



LES  
EUROPÉENNES

DU  
GOUT

5, 6, 7

JUILLET  
2019

AURILLAC  
CANTAL  
AUVERGNE

COURS D'ANGOULÊME  
BERGES DE LA JORDANNE

"LES PRODUITS DE NOS RÉGIONS :  
CRUS, SAISIS ET MIJOTÉS"

Entrée gratuite

Festival Gastronomique et Culturel / [www.aurillaccongres.com](http://www.aurillaccongres.com) / 04 71 46 86 50

AURILLAC  
Développement  
[www.aurillaccongres.com](http://www.aurillaccongres.com)



ORGANISATION : Aurillac Développement . 04 71 46 86 50  
Concours des Goudots Gourmands - Office de Tourisme : 04 71 48 46 58

avec le soutien de



cuisinella  
le plaisir de vos invités







# PROGRAMME GENERAL

VENDREDI 5 JUILLET

HORAIRES	ANIMATIONS	LIEU
14H - 15H30	Démonstrations gastronomiques à la carte avec les chefs Benjamin Berges et/ou Yoann Crivellaro (Agence Jeux 2 Mains)	GRAND HALL DU GOUT
14H - 17H	Découverte des filières AOP CANTAL, Label Rouge Viande Salers et Bœuf du Cantal (en partenariat avec Interviande)	VILLAGE DU GOUT
15H - 21H	Concours des Goudots Gourmands, en continu	ESPACE GOUDOTS GOURMANDS
15H30 - 16H30	Démonstrations gastronomiques à la carte avec les chefs Benjamin Berges et/ou Yoann Crivellaro (Agence Jeux 2 Mains) autour du porc capelin et Cantal Salaisons.	GRAND HALL DU GOUT
17H - 18H	Démonstrations gastronomiques à la carte avec les chefs Benjamin Berges et/ou Yoann Crivellaro (Agence Jeux 2 Mains)	GRAND HALL DU GOUT
17H - 20H	Dégustations de produits 100 % Cantal	VILLAGE DU GOUT
20H30 - 22H	Auguste Wood	SCENE
22H15 - 23H45	Electric Flash	SCENE
00H - 1H30	Combo Charlie	SCENE

SAMEDI 6 JUILLET

HORAIRES	ANIMATIONS	LIEU
10H - 12H30	Concours de cuisine amateur (1 <sup>ère</sup> manche)	GRAND HALL DU GOUT
10H - 13H30 15H - 18H	Concours des Goudots Gourmands	ESPACE GOUDOTS GOURMANDS
11H - 13H30	Dégustations de produits 100 % Cantal	VILLAGE DU GOUT
13H30 - 17H	Découverte des filières AOP CANTAL, Label Rouge Viande Salers et Bœuf du Cantal (en partenariat avec Interviande)	VILLAGE DU GOUT
13H30 - 15H	Concours de cuisine amateur (2 <sup>ème</sup> manche)	GRAND HALL DU GOUT
15H - 16H	Démonstrations gastronomiques à la carte avec les chefs Benjamin Berges et/ou Yoann Crivellaro (Agence Jeux 2 Mains)	GRAND HALL DU GOUT
16H - 17H	Démonstrations gastronomiques d'Alexis Guyon (chef de l'Hostellerie Saint-Clément à Vic-sur-Cère.)	GRAND HALL DU GOUT
17H - 18H	Démonstrations gastronomiques à la carte avec les chefs Benjamin Berges et/ou Yoann Crivellaro (Agence Jeux 2 Mains)	GRAND HALL DU GOUT
17H - 20H	Dégustations de produits 100 % Cantal	VILLAGE DU GOUT
20H30	Remise des prix CONCOURS DES GOUDOTS GOURMANDS	ESPACE GOUDOTS GOURMANDS
21H - 22H30	Raffu	SCENE
22H45	FEU D'ARTIFICE	DES VISITANDINES
23H - 00H30	Le Chemin des Chèvres	SCENE
00H30 - 2H	Païaka	SCENE

EN CONTINU SUR LE WEEK-END : marché de producteurs, dégustations sur le Village du Goût, animations gastronomiques sous le Grand Hall du Goût

DIMANCHE 7 JUILLET

HORAIRES	ANIMATIONS	LIEU
11H - 12H	Démonstrations gastronomiques de Didier Guibert (chef des 4 Saisons à Aurillac)	GRAND HALL DU GOUT
11H - 13H30	Dégustations de produits 100 % Cantal	VILLAGE DU GOUT
13H30 - 18H	Découverte des filières AOP CANTAL, Label Rouge Viande Salers et Bœuf du Cantal (en partenariat avec Interviande)	VILLAGE DU GOUT
14H - 17H	Démonstrations gastronomiques à la carte avec les chefs Benjamin Berges et/ou Yoann Crivellaro (Agence Jeux 2 Mains)	GRAND HALL DU GOUT



## DIDIER GUIBERT

Didier Guibert, qui a travaillé à l'hostellerie Saint-Jacques à Conques, a repris avec entrain il y a quelques années « les 4 Saisons », table réputée et incontournable d'Aurillac. Une cuisine goûteuse et colorée, réalisée avec des produits de grande qualité, triés sur le volet. Le chef est référencé au Guide Michelin par un Bib Gourmand qui récompense les tables où l'on mange particulièrement bien et pour un prix mesuré.

## BENJAMIN BERGES

Benjamin Bergès avait répondu « présent ! » lors de l'édition 2017. Il nous fait l'honneur de revenir cette année. Chef des établissements « Le Coq de la place » et du « Central » à Rodez, Benjamin a fait ses classes auprès des grandes tables françaises avant de parcourir le monde, de palaces en gastro, et de poser ses valises au pied de la cathédrale. Son leitmotiv est de retrouver l'essentiel de la cuisine, le goût du partage, la découverte de saveurs, dans une vraie cuisine de bistrot qu'on nomme aujourd'hui bistronomie.

## ALEXIS GUYON

Alexis Guyon Chef de l'Hostellerie St-Clément à Vic-sur-Cère, il œuvre en cuisine avec son père et Julie Goubelet, sa compagne. Le trio de passionnés concocte une cuisine pleine de goût et de saveurs, précise et gourmande, où les cuissons sont toujours justes. Alexis et Julie sont également professeurs de cuisine au lycée Raymond Cortat d'Aurillac.

## YOANN CRIVELLARO

Ce jeune chef globe-trotter, véritable amoureux des voyages est issu d'une famille d'agriculteurs, producteurs de légumes et viticulteurs du Lot. Depuis 2016, il met en lumière ses talents de chef au sein de l'établissement « Le Parisien » à Toulouse. Dans ses marmites, pas de superflu mais une cuisine gourmande, d'inspiration résolument asiatique, revisitée avec des mélanges subtils. Le Sud-Ouest et l'Asie ? Une association gastronomique audacieuse, à découvrir absolument !





## LE CONCOURS DE CUISINE AMATEUR « Les produits de nos régions : crus, saisis et mijotés »

Pour la 8<sup>ème</sup> année consécutive les Européennes du Goût organisent un concours de cuisine amateur sous le Grand Hall du Goût.

Le concours se déroulera en 2 manches, le samedi 6 juillet :

- 2 sets de 3 concurrents auront lieu, à la suite, le samedi matin ;
  - La finale se déroulera l'après-midi avec les 2 meilleurs concurrents du matin.
- Les résultats auront lieu à la suite de la finale.

### 1<sup>ÈRE</sup> PARTIE DU CONCOURS : DE 10H À 12H30

Il s'agit pour les 6 concurrents de réaliser une assiette de produits de nos régions : crus, saisis, mijotés originale, pour 2 personnes en 45 minutes avec au moins un produit local dans chaque proposition. La présentation est très importante, le plat doit donner envie d'être dégusté !

La contrainte est d'aller acheter les produits au marché couvert d'Aurillac avec 15 € en poche le samedi 6 juillet au matin, juste avant l'épreuve (retour en cuisine pour 10h, heure du début de l'épreuve).

### 2<sup>ÈME</sup> PARTIE DU CONCOURS : de 13h30 à 15h

Les 2 concurrents sélectionnés le samedi devront réaliser une assiette originale, pour 2 personnes à partir d'un panier imposé.

Le jury devra choisir le meilleur dessert en fonction de plusieurs critères : la réalisation du plat, l'originalité de la recette, le respect des ingrédients, le respect du budget (pour l'épreuve du samedi matin), le goût, la saveur, la consistance. La présentation aura une place prépondérante dans le choix du jury.

**PRIX : 1 journée de cours de cuisine « produits d'exception » à l'Institut Paul Bocuse à Lyon, pour 2 personnes offerte par AURILLAC DÉVELOPPEMENT.**



**PARTENAIRE DE  
L'ÉVÉNEMENT**

Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel de Centre France. Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège social : 3, avenue de la Libération - 63045 Clermont-Ferrand cedex 9. Siren 445 200 488 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance inscrite au Registre des intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 162.

**3C BOISSONS  
LES 3 CAVES**

Vins - Vins Fins - Réserve d'hôtels - Champagne  
Brasserie - Spiritueux - Bières - Jus de fruits  
Sirops - Eaux minérales - Cafés  
Produits Régionaux

**COFFRET CADEAUX**

<b>AURILLAC</b> 1 Rue de Lalue 15000 AURILLAC Tél : 04.71.48.09.81 Fax : 04.71.64.69.16	<b>ST FLOUR</b> Z.C de Montplain 15100 Saint-Flour Tél : 04.71.60.38.87 Fax : 04.71.60.38.56
---	--

[www.3caves.com](http://www.3caves.com)

*Secrets d'Affineurs*  
terroirs d'exception

Ensemblez les savoirs affirmés des fromagers de terroir grâce aux caves d'affinage de nos fromages sélectionnés. Mais aussi ceux, tous jeunes du terroir et de notre patrimoine unique, pour révéler lentement des fromages d'exception et de terroir.

*Requisit*  
*Le Normand français*  
*Castel roman*  
*Fromage de chèvre*  
*Fromage de chèvre*  
*Fromage de chèvre*

Pour tous renseignements, contactez-nous  
région de Centre France, Nord-Ouest et Sud : 09 43 76 75 19 - Région Nord-Est, Centre et Rhône-Alpes : 09 75 04 28 91

# LE VILLAGE DU GOUT DU CANTAL



Installé au cœur du marché, le Village du Goût est un lieu d'animations et de dégustations de produits de notre département. On y retrouvera les stands de la filière AOP Cantal et d'Interviande Cantal en partenariat avec les filières Bœuf du Cantal et Bœuf Salers Label Rouge. La découverte des filières aura lieu en continu durant le week-end. Les produits de ces filières seront également proposés lors d'ateliers de dégustations :

Vendredi 5 Juillet 17h30 à 20h

Samedi 6 Juillet 11h à 13h30 / 17h à 20h

Dimanche 7 Juillet 11h à 13h30

## FILIERE AOP CANTAL

Fidèle aux Européennes du Goût, le fromage AOP Cantal sera de nouveau présent cette année avec une grande nouveauté : « Un secret de Cantal ». Réalisé grâce au partenariat avec le chef pâtissier Didier Vaillat et l'Association \*des Pâtisseries Boulangers, ce nouveau gâteau sera bientôt commercialisé sur notre département. Quelle idée d'associer le fromage emblématique à une pâtisserie aussi originale ! Venez découvrir, déguster et savourer le « Secret de Cantal », en avant-première !

\* Association « Pain Pâtisseries Avenir et Tradition »



## INTERVIANDE : BŒUF SALERS LABEL ROUGE ET BŒUF DU CANTAL

L'élevage extensif à l'herbe vous fait découvrir les viandes bovines locales.

Venez les découvrir : les éleveurs vous présenteront leurs pratiques d'élevage extensif à l'herbe. Les professionnels de la boucherie et de la cuisine vous proposeront des produits de nos régions d'exception sous 3 formes : crus, saisis, mijotés. Tout au long du week-end, Interviande Cantal propose des dégustations et la découverte des filières Bœuf Salers Label Rouge et Bœuf du Cantal.



# AUTRES ANIMATIONS

## IFPP\*

Samedi 6 Juillet de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 18h30, David Jacquemin, Formateur de Pâtisserie à l'IFPP sera accompagné de ses apprentis et travailleront, devant vous, le fruit en 3 façons : cru, saisi et mijoté.

Retrouvez leurs créations gourmandes sur leur stand, situé dans le marché, à côté du Village du Goût.

\* Institut de Formation Professionnelle et Permanente.

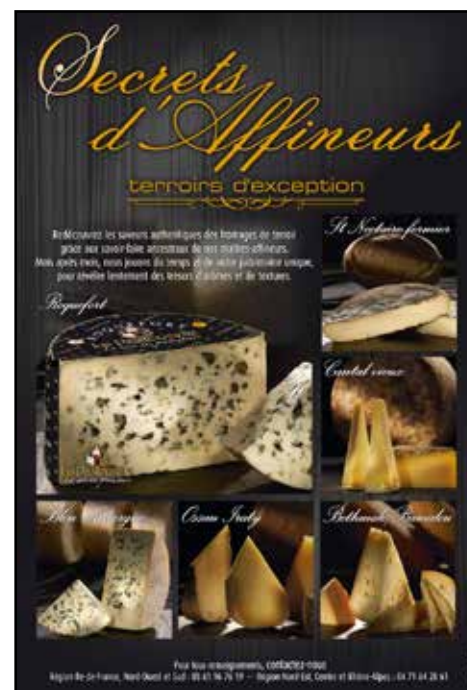
## « CUEILLETTE SAUVAGE AU PUY COURNY »

Dimanche 7 juillet – Départ à 10h sur le parking de Cantal Bike, 71 Avenue Aristide Briand, 15000 Aurillac.

Balade / découverte (2h environ) autour des plantes sauvages comestibles. La balade se terminera au sommet du Puy par une préparation avec une des plantes trouvées au cours de la balade. (En partenariat avec le CPIE, la ville d'Aurillac et le Conseil Départemental).

Inscriptions auprès du CPIE, château Saint-Etienne (25 personnes maximum).

Tél. : 04 71 48 49 09







Blanchisserie  
**BOISSET**  
Depuis 1962

**Une famille passionnée,  
une équipe engagée !**

## LE CONCOURS DES GOUDOTS GOURMANDS



Orchestré par l'Office de Tourisme du Pays d'Aurillac depuis plus de 20 ans, 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.

Le concours des Goudots Gourmands permet donc au public de devenir juré du bon goût !

**3 points essentiels** contribuent au bon déroulement du concours :

- le public qui est invité à venir déguster et à noter, par catégorie, des spécialités produites par plusieurs professionnels cantaliens ;

- **les producteurs** fortement impliqués qui offrent leurs produits ;

- **45 bénévoles** qui permettent chaque année à cet événement d'exister.

Cette année encore, les produits sélectionnés permettront de mettre à l'honneur des produits incontournables de notre région mais aussi de faire découvrir des gourmandises aux saveurs revisitées pour l'événement.

**Le concours se déroule sur 2 jours en continu :**

- Le vendredi de 15h à 21h

- Le samedi de 10h à 13h30 et 15h à 18h

**Les 6 produits en compétition :**

La Gentiane apéritive, le Saucisson sec, le Cantal fermier, la Terrine de campagne, La Soupe froide, le Flan pâtissier nature.

Les lauréats se voient attribuer un prix et une marque : « Goudots 2019 » (or, argent ou bronze) qu'ils peuvent apposer sur l'emballage de leur produit.

Les Goudots Gourmands assurent ainsi la valorisation, la promotion des artisans du Cantal et de leurs produits toute l'année.

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

**La remise des prix aura lieu samedi soir à 20h30**



**AUGUSTE WOOD - Vendredi 5 juillet - 20h30**

Auguste est apparu, il y a quelque temps au fin fond de la montagne ardéchoise à la suite de sa rencontre avec Françoise, sa guitare. Sorte de croisement entre Bobby Lapointe et Giedré (selon le magazine Francofans), il parcourt les scènes avec pour but de coller des sourires sur les figures. Une énergie débordante, un déhanché de compétition et des chansons remplies d'humour et de tendresse. Auguste c'est plus qu'un concert, c'est tout un spectacle.

**ELECTRIC FLASH - Vendredi 5 juillet - 22h15**

À l'origine de Electric Flash il y a 2 frères, 2 guitaristes qui ne se prennent pas au sérieux : Bertrand et Pierre-Edouard. Après divers groupes entre Aurillac et Toulouse, ils reviennent en terre aurillacoise, un retour aux sources sentimental mais également musical. Accompagnés de Matthieu, chanteur à la voix rauque et puissante, Geoffrey à la batterie, fine brute aux rythmes détonants et Géraud à la basse, punk perché aux lignes fulminantes.

**COMBO CHARLIE - Vendredi 5 juillet - 00h00**

Imaginez une playlist où se mêlent électro, accordéon, rock, violon et sons vintage, que diriez-vous ?



Combo Charlie vous apporte sa réponse électrique et vous entraîne dans son univers explosif aux grooves contagieux. Un Dj pour le dance-floor, un guitariste et un chanteur frappé par la foudre pour l'énergie rock, et pour aller encore plus loin, deux outsiders à l'accordéon et violon pour des sons inattendus.

C'est avec ce cocktail euphorisant que les lyonnais de Combo Charlie communiquent leur plaisir de la scène et leur volonté de partage avec un public grandissant.

**RAFFU - Samedi 6 juillet - 21h**

Fondé en 2011, «RAFFU» se traduit aujourd'hui par une énergie débordante et positive à partager du groupe : de la chanson(s) nomade où une musique festive multicolore laisse place à des textes ciselés évoquant avec un brin d'innocence et d'humour, la dérision d'un monde fou, le nôtre... RAFFU offre une multitude de visages aux influences plurielles (musique de l'est, du sud, chanson française, swing, rock festif balkanique...). Chacun des titres du répertoire original du groupe pose une ambiance nouvelle pour bâtir un véritable scénario à l'univers cinématographique. Formé de 5 musiciens d'expérience et de sensibilité, tantôt énergique, tantôt émouvante, le groupe épouse tous les contextes de scènes, intimistes ou festifs, paisibles ou pêcheurs ! Accompagné d'un 1er album aux couleurs métisses (juillet 2017), l'éllixir proposé par RAFFU offre à toutes les écouteilles un savoureux brassage des genres porté d'une très bonne humeur communicative.

**LE CHEMIN DES CHÈVRES - Samedi 6 juillet - 23h**

Après 5 ans d'absence, le trio sanflorain remonte sur les planches cet été afin de fêter ses 15 ans d'existence avec le public !

Alliant un jazz manouche peu conventionnel à des textes aussi noirs qu'absurdes (la déchéance de la Castafiore, le rire démoniaque de Philippe Bouvard, ...), les trois allumés, tous guitaristes / chanteurs, nous régaleront de leurs double voix folles et de leurs solos ravageurs. Si vous aimez les mélanges, voici le fruit d'un amour improbable entre Sanseverino et les Beatles.

**PAÏAKA - Samedi 6 juillet - 00h30**

Défenseur d'un reggae à contre-courant, où la musique s'affranchit des constructions classiques et des clichés, PAÏAKA persiste et signe. Après une foule de concerts, des clubs aux plus grandes scènes, après huit années de boulot d'arrache-pied, et après un premier opus très réussi, où le groupe affirmait son identité et son désir de vivre (Alive Anyway – 2015), les huit Clermontois tracent leur propre ligne avec The Line, nouvel album taillé pour la fête, fier de ses couleurs et riche de messages forts, plein jusque-là d'un reggae hypnotique, rythmé et puissamment cuivré.

## SE RESTAURER



Pour vous restaurer et partager un verre, nous vous accueillons sur les espaces buvette et restauration. De midi jusqu'au bout de la nuit, vous avez le choix de votre menu auprès de sept restaurateurs qui vous préparent des petits plats, en continu.

**LES POINTS DE RESTAURATION SONT OUVERTS DES LE VENDREDI 5 JUILLET À MIDI**

Plats proposés par les restaurateurs cette année : (menus ou à la carte)

**POIVRE ET SEL**

Jambon à l'os aux girolles, truffade, chili Con Carne de Tripoux, hamburger au steak de Salers, truffade à la tome fraîche, pana Cotta aux fruits rouges.

**AUBERGE LOU BRAISADOU**

Porcelet à la broche mijoté dans son jus, truffade, cuisse de canard confite, pièce de bœuf race limousine label rouge, panini jambon blanc, fromage Lou parou, bourriol au bleu ou cantal, salade, tomate, chipolatas maison, crumble pomme/ramboise, pyramide à la mousse de châtaigne, macaron noisette.

**LES CANTALOUS**

Coufidou de bœuf salers bio aux cèpes et girolles, truffade ou pommes de terre paysannes ou ratatouille maison, pavé de Salers ou coufidou de bœuf avec salade, pavé de salers à la plancha, cantal entre deux ou tarte, boule de glace, tarte myrtille, aux fruits, fougardes aux pommes.

**RAYNAL**

Jambon de pays, aligot, saucisse pur porc, cantal, burger du boucher race salers au cantal ou bleu d'auvergne, brochette de bœuf salers, chipolatas.

**L'AUBERGE DE MORZIERES**

Pizza Royale (sauce tomate, jambon pays, pomme de terre, tome fraîche et olives noires), pizza 4 fromages (sauce tomate, cantal, bleu d'auvergne, St nectaire, tome fraîche, olives noires), pizza Morzière (crème ail des ours, truite saumonée, oignons rouges, olives noires), Pizza Kid: sauce tomate, jambon, champignons).

**COUNIL**

Accras, salade, poulet Yassa, colombo de poulet, rougail saucisse, riz, sauce pimentée à la demande.

**CAPPADOCE**

Tacos ou galette viande au choix (poulet, bœuf, kebab), frites fraîches, sandwich Kebab (pain cuit sur place) avec viande de veau de lait, garniture et sauce au choix, burger (bœuf salers, cantal ou st nectaire, salade tomate oignon), viande de veau de lait crudités, Mini sandwich kebab (viande au choix). Baklava, makrout, cornes de gazelles, sambali.

**LE MARCHÉ**

Vous pouvez également grignoter, quand bon vous semble sur le marché, les produits des exposants qui commercialisent à l'assiette ou au verre.



# LE MARCHÉ GOURMAND

CHARCUTERIE, SALAISONS, FROMAGES	
CHARCUTERIE CATALANE	ALAIN SAUCISSONS - 66300 PONTEILLA
CHARCUTERIE ET FROMAGES CORSES	MAISON OLIVESI - 13008 MARSEILLE
FROMAGES, VIANDE ET CHARCUTERIE D'Auvergne	DRIVE DE BIENVENUE A LA FERME - 15000 AURILLAC
FROMAGE SALERS ET CANTAL AOP, BEURRE, TOME	LES MONTAGNES DE PIERRE - EARL DE MALGORCE - 15140 ST MARTIN VALMEROUX
CHARCUTERIES, SALAISONS D'Auvergne, SAUCISSES CAPELIN...	TEIL SA - 15000 AURILLAC
COMTE, MORBIER, BLEU DE GEX, CANCOILLOTTE	FROMAGERIE ARNAUD FRERES - 39801 POLIGNY
PRODUITS SUCRÉS ET PÂTISSIERS	
GLACES ET SORBETS FERMIRS	GAEC DE LA FERME D'AIGUEVIVE - 15200 JALEYRAC
FINANCIERS, GATEAUX BASQUES, MACARONS, TOURON BASQUE	SARL ELGARREKIN LOUHOSSOA - 64250 LOUHOSSOA
CROUSTADES, FOUACES, PAINS, FLAUNES	MAISON LAURET - 12150 LAPANOUSE SÉVERAC
KOUIGN AMAN, TARTE NORMANDE, BRASILLI, GLACES MAISON (FABRICATION SUR PLACE)	ROCHER CHRISTIAN - 35300 FOUGÈRES
CONFITURES AU CHAUDRON ET CREPES	CHAUDRON CREATION - 46800 BAGAT EN QUERCY
GAUFFRES HOLLANDAISES	LA STROOPWAFEL - 15000 AURILLAC
PRODUITS EXOTIQUES, ÉPICES	
VANILLE EN GOUSSE, LIQUIDE, POUDRE, ÉPICES DE MADAGASCAR	MADA VANILLE - 76150 MAROMME
ÉPICES ET THÉS EN VRAC	AUX GOÛTS DU MONDE - 18000 BOURGES
RHUM FRUITE, PUNCH, ACCRAS DE MORUE, FRITES DE PATATE DOUCE, NOIX DE COCO FRAICHE, ÉPICERIE ANTILLAISE	TOTO CUISTO - 33140 CADAUJAC
HUILE D'OLIVE DE CRETE, NOIX DE CAJOU, AMANDES AU SESAME, MIEL DE THYM, SAUGE, ORANGER, CONFITURE DE MANDARINE, BERGAMOTE	ZOUZOULAS CONSTANTINOS - 72300 PARCE SUR SARTHE
TATZIKI, CAVIAR D'AUBERGINE, FEUILLES DE VIGNE, FEUILLETES FETA, SAFRAN, VINS, BIERES, UZO, OLIVES DE KALAMATA, MIEL DE THYM, ORIGAN	SARL HELIODORE - 13480 CABRIES
EN PROVENANCE DU PORTUGAL : TAPENADE, ANCHOÏADE, TOMATINE, OLIVADE, TOMATES SECHÉES, ANTIPASTI...	STAFRACH GUY - 83110 SANARY SUR MER
HUILE OLIVE VIERGE EXTRA, MIEL BIO DE ROMARIN, AMANDES	DOURO DELICES - 46100 FIGEAC
AUTRES PRODUITS	
GLACES, FARINE, LEGUMES, PLATS CUISINES, CIDRE ET JUS DE POMME BIO...	DRIVE DE BIENVENUE A LA FERME - 15000 AURILLAC
HUITRES MARENNES OLERON, MOULES A LA PLANCHA, GAMBAS, SOUPE DE POISSON	SMART DISTRIBUTION - 17390 LA TREMLADE
PLANTES MEDICINALES, TISANES EN AB	CAPELLA LYDIA
HYDROMEL ET PRODUITS DERIVES DU MIEL	HYDROMEL APIS TERRAE - 15220 MARCOLÈS
AIL VIOLET ET BLANC, ECHALOTES GRISES ET ROUGES	DUGNE MARIE - 82500 GARIES
APERITIFS DU SOLEIL, VINAIGRES A LA PULPE DE FRUITS, ARMAGNAC, FLOC, CREMES ET LIQUEURS, CONFITURES, GEL DE FRUITS	ESCALES GOURMANDES - 83130 LA GARDE

# LE MARCHÉ GOURMAND

BOISSONS	
CHAMPAGNE	CHAMPAGNE BRISSON JONCHERE - 10200 BAR SUR AUBE
PINEAU DES CHARENTES, VINS IGP CHARENTAIS, COGNAC AOP, COCKTAILS AUX FRUITS ET AU COGNAC	BONNIN THIERRY - 16120 ST-SIMEUX
BIERES ARTISANALES AUX CEREALES ET VINS D'Auvergne	DESPRAT VINS - 15000 AURILLAC
BIERES ARTISANALES, LIQUEUR LE TONTON, VINS, APERITIFS DES FRUITS, GAMME TENTATION	LES 3 CAVES - 15000 AURILLAC
COTES DE BORDEAUX EN CASTILLON AB	CHATEAU DES ROCHERS - 33220 SAINTE FOY LA GRANDE
VINS AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	SAS LA JASSO DE CALISSANNE - 13680 LANÇON DE PROVENCE
BIERE BLONDE, BRUNE, AMBREE, A LA LENTILLE DE ST FLOUR, DE GENTIANE, AU SEIGLE	BRASSERIE DES ESTIVES - 15160 ALLANICHE
GEWURZTRAMINER ET RIESLING, VENDANGES TARDIVES, GRANDS CRUS	FERAL MARIE - 17200 MOYAN
LIQUEUR DE VERVEINE, DE FRAMBOISE, DE MENTHE	ROBERT VALENTIN - 43440 CHAMPAGNAC LE VIEUX

**Auvergnat Cola**  
Fai tot petar miladiu!

[www.auvergnatcola.com](http://www.auvergnatcola.com)

**Ça va pétiller  
aux Européennes du Goût !**



## REMERCIEMENTS

Merci à l'ensemble des services de la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac, de la Ville d'Aurillac et à l'équipe de l'Office de Tourisme et ses bénévoles.

## NOS PARTENAIRES MÉDIAS :



## NOUS REMERCIONS TOUS CEUX QUI SOUTIENNENT CET ÉVÈNEMENT, EN PARTICULIER :



## CONTACTS

Organisation :

**Les Européennes du Goût**

Aurillac Développement

1 bis Place des Carmes - 15000 AURILLAC

Tél : 04 71 46 86 50

Fax : 04 71 64 22 50

Mail : [celine.touret@aurillaccongres.com](mailto:celine.touret@aurillaccongres.com)

[www.aurillaccongres.com](http://www.aurillaccongres.com)

[www.facebook.com/gout.aurillac](https://www.facebook.com/gout.aurillac)

**Office de Tourisme du Pays d'Aurillac**

7, rue des Carmes - 15 000 AURILLAC

Tél : 04 71 48 46 58

Fax : 04 71 48 99 39

Mail : [courrier@iaurillac.com](mailto:courrier@iaurillac.com)

[www.iaurillac.com](http://www.iaurillac.com)

Graphisme : Géraldine Petit

[www.geraldinepetit.com](http://www.geraldinepetit.com)

Crédits photos : T. Bonnet