

# LES EUROPÉENNES DU GOUT

Festival Gastronomique et Culturel

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

6, 7 et 8 juillet 2012

AURILLAC, CANTAL, AUVERGNE

"Vachement bœuf !"



## DOSSIER DE PRESSE

### CONTACT PRESSE :

Catherine POUGET  
SEM Aurillac Développement  
04 71 46 48 75 / 04 71 46 86 50  
[festival@e-gout.fr](mailto:festival@e-gout.fr)

Un événement proposé par :



# LES EUROPÉENNES DU GÔT

*Festival Gastronomique et Culturel*

**6, 7 et 8 juillet 2012 - AURILLAC, CANTAL, AUVERGNE**



Déjà la 8<sup>e</sup> édition pour Les Européennes du Goût ! Avec une fréquentation de plus de 30 000 visiteurs, elle est devenue la manifestation gastronomique incontournable du début d'été. Chaque année une thématique permet de faire la part belle à toute une filière : en 2011, Les Européennes du goût avaient choisi de mettre en avant la filière porcine. Pour 2012, c'est la viande bovine qui crée l'événement. Sans oublier les autres produits de terroirs qui seront également au rendez-vous ...

Qualité, innovation et convivialité sont les seuls mots d'ordre !

En portant cet événement, dont la réalisation est déléguée à la SEM Aurillac Développement avec l'appui de nombreux partenaires, au premier rang desquels la Ville d'Aurillac, la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac, vise 3 objectifs :

- Développer l'image du territoire et valoriser la qualité des filières et de la gastronomie locales : produits et savoir-faire du Massif Central,
- Proposer aux visiteurs - grand public et enfants - une approche qualitative, conviviale et ludique du goût, permettant de renforcer le lien entre producteurs et consommateurs,
- Créer un événement d'envergure nationale, valorisant la complémentarité des terroirs, produits et filières. »

Au programme des Européennes du goût : dégustations, ateliers du goût, démonstrations gastronomiques, marché gourmand, concours des Goudots Gourmands, repas thématiques avec des chefs renommés...et nouveauté 2012, un concours de cuisine « **Vachement bon !** » proposé aux cuisiniers amateurs. Autre particularité de cette manifestation : la place importante accordée au volet culturel avec animations de rue et concerts non stop durant toute la durée de l'événement. Le rendez-vous est donc pris pour les amateurs de bonne chair, les gourmands et les gourmets les 6, 7 et 8 juillet à Aurillac.

## **2012, VACHEMENT BŒUF !**

**Avec le soutien des producteurs et artisans locaux :** cette 8<sup>e</sup> édition a donc été concoctée avec le soutien de l'interprofession viande bovine du Cantal, regroupant les éleveurs, les bouchers et les intermédiaires de la filière (abattoirs...), ambassadeurs de l'artisanat auvergnat.

### **Au programme :**

"**L'Espace Bœuf**" sur le marché gourmand : stand d'animation des éleveurs et bouchers.

**Démonstrations culinaires** autour de la viande bovine et autres produits de terroir, en présence de chefs, de bouchers et d'éleveurs...;

**Ateliers du Goût**, dégustations commentées pour découvrir les accords entre mets et vins, pour **explorer nos sens et reconnaître les saveurs et les odeurs...**;

Dégustations au concours des **Goudots Gourmands de terrine de bœuf**

**Une table ronde** autour de la thématique bœuf.

## Zoom sur l'édition 2012

Valoriser les produits et savoir-faire des producteurs du goût, échanger et partager, telle est la philosophie des Européennes du Goût. Cap sur l'édition 2012 !

### Un festival gastronomique...

Les Européennes du Goût investissent le cadre idéal des berges de la Jordanne, du 6 au 8 juillet. Plus de 60 exposants présentent leurs produits sur le **marché gourmand**. Vus des quatre coins de France, ils proposent le meilleur des terroirs.

Cette année encore les producteurs présents sur le marché pourront vendre également leurs produits à l'assiette ou au verre. Un espace convivial sera aménagé sur le marché, pour les visiteurs qui veulent casse croûter.

Différents espaces sont dédiés à la mise en valeur des produits du marché et des filières locales.

#### Les intervenants gastronomiques

**Les chefs** : Jérôme Cazanave, Didier Guibert, Sophie Goffinet, Renaud Darmanin...

**Les spécialistes, représentants des filières de production** Label Rouge Viande Salers, Bœuf du Cantal, Bœuf Fermier d'Aubrac, Association des Fromages d'Auvergne, Bienvenue à la Ferme, Les Toques d'Auvergne, Comité Interprofessionnel des Fromages...

**Le chroniqueur gastronomique et conseiller** : Eric Roux.

### Démonstrations, dégustations, ateliers

#### En 2012, un invité de marque !

*Cette année, Les Européennes du Goût ont l'honneur d'accueillir **Michel Bras**, chef du Suquet, à Laguiole, pas moins de 3 étoiles au guide Michelin !*

*Présent les vendredi et samedi, il sera le parrain de la manifestation et l'ambassadeur du goût, de la gastronomie et de la convivialité !*



Un invité de marque : Michel Bras. S'inspirant de sa terre natale, ce grand chef cuisinier, 3 étoiles au guide Michelin pour ses 2 restaurants « Le Suquet » à Laguiole et « Toya » sur l'île d'Hokaido, a apprivoisé l'Aubrac pour lui donner son goût. Sous l'emprise du plateau, sa cuisine gargouille de compositions végétales et la pièce de bœuf de pure race Aubrac tient son rang. Magnifique passeur entre ces deux territoires cousins que sont l'Aveyron et le Cantal, Michel Bras sera le parrain de l'édition 2012. Point d'orgue de cette cousinade, la projection en sa présence, samedi 7 juillet à 14 h, du film documentaire de Paul Lacoste « Entre les Bras – La Cuisine en Héritage » ou l'histoire de la transmission de savoir-faire entre un père et un fils, entre Michel et Sébastien, désormais aux commandes du Suquet.

## Les Ateliers du Marché



Sur **la cuisine du marché**, les ateliers permettent au public de déguster des associations originales, d'apprendre à savourer les productions des exposants et des filières agroalimentaires du Cantal. Des recettes rapides et simples associées à quelques trucs et astuces permettent au public de découvrir viandes, vins, fromages, etc...

### PROGRAMME DE LA CUISINE DU MARCHÉ

<b>VENDREDI 6 JUILLET</b>	Cérémonie d'inauguration		18h30
<b>SAMEDI 7 JUILLET</b>	Dégustation de Soufflé au Birlou Association viande de bœuf bio/moutardes Association Fromages (tapas)/Vin	<b>Mauricette Cayron</b> <b>Mr Delrieu et Henri Monier</b>	10h15-11h 11h-11h30
	Dégustation de viande Bœuf du Cantal	<b>Association des Fromages d'Auvergne + Philippe Gallon</b>	11h30-12h30
	Dégustation de mignardises à base de fromages AOP	<b>Bouchers du Cantal + Denis Bonneau</b>	15h-16h
	Dégustation de viande Bœuf Fermier d'Aubrac	<b>Association des Fromages d'Auvergne</b>	16h-17h
	Association Fromages/Porto	<b>Bouchers + Denis Bonneau</b>	17h-18h
	Dégustation merguez et chipolatas de Salers	<b>Association des Fromages d'Auvergne + José Da Fonséca</b> <b>Sophie Rougier</b>	18h-19h 19h-19h30
<b>DIMANCHE 8 JUILLET</b>	Dégustation Burger Acajou, rillettes, pâté et saucisson de boeuf Association Fromages (tapas)/Vin	<b>Acajou des Volcans</b>	10h-11h
	Remise des Prix	<b>Association des Fromages d'Auvergne + Philippe Gallon</b>	11h15-12h15
	Dégustation de viande Salers Label Rouge	<b>CONCOURS DES GOUDOTS</b>	12h15
	Dégustation de mignardises à base de fromages AOP	<b>Bouchers du Cantal + Denis Bonneau</b>	15h-16h
		<b>Association des Fromages d'Auvergne</b>	16h-17h

## Le Grand Hall du Goût



Cuisine sous chapiteau sur laquelle se dérouleront les démonstrations gastronomiques. En une heure maxi, des démonstrations originales et simples à refaire chez soi sont proposées par les chefs et artisans auvergnats dont Jérôme Cazanave (Le Jarrouset à Murat), Didier Guibert (Les 4 saisons à Aurillac), Sophie Goffinet (La Table des Matières à Aurillac), Renaud Darmanin (L'Auberge de la Tour à Marcolès, nouveau "Toques d'Auvergne"). Au programme également des cours d'œnologie dispensés par Philippe Gallon.



Jérôme Cazanave



Didier Guibert



Sophie Goffinet

### PROGRAMME DU GRAND HALL DU GOUT

<b>VENDREDI 6 JUILLET</b>	Table Ronde : "les viandes bovines locales sont elles meilleures ?"	<b>Michel Bras, restaurateurs, éleveurs et bouchers du Cantal.</b> <b>Animation, Eric Roux</b>	17h
<b>SAMEDI 7 JUILLET</b>	Concours Vachement Bœuf (voir p.6) Diffusion du film documentaire <b>"Entre les Bras" de Paul Lacoste</b> + échange Démonstration : "lendemain de pot au feu sur des airs d'ailleurs"	<b>Michel Bras et Eric Roux</b> <b>Jérôme Cazanave + Philippe Gallon</b>	10h-13h 14h-16h30 16h30-17h30
<b>DIMANCHE 8 JUILLET</b>	Atelier œnologie (sur réservation)* Démonstration : "tartare de tranche de bœuf Salers façon taï au saté, aller/retour, condiment mangue/citronnelle" Démonstration : "queue de bœuf, girolles, artichauts et herbes" Démonstration : "cannelloni d'effilochée de salers, sucs de vin rouge réduit à l'échalote, roquette et copeaux de Cantal"	<b>Philippe Gallon</b> <b>Sophie Goffinet</b> <b>Didier Guibert</b> <b>Renaud Darmanin</b>	10h-11h 11h15-12h15 14h30-15h30 16h-17h

\* Atelier sur réservation au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival

## Les autres espaces d'animations gastronomiques

**"L'espace bœuf"**, situé au début du marché gourmand est l'endroit incontournable pour les fans de viande bovine : on y trouve les professionnels, bouchers, éleveurs regroupés pour l'occasion... Il regroupe le stand du **Centre d'Information des Viandes** appelé le CAD (Centre d'Animation et de Démonstration) animé par un boucher "Meilleur Ouvrier de France" et le stand des éleveurs. Le CAD est un outil itinérant à des fins pédagogiques pour informer le public sur la filière viande (consommation, nutrition, métiers...) et l'initier à la découverte de ses produits. Il regroupe 5 pôles interactifs : démonstration culinaire, présentation des morceaux, dégustation, animation ludopédagogique et distribution de documents.

**"L'espace fromages"** avec l'AFA (l'Association des Fromages d'Auvergne) proposera des animations toute la journée sur le marché, pour faire découvrir les 5 AOC du Cantal (St Nectaire, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Salers et Cantal) : recettes faciles pour apéritif convivial entre amis, recettes aux fromages, dégustations...

Animations également à destination **des enfants** (jeu de l'oie...).

### **"L'espace œnologie"**

Sur le stand d'Oenofeel, Philippe Gallon, œnologue, proposera des animations pour adultes et des animations spécifiques pour **les enfants** sur la découverte des sens.

#### **Animations œnologiques permanentes :**

**Les sens en éveil : « la vue, le nez, la bouche »** pour adultes et enfants.

Le jeu des odeurs : Olfactions d'arômes naturels à l'aveugle.

Le jeu des saveurs : Détecter les saveurs qui se dévoilent sous les papilles.

L'identification : Reconnaître les plantes aromatiques par la vue et le nez.

Quiz : Tester vos connaissances avec « *le jeu du cochon* »

*Les enfants qui participent aux jeux sont récompensés d'une boisson fraîche aromatisée à la rose, à la rhubarbe ou à la violette.*

**Conseils œnologiques** : conseils et sélections des vins, animations accords mets & vins,

## Le Concours "Vachement bon !"

**Nouveauté cette année** : les Européennes du goût organisent un **concours de cuisine pour les cuisiniers amateurs**.

Il se déroulera le samedi 7 juillet au matin, sur le Grand Hall du Goût.

Il s'agit de réaliser un plat pour 4 personnes à base de viande bovine (plat de côte ou paleron de Salers, au choix) en 1h15, avec un panier composé de 3 produits imposés : plat de côte ou paleron de Salers, tome fraîche et lentille blonde de la Planèze. Le reste du panier sera à l'initiative du cuisinier en herbe et à compléter sur le marché couvert d'Aurillac le samedi 7 juillet au matin, avec 8 € en poche.

Les concurrents se rendront ensuite sur le Grand Hall du Goût pour réaliser leur plat en direct, face à un jury composé de chefs (dont Michel Bras). Ils devront ensuite dresser 4 assiettes et faire déguster leur plat au jury, qui devra ensuite choisir le meilleur 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...

Important : étant donné que le principe est de cuisiner des morceaux avant, il sera certainement nécessaire de faire pré-cuire la viande la veille.

## Comment participer ?

**Un dossier de présentation, à envoyer par courrier ou mail, dans lequel** les concurrents expliquent pourquoi ils souhaitent participer, leur intérêt pour la cuisine (en quelques lignes), et **qui comprend une photo du concurrent** et d'un plat innovant qu'il a déjà réalisé (accompagné de la recette bien sûr). Ne pas oublier d'indiquer ses coordonnées.

**Dépôt des candidatures avant le 15 juin.** Quatre candidats seront sélectionnés pour le jour du concours.

La sélection se fera en fonction de l'originalité de la recette du plat, de la présentation et de la motivation du candidat.

## Prix :

Il sera décerné le jour même, en fin de matinée par Michel Bras en personne.

Le gagnant remportera le livre "Inventaire du patrimoine culinaire français, volume Auvergne" et un cours de cuisine avec Jérôme Cazanave, chef du Jarrousset à Murat (avec repas).

## Envoyer le courrier à l'adresse suivante :

Les Européennes du Goût – Concours "Vachement bon !"

1 bis Place des Carmes

15000 Aurillac

**Ou par mail :** festival@e-gout.fr

## Le Concours des Goudots Gourmands : le public est juge !

De multiples animations permettent au public de participer activement. Le concours des **Goudots Gourmands** lui permet même de devenir juré du bon goût !

Orchestré par l'Office de Tourisme du Pays d'Aurillac, 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.



Cette année encore le concours se déroulera sur 2 jours : le vendredi de 15h à 21h et le samedi de 10h à 13h et 15h à 19h. Remise des prix le dimanche 8 juillet sur la Cuisine du marché à 12h15.

En 2012, il doit choisir parmi les meilleurs :

- Fromage AOP salers
- Jambon sec
- Gentiane
- Terrine de bœuf**
- Saucisse fraîche cuite (vendredi uniquement)
- Dessert innovant (macaron) (vendredi uniquement)
- Vin rosé (samedi uniquement)
- Friton (samedi uniquement)

Les lauréats se voient attribuer un prix et une marque : "Goudots d'Or 2012" 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.

**Cette année, une nouveauté : un jury "enfants" pourra également juger la catégorie macaron.**

## Se restaurer

### Les points Restauration, le marché et les buvettes

Cinq 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 !

Cette année, en cohérence avec la thématique, les gens pourront également déguster un bœuf à la broche.

Autre possibilité, faire le casse-croûte sur le marché puisque les exposants pourront vendre à l'assiette ou au verre leurs productions.

Il y en aura donc pour tous les goûts et pour toutes les bourses ! Que l'on soit plutôt spécialités régionales (truffade, aligot, charcuterie, fromage...), amateur de bonnes chairs (viande Salers et autres viandes grillées...), ou que l'on ait simplement envie de casser la croûte... chacun à la possibilité de trouver son bonheur pendant les trois jours de la manifestation.

La buvette est un véritable lieu de rendez-vous conviviaux autour de quelques perles du terroir auvergnat... et d'ailleurs. Ça rafraîchit et ça "gouleye" du côté du cours d'Angoulême !

### Les repas thématiques

Durant les deux soirées du festival, 2 repas thématiques sont proposés, sur réservation, sous le chapiteau, par les **Toques d'Auvergne** : Jérôme Cazanave et Louis Bernard Puech.

Ce sont des repas/concerts puisque chaque repas sera accompagné par une ambiance blues ou folk selon la soirée.

#### Vendredi soir :

La fraise au vin blanc en cocktail et quelques salés autour des fromages d'Auvergne

La pressée de joue de bœuf et de foie gras de canard, condiment fraise et légumes croquants

La pièce de bœuf, rôtie, prise dans le rumsteck, jus méditerranéen, mousseline de cèleri et quelques primeurs et ketchup fraises/betteraves

Un crumble pêches et cantal vieux

Sur une pannacota à la vanille bourbon, des fraises dans tous leurs états

#### Samedi soir :

L'abricot et la gentiane en cocktail et quelques salés aux fromages d'Auvergne

Le paleron de bœuf comme un carpaccio, qui s'assaisonne de foie gras, de radis et d'abricot pour l'acidité

Sur un pounti abricot roquette, rumsteck rôti, effeuillé de fenouil et mousseline de ce dernier

Des fruits rouges marinés, compotés et fourme d'Ambert

Abricots, pêches et nectarines en salade fraîche

35 € par personne vin compris. Renseignements et réservations au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival.

# Un festival culturel...

Tout le week-end, les Européennes du Goût sont rythmées par différentes animations culturelles. Artistes auvergnats et d'ailleurs apportent de la convivialité à cette grande fête gourmande.

- **Randonnée au Puy Courny** : le dimanche de 9h à 11h30

Balade découverte au Puy Courny, avec un guide du CPIE et les éleveurs.

Départ du site des Européennes du Goût (inscriptions à l'arrivée dès 8h30) et retour sur le site également suivi d'un casse-croûte "bœuf" sur le stand du Centre d'Information des Viandes.

Cette balade sera l'occasion de mieux comprendre le rôle de l'élevage dans le façonnage du paysage et d'illustrer les atouts et les enjeux du maintien d'une agriculture en milieu péri-urbain.

- **Ateliers de loisirs créatifs avec "l'Art de Rien" (vendredi et samedi)**

Autour de la thématique de la vache, le samedi et le dimanche (dans le jardin d'enfants).

Pour enfants :

Maquillages : 11h-12h, 16h-17 (samedi) ; 11h-12h, 15h30-16h30 (dimanche)

Réalisation d'un cintre en bois avec différentes techniques (peintures, collages...) : 14h30-16h (samedi)

Création d'un châssis entoilé en 3D (collage, peinture...) : 14h-15h30 (dimanche)

Pour adultes :

Création d'une vache en carton (3D) en découpage : 17h-18h30 (samedi)

Attention, places limitées ! Inscriptions auprès de Marie Odile Lafon au 06 16 32 37 42.

- **Balades en calèche tirée par des bœufs Salers noirs (vendredi et samedi)**
- **Feu d'artifice sur les berges de la Jordanne le samedi soir (23h)**

## PROGRAMME DES ANIMATIONS CULTURELLES

<b>VENDREDI 6 JUILLET</b>	Inauguration Concert	<b>GET BACK (Brass Band)</b> <b>DAN O SONIC (Blues)</b>	Marché – 18h30 Grande Scène – 20h30
	Repas - concert	<b>NORFOLK (Folk)</b>	Chapiteau – 20h30
	Concert	<b>LA RUELLE EN CHANTIER</b> <b>(Chanson)</b>	Grande Scène – 22h
	Concert	<b>NAWAK (Dub)</b>	Grande Scène – 23h30
<b>SAMEDI 7 JUILLET</b>	Batucada déambulatoire	<b>SAMBASSCOUR (Batucada)</b>	Marché – toute la journée
	Concert collectif	<b>HOOTENANNY</b>	Grande Scène – 19h
	Repas - concert	<b>DAN O SONIC (Blues)</b>	Chapiteau – 20h30
	Concert	<b>LA MAISON QUITIENTCHAUD</b> <b>(Chanson)</b>	Grande Scène – 21h30
	Feu d'Artifice		Berges de la Jordanne – 23h
	Concert	<b>CRACBOOMS (Pop)</b>	Grande Scène – 23h45
<b>DIMANCHE 8 JUILLET</b>	Ateliers créatifs pour enfants	<b>L'ART DE RIEN</b>	Marché – toute la journée
	Fanfare	<b>NMB BRASS BAND (funk)</b>	Marché – toute la journée
	Remise des prix	<b>CONCOURS GOUDOTS</b> <b>GOURMANDS</b>	Cuisine du marché – 12h15

## Les artistes

### GET BACK



Penny lane, Help, Michelle, Let it be, Ticket to ride... autant de titres qui ont marqué les années 60 et 70 et la musique pop et rock à jamais. Leur nom : les Beatles, quatre garçons dans le vent de la création.

Les GET BACK vous proposent leurs sublimes mélodies dans la rue. Cette formation de six musiciens (composée d'un chanteur batteur, d'un guitariste, d'une basse à vent et d'un pupitre de cuivres) vous fera revivre le formidable répertoire des quatre de Liverpool d'une part grâce à des arrangements originaux d'autre part grâce à des tenues directement inspirées des costumes colorés du mythique album Sgt Pepper's.

### DAN O SONIC



Depuis des années, voire même des décennies, Daniel Larbaud occupe la scène rock clermontoise. Il a longtemps œuvré en tant que (excellent !) guitariste des mythiques "Coyotes" ou accompagnant d'autres artistes du cru, puis il s'est (enfin) décidé il y a quelques années à faire une carrière solo sous le pseudo de Dan O Sonic.

Lonesome crooner il mélange avec classe Rock 'n roll, Rockabilly, Pop et Rhythm & Blues...

### NORFOLK



Sur la route de "Midnight road", premier album de **Norfolk A.C.** sorti en 2010 on croise Bruce Springsteen, John Mellencamp, ou Johnny Cash. La critique musicale ne s'y trompe pas en saluant cette voix chaude posée sur six cordes de bronze qui chante le blues de l'americana des pionniers. Cyril Ambard a longtemps été vu aux côtés de John Brassett, son mentor. En 2007, lauréat du concours Rock en Strophes, il crée Norfolk A.C. Aujourd'hui, seul sur scène, ce jeune auvergnat originaire du Cantal nous conduit à la croisée des chemins, là où les grands espaces rejoignent l'Amérique légendaire.

### LA RUELLE EN CHANTIER



Avec un tel nom, difficile pour La ruelle en chantier de dissimuler son goût pour la chanson populaire. Depuis 2007, ce quatuor d'origine auvergnate véhicule sa joie de vivre et son attachement pour la chanson française. Une volonté acharnée de donner à un large public, l'envie de fredonner ses airs et l'inciter à danser. Les textes parlent de la vie, des rapports humains, de l'amour. Et les travaux ne s'arrêtent pas là puisque en 2011, **La ruelle en chantier** a présenté son **deuxième album «La vie belle»**.

## LA MAISON QUI TIENT CHAUD



La Maison Qui Tient Chaud... c'est une maison qui chante avec un humour bienveillant la poésie discrète ou tapageuse des gens de tous les jours, une maison qui ouvre grand sa porte aux brises venues de tous les rivages musicaux.

Accordéon ou saxophone, guitare et chant, basse, batterie : tous les ingrédients sont réunis pour faire monter la sauce, tantôt swing tantôt rock !

Ce quatuor Haut Ligérien a sorti son 2<sup>ème</sup> album autoproduit en janvier 2010 "Plus t'en as plus t'en veux".

## CRACBOOMS



Après avoir été le premier groupe cantalien sélectionné au Printemps de Bourges, les bondissants Cracbooms ont publié un disque 4 titres « Copain Soleil » encensé par la presse spécialisée. Ils arpentent maintenant les scènes hexagonales pour faire découvrir leur répertoire qui oscille entre mélodies pop et énergie rock. Ceux qui aiment Vampire Weekend, Arctic Monkeys, The Coral voire la Compagnie Créole et Jacques Dutronc ne doivent pas manquer cette occasion de les

(re)découvrir.

## NAWAK



Nawak, groupe de jeunes aurillacois qui sèment sur les routes du Cantal une énergie incroyable. Leur musique, mélange de ragga, dub, ska... donne tout simplement envie de sautiller et de faire la fête.

## SAMBASSCOUR



Sambasscour, une bande d'énergumènes montagnards au cœur brésilien qui a souhaité s'émanciper de la bourrée auvergnate. Des morceaux de percussion endiablés qui s'intitulent Samba-rap, Samba-reggae, Sambasscour...vous emmènent dans des rythmes primitifs et tribaux.

L'objectif de Sambasscour: lutter contre la rudesse du climat local par la chaleur des ambiances brésiliennes.

## HOOTENANNY (Concert collectif d'auteurs/compositeurs/interprètes solo).

Après une première édition joyeuse et pleine de découvertes en 2010, les Européennes du Goût et Cantal Musique & Danse remettent le couvert avec ce troisième hootenanny consacré aux auteurs-compositeurs-interprètes du département. Au menu, quatre artistes qui se produiront sur scène simplement accompagnés de leur guitare, de leurs mots et de leur talent. Une entrée en matière idéale pour cette belle soirée estivale.

Les participants au hootenanny 2012 :

19h : Franck

19h25 : Snom Cire

19h50 : Adam Wood

20h15 : Géraud Bastar

Ce hootenanny est proposé par Cantal Musique & Danse et les Européennes du Goût.  
Informations au 04 71 43 42 90.

### **NMB BRASS BAND**



Insolite, festif, décapant. Voilà comment résumer en trois mots le son hallucinant distillé par les fanfarons du 'brass band' NMB. Mêlant jazz, funk, rock et électro sur fond de hip hop percutant, No Mad Band n'a, à priori, rien d'une fanfare conventionnelle ! Puisant ses racines dans la soul, le jazz, le rock, le hip hop, le tout, chapeauté par une approche acoustique parfaitement maîtrisée et une orchestration luxuriante, NMB est incontestablement la fanfare hip hop la plus déjantée au monde !

## Quelques chiffres

### Un festival gastronomique...

30 000 visiteurs  
62 exposants sur le marché gourmand  
6 points restauration  
4 buvettes (2 sur le marché et 2 sur l'espace restauration)  
6 espaces d'animation gastronomique :

- Le Concours des Goudots Gourmand
- Le Grand Hall du Goût
- La Cuisine du Marché
- L'Espace boeuf (stand du CIV + stand éleveurs)
- L'Espace fromage avec l'AFA (Association des Fromages d'Auvergne)
- L'Espace œnologie (Philippe Gallon et Oenofeel)

### ... et culturel

11 groupes et compagnies

- 5 concerts grande scène
- 1 tremplin "scène locale"
- 2 concerts sous le chapiteau
- 3 fanfares

1 feu d'artifice

## Informations pratiques

### Entrée et animations gratuites

Ateliers du goût gratuits sur réservation 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival

Repas des Toques d'Auvergne : sur réservation au 04 71 46 86 50 ou à l'accueil du festival

### Lieu du festival :

Cours d'Angoulême  
15 000 AURILLAC (France)

### Hébergements et séjours

Office de tourisme du pays d'Aurillac  
Tél. 04 71 48 46 58  
Fax. 04 71 48 99 39  
[www.iaurillac.com](http://www.iaurillac.com)

### Accès :

#### Par la route :

- De Clermont Ferrand A75 puis RN122  
- De Limoges par l'A20 puis RN120  
- De Montpellier par l'A75 (via le Viaduc de Millau) puis RN122  
- De Toulouse par l'A20 puis RN122

#### En train :

Gare d'Aurillac - Rens. 08 36 35 35 35

En avion : AURILLAC – PARIS

Airlinair : 01 45 12 17 28 [www.airlinair.com](http://www.airlinair.com)

Par covoiturage : <http://cabvoiturage.caba.fr>

## Les Européennes du Goût, un événement

proposé par la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac et la Ville d'Aurillac, réalisé par Aurillac Développement, avec le soutien financier du Conseil Général du Cantal et du Conseil Régional, en partenariat avec :

Le Crédit Agricole, Groupama, Colas Rhône Alpes, CCI, Chambre d'Agriculture du Cantal, Les 3 Caves, MMA, Audebert Boissons, Société Pagès  
Interviande 15, Label Rouge Viande Salers, Bœuf du Cantal, Syndicat des bouchers  
Cuisines Perene, ERDF, Magot Grimal, Blanchisserie Boisset, Ecotel, AFA, Caves Fromagères des Hauts Terroirs, Gîtes de France, Bienvenue à la ferme, Cantal Musique et Danse, Eclat, L'Office de Tourisme du Bassin d'Aurillac  
La Montagne, France Bleu Pays d'Auvergne, L'Union du Cantal, En Auvergne, ILACA.INFO

### Organisation Les Européennes du Goût

SEM Aurillac Développement – 15 000 Aurillac  
Tél : 04 71 46 48 75 / 04 71 46 86 50  
[www.e-gout.fr](http://www.e-gout.fr)

Réalisation graphique : [www.atelierdupetitbonhomme.com](http://www.atelierdupetitbonhomme.com)

Crédit Photo : C Genot - D Petit

Dossier de presse – Européennes du Goût - 6, 7 et 8 juillet 2012 - Aurillac