

LES
EUROPÉENNES

GOUT

AURILLAC

1, 2, 3

JUILLET
2011



Festival Gastronomique et Culturel

www.e-gout.fr

Cours d'Angoulême

Entrée gratuite



AURILLAC
Développement
www.aurillac.org



Déjà la 7^{ème} édition pour les Européennes du goût qui rassemble chaque année près de 30 000 personnes sur le Cours d'Angoulême pour déguster produits de terroir en tout genre et participer aux nombreuses animations gastronomiques. Cette année, le ton change, on passe du sucré au salé car la star des Européennes du Goût, c'est le cochon !

Avec la complicité des salaisonniers et charcutiers locaux, les chefs et autres professionnels des métiers de bouche, Les Européennes du Goût vont montrer que cochon rime non seulement avec tradition, terroir mais aussi modernité et diversité.

Il s'agit d'une manifestation gastronomique mais les papilles ne sont pas les seules à en profiter ! Les oreilles et les yeux sont également à la fête car les Européennes du Goût c'est également un volet culturel qui en fait une manifestation unique en son genre ! Tout le week-end, elle est rythmée par des concerts et des spectacles de rue (pour enfants et adultes). Les berges de la Jordanne se transforment en véritable guinguette !

Avec pour leitmotiv la qualité, l'innovation et la convivialité, ce festival s'impose comme un rendez-vous incontournable dans le calendrier national des fêtes gastronomiques. Et en 2011, une star est attendue sur le cours d'Angoulême : le cochon !



Avec la participation d'Eric Roux, le célèbre chroniqueur gastronomique (télé, radio, internet...). Comme chaque année, il est fidèle aux Européennes du Goût pour mettre l'ambiance sur la cuisine du marché.

SOMMAIRE

- p 3 : En 2011, le cochon star !**
- p 4 : Programme des animations gastronomiques**
- p 6 : Programmation culturelle**
- p 8 : Détail des animations gastronomiques**
- p 12 : Concours des Goudots Gourmands**
- p 14 : Plan**
- p 16 : Se restaurer**
- p 18 : Le marché gourmand**
- p 24 : Concerts**
- p 25 : Scène ouverte**
- p 26 : Animations culturelles**



L'Auvergne, (et le Cantal en particulier) est réputée pour sa charcuterie et sa salaison. Les charcutiers et salaisonniers locaux ont hérité d'un savoir faire traditionnel, artisanal, qu'ils ont su moderniser avec les outils d'aujourd'hui. La variété de produits à base de porc est extrêmement riche dans ce département : jambon, saucisses, pâté, saucisson, sans oublier le friton, typique du Cantal, pieds de porc, joue de porc... toutes les parties du corps de cet animal sont utilisées pour le plaisir de nos papilles. Comme on dit «dans le cochon tout est bon», et il était donc inconcevable de ne pas lui consacrer une édition spéciale.



Avec le soutien des artisans locaux : cette 7^{ème} édition a donc été concoctée avec le soutien de l'Association des Salaisonniers du Cantal, réseau de salaisonniers cantaliens regroupant une dizaine d'artisans, et du Syndicat des Charcutiers Traiteurs du Cantal, ambassadeurs de l'artisanat auvergnat.

Cette année, nous accueillerons Michel Bazin (Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs) sur le pôle «cochon» pour faire des animations gastronomiques en relation avec la thématique.

Michel Bazin, Homme d'expérience, membre de l'Académie Culinaire de France et des Toques Blanches Internationales, passionné par la formation et la transmission du savoir, maîtrise la restauration sous tous ses aspects. De New York à Montréal, de « l'Aubergarde » de Pontchartrain à « l'Auberge des Quatre Pavés du Roy » à Montigny-le-Bretonneux où il sera récompensé d'une étoile Michelin, en passant aujourd'hui par son métier de Formateur, Michel multiplie les expériences qui sont pour lui l'une des clés de la réussite.

Au programme :

- Pôle cochon sur le marché gourmand : salaisonniers et charcutiers font vivre le pôle cochon avec des démonstrations et dégustations en direct ... ;
- Démonstrations culinaires autour du cochon, en présence de chefs, de salaisonniers, charcutiers, boulangers;
- Ateliers du Goût, pour apprendre les accords entre salaisons et vins, dégustation de saucisse... ;
- Ateliers cochons pour les enfants ;
- Dégustations au concours des Goudots Gourmands ;
- Dégustations commentées toute la journée.

Le Grand Défi des salaisonniers du Cantal

Les salaisonniers vont relever un défi unique et ambitieux dans le Cantal, en direct du marché gourmand des Européennes du Goût : le record de la saucisse sèche à la perche la plus longue de France. Les salaisonniers vont se relayer le samedi matin sur le marché gourmand pour pousser au moins 100 m de saucisse sèche...!

ANIMATIONS GASTRONOMIQUES DÉMONSTRATIONS GASTRONOMIQUES

Programme heure par heure

Grande cuisine du marché

Vendredi 1^{er} juillet 2011

INAUGURATION	19h15	Apéritif «cochonaille»
---------------------	--------------	-------------------------------

Samedi 2 Juillet 2011

Louis Bernard Puech	9h00	Tour de marché couvert et démonstration sur la cuisine du marché. (sur inscription)
---------------------	------	--

Michel Fabrègues et Michel Bazin (Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs)	11h15	Carré de porc aux légumes printaniers
---	-------	---------------------------------------

Annabelle Pillière	14h30	Joue de porc aux giroles ou légumes de saison
--------------------	-------	---

Didier Vaille et l'APPAT	15h30	Pâté à la viande de porc
--------------------------	-------	--------------------------

Jérôme Cazanave et le Centre d'Information des Fromages	16h30	Sablé au cantal, tomates confites et cantal jeune juste fondu
---	-------	---

Duel de chef : Jérôme Cazanave et Thierry Teulade	17h30	piéd de porc + panier découverte
---	-------	----------------------------------

Dimanche 3 Juillet 2011

Didier Vaille et l'APPAT	10h00	Pompe aux gratons
--------------------------	-------	-------------------

Didier Guibert	11h00	Porc aux aromates et herbes du moment
----------------	-------	---------------------------------------

Remise des prix des Goudots Gourmands	12h00	Apéro fromager avec le CIF et l'AFA
---------------------------------------	-------	-------------------------------------

Michel Fabrègues et la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs	14h00	Pressé de filet mignon de porc
--	-------	--------------------------------

Eric Roux et salaisoniers	15h00	Fabrication du pâté
---------------------------	-------	---------------------

ANIMATIONS GASTRONOMIQUES

ATELIERS DU GOUT - Berges de la Jordanne

Conférences, dégustations, repas thématiques «cochon»

Vendredi 1er juillet 2011

Repas des Toques d'Auvergne	20h30	Sur réservation
-----------------------------	-------	-----------------

Samedi 2 Juillet 2011

Association des Fromages d'Auvergne	11h00	Dégustation des 5 fromages AOP d'Auvergne
-------------------------------------	-------	---

Fédération Viticole du Puy de Dôme	12h00	Conférence-dégustation sur l'accèsion des vins d'Auvergne à l'AOC
------------------------------------	-------	---

Lentille blonde de la Planèze et salaisoniers	16h00	Dégustation saucisse et lentille blonde de la Planèze
---	-------	---

Viande de salers Label Rouge	17h00	Dégustation de viande de Salers
------------------------------	-------	---------------------------------

Jean-Jacques Vermeersch	18h00	Gentiane : de la plante à l'apéritif. Dégustation de cocktails à base de Gentiane apéritive
-------------------------	-------	---

Repas des Charcutiers et Traiteurs du Cantal	20h30	Sur réservation
--	-------	-----------------

Dimanche 3 Juillet 2011

Association des Fromages d'Auvergne et le Centre d'Information des Fromages + Fédération viticole du Puy de Dôme	11h00	Dégustation des 5 fromages AOP d'Auvergne Association fromage et vins
--	-------	---

Fédération viticole du Puy de Dôme	13h30	Initiation à l'oéologie
------------------------------------	-------	-------------------------

Viande de salers Label Rouge + Fédération viticole du Puy de Dôme	14h30	Association viande de bœuf et vins
---	-------	------------------------------------

CPAM du Cantal	16h00	Conférence / table ronde «cuisine et santé»
----------------	-------	---

PROGRAMMATION CULTURELLE

Programme heure par heure

Vendredi 1^{er} Juillet 2011

GANELETTE DE MAURS	19h15	MARCHE GOURMAND
LE MANGE DISQUE	20h15	GRANDE SCENE
FEU D'ARTIFICE	22h30	BERGES
ARABAN	23h00	GRANDE SCENE

Samedi 2 Juillet 2011

L'ART DE RIEN (animations enfants)	Toute la journée (voir programme détaillé p.26)	MARCHE GOURMAND Places limitées sur inscription
SYLVAIN LATRIM'	11h00	MARCHE GOURMAND
SYLVAIN LATRIM'	14h00	MARCHE GOURMAND
SYLVAIN LATRIM'	17h00	MARCHE GOURMAND
LA POSITION DU TIREUR COUCHE	18H30	MARCHE GOURMAND
HOOTENANNY	19h30	GRANDE SCENE
LES MARCHANDS D'CAILLOUX	22h30	GRANDE SCENE
JEFF ET LES ZYGO-MATICS	23h30	GRANDE SCENE

Dimanche 3 Juillet 2011

L'ART DE RIEN (animations enfants)	Toute la journée (voir programme détaillé p.26)	MARCHE GOURMAND Places limitées sur inscription
TARAF GOULAMAS	11h30	MARCHE GOURMAND
TARAF GOULAMAS	14h30	MARCHE GOURMAND
TARAF GOULAMAS	15h45	MARCHE GOURMAND

Colas & vous une proximité de tous les instants !



Toujours plus proche des citoyens, Colas Rhône-Alpes Auvergne réalise des aménagements urbains alliant confort, sécurité et harmonie des lieux de vie.

COLAS

Rhône-Alpes
Auvergne

Agence d'AURILLAC
11 avenue du Garric
ZAC de Baradel
15000 AURILLAC

Tél. 04 71 45 63 80
Fax. 04 71 45 63 81

LES ANIMATIONS GASTRONOMIQUES

LA GRANDE CUISINE DU MARCHÉ

Démonstrations

Assistez aux démonstrations de cuisine en une heure maxi : les chefs, charcutiers/traiteurs, boulangers, vous proposent des recettes simples à refaire à la maison.

En 2011, le cochon est la star de la manifestation, alors ne manquez surtout pas les animations en présence des artisans locaux mais aussi de Michel Bazin de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs.



Pour la démonstration de Louis Bernard Puech le samedi matin, pensez à vous inscrire au 04 71 46 86 50 et rendez-vous sur le marché couvert à 9h.

Les chefs : Louis Bernard Puech, Jérôme Cazanave, Didier Guibert, Annabelle Pillière, Thierry Teulade.

Les charcutiers : Michel Fabrègues et Michel Bazin de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs.

Les boulangers : Didier Vaille et l'Association Pain Pâtisserie Art et Tradition 15.



LES AUTRES STANDS D'ANIMATIONS SUR LE MARCHÉ

Le Pôle Cochon

C'est le stand incontournable pour les amoureux du cochon. Vous y retrouverez les salaisoniers, les charcutiers et la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs tout au long du week-end pour des animations, des dégustations de salaison, de charcuterie, de produits à base de cochon.

Le défi «cochon»

Le samedi matin, au bout du marché gourmand, les salaisoniers vont relever un défi jamais tenté : fabriquer la plus longue saucisse sèche à la perche de France ! Plus de 100 m de saucisse fabriquée en direct des Européennes du Goût.

L'Association Pain Pâtisserie Art et Tradition 15

Les boulangers fabriqueront en direct et en continu tout le week-end, du pain et des desserts sur leur stand.

Fédération Viticole du Puy de Dôme - Initiation à l'oenologie

Sur ce stand, venez éveiller vos sens...

Présentation de vins (élevés sous bois, en cuve...), reconnaissance des arômes, jeux autour des vins, dégustations.

LES ANIMATIONS GASTRONOMIQUES

L'Association

des Fromages d'Auvergne

Venez passer un agréable moment de découvertes et de gourmandises sur le stand des cinq fromages AOP d'Auvergne. Un programme bien complet en perspective pour vous ravir à tout moment du week-end passé aux Européennes du Goût.



Vendredi 1er juillet :

18h30 - 20h30 : dégustation de tapas aux cinq fromages AOP d'Auvergne.

Samedi 2 juillet :

10h - 11h30 : un atelier cuisine des cinq fromages AOP d'Auvergne : conception de mignardises sucrées/salées, fabrication de gourmandises au four...



11h30 - 13h30 : dégustation de mignardises aux cinq fromages AOP d'Auvergne.

14h30 - 17h30 : Le Rallye des Fromages AOP d'Auvergne : différentes épreuves vous seront proposées, à faire dans l'ordre ou dans le désordre, où les gagnants pourront repartir avec des cadeaux.

Les épreuves du Rallye des Fromages AOP d'Auvergne :

Epreuve 1 : le memory des prairies.

Epreuve 2 : une dégustation à l'aveugle des cinq fromages

Epreuve 3 : un quizz des fromages.

Epreuve 4 : le concours du plus beau dessin de Meuhlissa.

Epreuve 5 : le concours de mignardises.

18h30 - 20h30 : annonce des résultats des gagnants du rallye autour d'une dégustation de tapas aux cinq fromages AOP d'Auvergne.

Dimanche 3 juillet :

10h - 11h30 : un atelier cuisine des cinq fromages AOP d'Auvergne : conception de mignardises sucrées/salées, fabrication de gourmandises au four...

11h30 - 13h30 : dégustation de mignardises aux cinq fromages AOP d'Auvergne.

14h30 - 17h30 : plusieurs ateliers de découverte des cinq fromages AOP d'Auvergne se succéderont vous offrant :

- Une présentation des 5 fromages

- Une explication sensorielle avec une 1^{ère} dégustation des fromages

- Une dégustation à l'aveugle

- Un quizz sur les fromages

LES ATELIERS DES BERGES

Les Ateliers du goût

Sur un thème précis, un chef ou un spécialiste vous fait découvrir et goûter des produits ou préparations aussi savoureuses les unes que les autres. Parfois animés en binôme, ces ateliers du goût proposent une association viandes et vins ou fromages AOP d'Auvergne et vins...ou bien saucisse-lentilles.

Dégustation des cinq fromages AOP d'Auvergne avec l'Association des Fromages d'Auvergne.

Présentation des 5 fromages AOP, dégustations à l'aveugle, explications sensorielles...

Initiation à l'œnologie avec la Fédération Viticole du Puy de Dôme

Dégustations de vins à l'aveugle, olfactions d'arômes naturels, saveurs et équilibres des vins blancs et rouges...

Vin et fromages : «Quel vin choisir pour quel fromage ?»

Pâtes pressées non cuites, pâtes persillées, Saint Nectaire, Cantal, Fourme d'Ambert... quel vin choisir pour un plateau Auvergnat. Avec les conseils de l'AFA et de la Fédération Viticole d'Auvergne.



Vin et viande de Salers Label Rouge :

«Quel vin choisir pour quel morceau de viande ?»

Qu'elle soit cuisinée en bourguignon, en pot au feu, en steak ... la viande de Salers peut être accompagnée de vins différents selon le mode de cuisson, la pièce...

Gentiane :

«De la plante à l'apéro»

Explications autour de la production de gentiane, démonstrations de cocktails à base de gentiane apéritive et dégustations...

Les conférences des Berges

Samedi 2 juillet à 12h : «Accession des vins d'Auvergne à l'AOC»

En présence de viticulteurs, œnologues et professionnels des métiers du vin, cette conférence suivie d'une dégustation de différents vins d'Auvergne sera animée par un journaliste spécialiste des vins d'Auvergne. Avec la participation de la Fédération Viticole du Puy de Dôme.

Dimanche 3 juillet à 15h30 : «Cuisine et santé»

En partenariat avec la Caisse Primaire d'Assurance Maladie, cette conférence/table ronde aura pour thématique les relations entre la cuisine et la santé. Peut-on tout cuisiner tout en restant en bonne santé ? Y a-t-il des aliments mauvais pour la santé et à proscrire absolument ?

Une diététicienne (Agnès Arieu), 1 chef et Eric Roux, animateur gastronomique, tenteront de débattre sur ce sujet et d'apporter le maximum de réponses.

Réservez vos ateliers !

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



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 acteurs du Goût !!!



Depuis plus de 15 ans, le concours des Goudots Gourmands met à l'honneur les produits de notre département. C'est le public qui décerne le prix aux meilleurs produits de notre terroir.

Cette année, une nouveauté pour le concours : il a lieu sur 2 jours et 7 produits sont proposés à la dégustation et au jugement du public.

Le vendredi de 18h à 21h30 et le samedi de 10h à 18h.

Les 7 catégories de produits en compétition (6 participants dans chaque catégorie) : Jambon sec, fromage AOP Salers, Gentiane apéritive 20°C, Côte d'Auvergne rouge, Friton (vendredi soir uniquement), Pounti (samedi uniquement), et Brioche nature (samedi uniquement).

Qui sera le grand gagnant cette année ? C'est vous qui décidez !



La remise des prix animée par Eric Roux, aura lieu le dimanche à midi sur la cuisine du marché, suivie d'un apéritif fromager proposé par l'Association des Fromages d'Auvergne et le Centre d'Information des Fromages.



BONNE DEGUSTATION !

Avec le soutien des sociétés **MAGOT**, **ECOTEL** et de **GROUPAMA**



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

SALERS GENTIANE

Tière de ses racines !

www.gentiane-salers.com

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

LES EUROPÉENNES DU GOUT AURELLIAC



- Marché Gourmand
 - Concours des Goudots Gourmands
 - Espace Restauration
 - Espace Pique-Nique
- 1 - Accueil
 - 2 - Grande Scène
 - 3 - Grande Cuisine du Marché
 - 4 - Ateliers du Gout
+ repas thématiques

SE RESTAURER

Les points Restauration et Dessert

Les 6 restaurateurs vont vous réveiller les papilles en vous concoctant de bons petits plats à déguster sur le festival, de midi jusqu'au bout de la nuit. De l'assiette de l'écailler, au chili con carne de tripoux, en passant par le cochon à la broche, il y en aura pour tous les goûts et toutes les bourses. N'oubliez pas le stand desserts de l'Association Pain Pâtisserie Art et Tradition pour les gourmands et adeptes du sucré ! (menus à partir de 8 euros)



Le marché gourmand

Cette année, grande nouveauté sur le marché. Vous pourrez casser la croûte en allant remplir votre panier pique-nique sur le marché, car les exposants pourront vendre leurs produits à l'assiette ou au verre. Vous pourrez ainsi choisir selon vos envies, une tranche de jambon par-ci, un morceau de fromage par là... du pain au stand de l'APPAT... et vous assoir sur un des espaces repos mis à votre disposition pour déjeuner.

Les Buvettes

Autre nouveauté cette année, c'est la présence de 2 espaces conviviaux sur l'espace restauration permettant de se rafraîchir.

Auvergnat Cola
Fai tot petar miladiu !

www.auvergnatcola.com

Ça va pétiller aux Européennes du Goût !

LES REPAS THÉMATIQUES SUR LES BERGES DE LA JORDANNE

Les Toques d'Auvergne et les Charcutiers Traiteurs du Cantal proposent 2 repas thématiques « cochon » le vendredi et le samedi soir, sur réservation.

Les repas sont servis sur l'espace enherbé des Berges de La Jordanne dans un esprit guinguette.

En préambule, Eric Roux fera une présentation/animation des menus servis ces soirs là.



Le repas des Toques d'Auvergne

Vendredi 1er juillet à 20h30 - 35 euros (vin et café compris)

Réservez votre table pour le repas préparé par les Toques d'Auvergne qui pour l'occasion proposent un menu « cochon » original et haut en couleur.

Louis Bernard Puech et Jérôme Cazanave vous donnent rendez-vous pour un moment de plaisir gustatif et convivial.

Au menu

Birlou - thé glacé et quelques salés autour des fromages et du cochon du Cantal

Le marbré de daurades royales et légumes provençaux

Le petit chou farci de riz de veau, pieds et oreille de cochon.

Assiettes de fromages d'Auvergne

Tiramisu verveine, tous les fruits rouge et noir du moment.

Le repas des Charcutiers Traiteurs du Cantal

Samedi 2 juillet à 20h30 - 25 euros (vin compris)

Réservez votre table pour le repas préparé par Michel Fabrègues et ses collègues qui proposent un menu « cochon » dans la pure tradition des repas de terroir.

Au menu

Assiette de charcuterie

Sauté de porc aux châtaignes et gratin dauphinois au cantal

Tarte à la tome

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

Attention, places limitées !



LE MARCHÉ GOURMAND

Lauréats Goudots Gourmands 2010

SARL SALAISONS LABORIE ET FILS

Laurent Laborie
Le Bourg
15290 Parlan
Charcuterie Salaisons

AVÈZE SAS

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

A LA TARTE DE VIC

Gérard Rocagel
20 rue basse
15800 Vic sur Cère
Tarte à la tome



* Charcuterie, salaisons, produits à base de cochon

FERME AL PAIS

Patricia Masson
Le Mourriol bas
15140 Saint Bonnet de Salers
Charcuterie fermière

LE DELIZIE DEL DIVIN PORCELLO

Andreino Cavallini
Via riccardina 33
40054 Budrio - Italie
Cochon désossé, coppa de tête,
mortadelle, filet de cochon

FARCOUNETTE

Marion Baillet
Le Serry - 12140 Entraygues
Pâte à farçous

* Les fromages

SARL NANARD LE SAVOYARD

Bernard Fait
Chemin du Goulot - Cedex 1117
71 390 Montagny Les Buxy
Fromages de montagnes, fromages
bio, charcuteries savoyardes

EARL KUKULU

Pascal Hiriart
Maison Kukulia
64250 Espelette
hiriart.pascal@wanadoo.fr
Fromages basques

SARL CASERA DEL DELFINATO

Giuseppe Giovale
La Bégude -
84750 St Martin de Castillon
caseradeldelfinato@sfr.fr
Fromages italiens

SARL MARCEL CHARRADE ET CIE

Marcel Charrade
Route de Murat
15170 Neussargues Moissac
Fromages d'Auvergne

* Viandes et autres produits salés

A CASA CORSA

Nicolle Rouchvarger
Allegria Village cap sud
20215 Veuzolasco
Produits corses, salaisons, fromages,
bières...

ESCARGOTS DU SAINT LAURENT

Huguette Magne
Chemin La Prade du Fabre
15 220 St Mamet La Salvetat
Escargots

MANCIET PRO

Gérard Manciet
Rue Claude legrand
40 800 Aire sur l'Adour
Foie gras de canard et oie

L'ANSER FOIE GRAS

Stéphane Leprettre
Lavitarelle
46 210 Montet et Bouxal
Foie gras, saucissons, terrines,
magrets

GAEC ROUGIER

Sophie Rougier
La Serre
15 240 Le Monteil
earl.rougier@wanadoo.fr
Viande de Salers

JULHES SA

Céline Cussac
ZI de Montplain - 15 100 St Flour
Tripoux, assiettes de charcuterie,
sandwichs au jambon de pays, plats
cuisinés locaux

LENTILLE BLONDE DE LA PLANEZE

Serge ramadier
Cat Montplain - Yrue Henri Rasse-
musse - 15 100 St Flour
Légumes secs, lentilles blondes

CHAMPI NATURE

Gisèle Giovanela
La Genevrière
19 380 St Chamant
Champignons (pleurotes, shiitake),
omelette forestière, fricassée de
pleurotes...

UN PETIT COIN DE PROVENCE

Alain Guigliaro
369 Chemin du Beausset vieux
83 330 Le Beausset
Olives, tapenade, tomates séchées,
ail confit

SUN IMPORT

Guy Strafrach
47 Chemin de la Marine
83 110 Sanary
Olives, tapenade

DF2M BRIHAT

Florence Brihat
rue de la fontaine
43 380 Chilhac
Produits avec des filaments de safran



* Produits sucrés et pâtisseries

MACARONS LEOPOLD

Karine De La Ballina
4 Avenue Emile Bouyssou
46 100 Figeac
Macarons

PLAISIR DU CHARVIN

Isabelle Cudraz
La Borde
71 470 Ste Croix
Macarons, pain d'épice

LES DELICES DE MANON

Patrick Pouchoix
24 Parc d'activité
83 310 Grimaud
Biscuits provençaux, navettes, palets,
tuiles

CHOC'AUBRAC

Chrystelle Lantuech
31 rue de la Fontange
12 500 Espalion
Fondue chocolat, pâte à tartiner,
limonade au chocolat

SARL LE TANGO DES SAVEURS

Jean Roger
Rue Alexandre Dumas
63 510 Aulnat
contact@tangodessaveurs.net
Confitures, compotes, sirops

LA ROCHE AUX FRUITS

Bernard Rochon
L'Hôpital
15 160 Allanche
larocheauxfruits@orange.fr
Fruits frais déshydratés

AUX SAVEURS DU VERGER

Christine Le Goff
11 rue San Meyer
47 300 Villeneuve sur Lot
Fruits frais déshydratés

DAJON

Véronique Dajon
Iloncet - 66 500 Los Masos
Sorbets, nectars, jus, confitures

BDM RIVARD

Brigitte Rivard Duret
Badiaud
24 380 Vergt - Nougat

LA BOITE A NOUGATS

Yves Robert Tolleron
Chemin des Condamines
84 110 Crestet - Nougat

ASSOCIATION METIS AIDER

MADAGASCAR

Philippe Chevalier
Tour d'Anjou N 93
1 rue de la Clerette
76 150 Maromme
contact@madavanille.fr
Vanille en gousse, liquide, poudre,
sirops, café, thé...

SARL SUD OUTREMER

Bruno Du Boisgueneuc
11 impasse du haut des Combes
34 160 Castries
info@sud-outr-mer.fr
Produits d'outre mer, confitures, shut-
neys, jus de fruits, nectars...

SA L'ÉPI DU ROUERQUE

Michel Moline
ZA de Lioujas
12 740 La Loubière
Pain et pâtisserie de l'Aveyron

LE CHAUDRON DU FOURNIOUX

Anne Marie Calves
Fournioux
63 590 La Chapelle Agon
Miel, confitures

GAEC DE LA FERME D'AIGUEVIVE

Hervé Chavaroché
Lieu dit Estillols
15 200 Jaleyrac
Glaces fermières

MIL ET UN SOLEIL

Marie Isabelle Lodato
Le Rousset
38 780 Eyzin Pinet
milodato@aol.com
Conserves fines de fruits et légumes

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

LA FOUÉE ENCHANTEE

Alain Dumortier
La landrie
44 320 Chauve
Fabrication de petits pains à garnir

LA MAISON DU VINAIGRE

Eliane Blanc
Quatre têtes
38 680 St Just de Claix
Vinaigre à la pulpe de fruits, vinaigre balsamique...

SARL LA FLEURACOISE

Virginie Debodt
30 Lieu dit Fleurac
15 210 Ydes
info@brasserie-fleurac.com
Bière artisanale

CHATEAU D'EMPEYRIS

Caroline Dubrana
317 rue de Graney
33 450 Izon
Vins de Bordeaux

CHAMPAGNE BRISSON

Bénédicte Jonchère
11 lotissement des Casseux
10 140 Bossancourt
Champagne

DESPRAT VINS

Pierre Desprat
10 avenue Jean Baptiste Veyre
15 000 Aurillac
sebastien-desprat.vins@wanadoo.fr
Fontaine à bière

EARL DOMAINE TAILLANDIER

Marc Taillandier
Varennes
49 170 Savennières
Vins fins d'Anjou

DOMAINE DU COQUELICOT

Grégoire Rousseau
Lieu dit Le Bourdelat
24 610 Montpeyrroux
Vins Bergerac rouge et rosé

MAS DEL PERIE

Marie Rose Ortalo
Le Bourg
46 090 Trespoux Rassiels
Vins de Cahors, ratafia bio

VINS MARCILLAC

Jean Marie Revel
Mermac
12 330 Salles La Source
Vins de Marcillac

SCEA GRANDS VIGNOBLES LOUBRIE

Guy Loubrie
4 Chemin de Couitte
33 210 Preignac
grandsvignoblesloubrie@orange.fr
Vins de Sauterne



* Autres produits

AUX GOUTS DU MONDE

Armando Forte
160 chemin de Villeneuve
18 000 Bourges
Epices et thés en vrac

CASA RHUM

Claudette Joigneault
2 rue Jules Forey
21 000 Dijon
casa.rhum@yahoo.fr
Produits exotiques, café, thé, rhum

RUBY ET OLIVE

José da Fonseca
14 avenue du Garric
15 000 Aurillac
Produits Portugais

LE ROND POINT DU SORBET

Jean Morvany
Rue de la Marine
97 140 Capesterre Marie Galante
Spécialités exotiques, accras, sorbets, punches, épices, colombo de porc

VIGNERON ROMEU

Olivier Romeu
Mas Parayre - 66 300 Thuir
Vins, transformations de fruits et légumes, confitures artisanales, produits salés...

* Boissons

BONNIN THIERRY

Le Maine Michaud
16 120 St Simaux
t.bonnin@maine-michaud.com
Jus de raisin, pineau des Carentes, cocktails, Cognac



CONCERTS :



ARABAN vendredi 1^{er} juillet 23h Grande scène

Du surf rock' n roll hyper bien envoyé par un fier combo de Clermont Rock City... Araban est un groupe vraiment excellent sur disque et sur scène. A découvrir ou re-découvrir pour certains ! Araban est l'une des découvertes rock du Printemps de Bourges 2010.

LA POSITION DU TIREUR COUCHE

Samedi 2 juillet 18h30 - Sur le marché



Groupe issu de la prestigieuse scène rock clermontoise, il se caractérise par son côté pop légèrement kitsch, entre Serge Gainsbourg et le Velvet Underground ! Idéal pour l'apéro de fin de journée.

LES MARCHANDS D'CAILLOUX Samedi 2 juillet 22h30 - Grande scène

Groupe de musiciens du Cantal, créé en 2007, les Marchands d'cailloux proposent un répertoire constitué essentiellement de chansons françaises. Côté reprises, leurs influences multiples les font naviguer de Brel à Renaud, en passant par la Rue Ketanou, les Ogres de Barback et Noir Désir.

JEFFREY AND THE ZYGOMATICS Samedi 2 juillet 23h30 - Grande scène

Groupe de Reggae dub d'Aurillac, ils s'illustrent sur les scènes locales grâce à leur chanteur charismatique, le fameux Jeffrey !!!

HOOTENNANY - Samedi 2 juillet 19h30 Grande Scène

Après une première édition joyeuse et pleine de découvertes, les Européennes du Goût et Cantal Musique & Danse remettent le couvert avec ce deuxième hootennany consacré aux auteurs-compositeurs-interprètes du département. Au menu, cinq 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.

Frédéric Almanza

Grand amateur de textes ciselés, de chansons intemporelles et de mélodies ad hoc, cet artiste cantalien vous invite à un délicieux voyage qui fait étape à Chaliers, Vesoul et Syracuse...



Adèle Coyo

Jeune chanteuse du sud Cantal, elle a fait ses armes au sein du groupe Cordovan. Déjà présente l'an dernier, elle nous fera découvrir ses nouvelles compositions sur la scène des Européennes du Goût.

G. VOX

Auteur, compositeur, interprète qui enchaîne les formules scéniques avec toujours autant de talent et d'à propos, Géraud présente ici une version épurée de son rock emprunt de références littéraires.



Vivien Chavanelle

Après avoir foulé les scènes rock auvergnates au sein des énergiques Elegant Garage Gunners, Vivien Chavanelle s'offre une escapade solitaire avec un projet blues-rock de haute tenue.

CAULFIELD

Son nom est celui du héros du roman de Salinger, l'Attrape-Cœurs. Un adolescent hyper-sensible qui erre dans les rues de New-York. Caulfield en imagine ici la bande son.

Cet hootennany est proposé par Cantal Musique & Danse et les Européennes du Goût, en collaboration avec l'association Love Mi Tendeur.

Informations au 04 71 43 42 90.

ANIMATIONS CULTURELLES

APERU D'INAUGURATION EN FANFARE
avec La Ganelette de Maurs
Vendredi 1er juillet - 19h15

LE MANGE DISQUE

Vendredi 1er juillet 20h15 - Grande Scène

Le Mange Disque c'est quoi ? Une bande de copains qui anime les soirées aurillacoises avec leurs platines vinyles... car pour eux, pas de concession, la musique ça s'écoute sur des vinyles et par sur un MP3 ! Ils sont devenus incontournables avec leurs 45 tours vintages pour faire danser toutes générations confondues.



SYLVAIN LATRIM'

Samedi 2 juillet 11h, 14h, 17h - sur le marché

En reprenant des chansons de la scène alternative française et en les adaptant à l'Orgue de Barbarie, Sylvain Latrim' perpétue cette tradition musicale populaire et l'enracine dans le présent : l'orgue n'est plus un folklore désuet et passéiste, mais une pratique contemporaine, belle et bien vivante



TARAF GOULAMAS

Dimanche 3 juillet

Quand ils partent jouer... les Goulamas emportent un peu de leur cabanon.

En bons nomades, les Goulamas aiment déambuler et prendre possession des rues et recoins, en musique bien sûr. Ambiance festive et convivialité assurées !



ANIMATIONS POUR ENFANTS – L'ART DE RIEN - Samedi et Dimanche

Ateliers de loisirs créatifs autour de la thématique du cochon.

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

Réalisation de magnets en mosaïque : 14h30-16h (samedi)

Réalisation de collage de serviettes sur divers supports : 17h-18h30 (samedi)

Création de bougies personnalisées : 14h-15h30 (dimanche)

Attention, places limitées ! Inscriptions à l'accueil

ECOUTEZ FRANCE BLEU PAYS D'Auvergne
et gagnez un week-end dans le 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

REMERCIEMENTS

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. Gadion, 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 ; Sici Extincteurs.

LES EUROPEENNES DU GOUT

Coordinateurs du festival : Pierre Mathonier, Michèle Bigeon.

Aurillac Développement : P. Mathonier, Président - S. Clochard, Directrice, Catherine Pouget, Chef de projet et toute l'équipe de la SEM Aurillac Développement.
Conseil : Eric ROUX

NOS PARTENAIRES MEDIAS :



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



Office de Tourisme d'Aurillac et son Pays

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

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 - conception : Thierry BONNET

www.atelierdupetitbonhomme.com

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