http://www.entreprendre-aurillac.com/gout/phototheque2008>

(Photos disponibles sur demande)

Rendez-vous en 2009 !

La cinquième édition des Européennes du Goût est déjà annoncée à Aurillac :
les **3, 4 et 5 juillet 2009**. A vos agendas !

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

www.e-gout.fr