

# LES EUROPÉENNES DU GOUT

6, 7, 8  
JUILLET  
2018

AURILLAC  
CANTAL  
AUVERGNE



"LES TAPAS"

COURS D'ANGOULÊME  
BERGES DE LA JORDANNE

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



L'adresse des plus  
beaux projets.

**/ perene**  
AGENCEMENT D'INTÉRIEURS



**3 RUE MARIE MAUREL  
AURILLAC**

TÉL. 04 71 48 61 14

## "LES TAPAS"

Chaque début d'été est marqué par un rendez-vous immanquable à Aurillac, les Européennes du Goût, LE festival gastronomique et culturel, organisé par Aurillac Développement et ayant comme maître d'ouvrage, la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac.

Cette année, la cuisine conviviale, dans l'esprit « apéritif dinatoire », plancha, barbecue... sera à l'honneur et donc déclinée dans toutes les animations : démonstrations gastronomiques des chefs, concours des Goudots Gourmands organisé par l'Office de Tourisme du Bassin d'Aurillac, concours de cuisine amateur, ateliers de dégustation proposés par le Comité Interprofessionnel des Fromages et Interviande (partenaires incontournables du festival) ...

En cuisine, sous le grand Hall du Goût, nous aurons la chance d'avoir un chef espagnol, qui cuisinera des tapas, mais à la mode auvergnate, afin de mettre en avant nos produits et savoir-faire locaux.

Au-delà de l'aspect festif (concerts et animations), ce festival qui s'adresse à la fois au grand public et aux passionnés de cuisine, de gastronomie (il rassemble près de 30 000 personnes le temps d'un week-end), joue un rôle essentiel dans l'économie locale en valorisant les filières qui font la richesse de son territoire.

Mais les Européennes du Goût ne se limitent pas uniquement aux produits auvergnats puisque le festival accueille également, sur son marché, des producteurs venus de la France entière et d'autres pays européens.

Rendez-vous donc du 6 au 8 juillet, à Aurillac, pour un moment de partage et de plaisir des papilles.

### HEURES D'OUVERTURE DU MARCHÉ

- Vendredi 6 juillet : 12h-23h

- Samedi 7 juillet : 10h-23h

Feu d'artifice : 22h45

- Dimanche 8 juillet : 10h-18h

ENTREE ET ANIMATIONS GRATUITES

# PROGRAMME GENERAL

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

VENREDI 6 JUILLET

HORAIRES	ANIMATIONS	LIEU
14H - 15H30	Démonstrations gastronomiques à la carte avec le chef Théodore BARDINA (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	Démonstration gastronomique de Tapas autour du Porc Capelin avec Théodore Bardina et Cantal Salaisons	GRAND HALL DU GOUT
17H - 18H	Démonstrations gastronomiques à la carte avec le chef Théodore BARDINA (agence Jeux 2 Mains)	GRAND HALL DU GOUT
17H - 20H	Dégustations de produits 100 % Cantal	VILLAGE DU GOUT
21H - 22H15	Concert Comme John (chanson française)	SCENE
22H30 - 00H	Concert Calle Alegria (world)	SCENE
00H15 - 2H	DJ Dooblelow	SCENE

SAMEDI 7 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	Démonstration gastronomique de Renaud Darmanin (chef de l'Auberge de la Tour à Marcolès)	GRAND HALL DU GOUT
16H - 17H	Démonstration gastronomique d'Alexis Guyon (chef de l'Hostellerie Saint-Clément à Vic-sur-Cère)	GRAND HALL DU GOUT
17H - 18H	Démonstration gastronomique de Uri Pinchas Naor (chef du Comptoir du Barrez à Mur-de-Barrez)	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	Concert Peyo (chanson française)	SCENE
22H45 - 23H	FEU D'ARTIFICE	DES VISITANDINES
23H15 - 00H45	Concert Les Callunards de la Paix (rock bastringue)	SCENE
00H45 - 2H	Mister X (DJ)	SCENE

DIMANCHE 8 JUILLET

HORAIRES	ANIMATIONS	LIEU
11H-12H	Démonstration gastronomique 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-17H00	Démonstrations gastronomiques à la carte avec le chef Théodore BARDINA (agence Jeux 2 Mains)	GRAND HALL DU GOUT



EUROPÉENNES DU GOÛT  
2018  
LES CHEFS

## THEODORE BARDINA

Né en 1994 à Palma de Majorque, il est arrivé en France à l'âge de 10 ans. Il obtient un BTS Hôtellerie/Restauration puis une Mention événementielle. Sa cuisine est méditerranéenne de par ses origines espagnoles (tapas et pinchos), et de par ses voyages en Italie et à Malte.

## RENAUD DARMANIN

Ce jeune chef, installé à l'Auberge de la Tour de Marcolès depuis 2010, talentueux et passionné, valorise les produits frais en proposant une cuisine fine, goûteuse, toujours plus créative. Il a été récompensé deux fois par le Gault et Millaud et vient en 2018 d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin.

## ALEXIS GUYON

Chef de l'Hostellerie Saint-Clément à Vic-sur-Cère, il œuvre en cuisine avec son père. Tous deux concoctent une cuisine pleine de goût et de saveurs, précise et gourmande, où les cuissons sont toujours justes. Alexis est également professeur de cuisine au lycée Raymond Cortat d'Aurillac.

## URI PINCHAS NAOR

Uri, qui avec son épouse Sophie a la responsabilité de la cuisine de l'Auberge du Barrez depuis quelques années, a été consacré « Jeune Talent Gault et Millaud 2014 ». Diplômé de l'Institut Paul Bocuse à Lyon, sa cuisine est inventive, tout en adoptant et en adaptant avec brio les produits de la région auxquels il ajoute parfois une touche de son pays d'origine, l'Israël.

## 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 d'Aurillac. Pour la neuvième année consécutive le chef a obtenu un Bib gourmand au guide Michelin, qui récompense les tables où l'on mange particulièrement bien, pour un prix mesuré.

MÊME FERMÉE,  
MA BANQUE  
EST OUVERTE.

Téléchargez Ma Banque,  
première application bancaire des Français\*.



Ma Banque

\* Classement applications gratuites App Store, Google Play et Windows Store au 23/06/2015. Google Play est un service de Google Inc., App Store est un service d'Apple Inc., Windows Phone Store est une marque déposée par Microsoft Inc. Téléchargement et accès gratuits de l'application Ma Banque, hors coûts de communication selon opérateurs. L'utilisation de l'application nécessite la détection d'un terminal de communication compatible avec accès à Internet et l'abonnement au service Crédit Agricole La Ligue.

## LE CONCOURS DE CUISINE AMATEUR " LES TAPAS MADE IN CANTAL ! " »

/perene

Pour la 7<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 7 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 10H00 À 12H30

Il s'agit pour les 6 concurrents de réaliser une assiette de tapas originale, pour 2 personnes en 45 minutes avec au moins un produit local dans chaque tapas. 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 le samedi 6 juillet au matin, juste avant l'épreuve (retour en cuisine pour 10h, heure du début de l'épreuve), avec 15 € en poche.

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

Les 2 concurrents sélectionnés le samedi devront réaliser une assiette de tapas 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 offert par les cuisines PERENE.**

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

Rencontrez les savoirs authentiques des fromagers de terrain grâce aux caves d'affinage de nos fromages sélectionnés. Mais aussi leur savoir-faire au service de votre plaisir unique, pour révéler lentement des fromages d'exception et de texture.

Pour tous renseignements, contactez-nous  
région de la Vallée, Nord-Ouest et Sud : 04 43 76 25 19 - Région Nord-Est, Centre et Rhône-Alpes : 04 71 64 28 61

# LE VILLAGE DU GOUT – « LES TAPAS 100 % CANTAL »



Installé au cœur du marché, le Village du Goût est un lieu d'animation 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 « Dégustations de tapas 100% Cantal » :

<b>Vendredi 6 Juillet</b> 17h30 à 20h	<b>Samedi 7 Juillet</b> 11h à 13h30 / 17h à 20h	<b>Dimanche 8 Juillet</b> 11h à 13h30
--	--	--

## FILIERE AOP CANTAL

Le fromage AOP CANTAL fait partie du patrimoine du département. Profitez de ces journées d'échanges pour le découvrir sous toutes ses formes, et en particulier en tapas...



## INTERVIANDE CANTAL : 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'élevages extensifs à l'herbe. Les professionnels de la boucherie et de la cuisine vous proposeront des produits d'exception sous forme de tapas (brochettes, tartines...).



Tout au long du week-end, Interviande Cantal propose des dégustations et la découverte des filières Bœuf Salers Label Rouge et Bœuf du Cantal.

# Hertz

## ARNAUD LOCATION

Location véhicules touristes,  
utilitaires et frigorifiques.

04 71 64 65 65



## SARL ARNAUD

Av. Georges Pompidou  
15000 AURILLAC

04 71 48 12 31

# AUTRES ANIMATIONS

## STAND BRIOCHE ET TAPAS

Samedi 7 juillet de 10h à 13h30 et de 15h à 18h30

Olivier Legos, Professeur de boulangerie à l'IFPP fabriquera sur place des brioches et des tapas à base de pain, que vous pourrez déguster sur son stand, situé dans le marché à côté du Village du Goût.

## VISITE D'EXPLOITATION AGRICOLE

Samedi 7 juillet- Départ à 16h45 du camping de l'Ombrade (A/R en bus)

Découverte de la fabrication du fromage AOP Salers, chez Isabelle et Gilles, en vallée de la Jordanne, suivie d'une dégustation avec possibilité d'achat de tous leurs fromages fermiers, ainsi que les 5 AOP du Cantal et d'autres produits transformés par leur soin (cochons élevés au petit-lait et à la farine d'orge) agrémentés de vin régional.

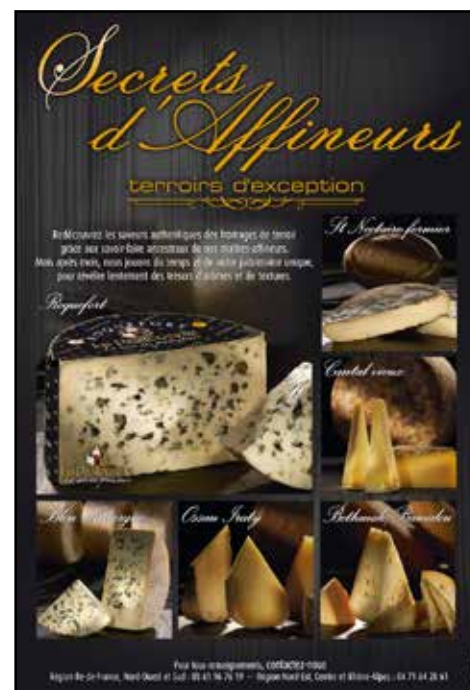
Inscriptions obligatoires à l'Office de Tourisme du Pays d'Aurillac, 7 rue des Carmes, au plus tard le lundi 2 juillet (nombre de places limitées) – Tel : 04 71 48 46 58. Tarif : 5 €

## « CUEILLETTE SAUVAGE AU PUY COURNY »

Dimanche 8 juillet – Départ à 10h de l'accueil des Européennes du goût

Balade/découverte (2h00 environ) autour des plantes sauvages comestibles. La balade se terminera au sommet du Puy par une préparation avec une des plantes rencontrées 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 (maxi de 25 personnes) Tel : 04 71 48 49 09





Blanchisserie®  
**BOISSET**

Depuis 1962, vos exigences améliorent notre service

Location de linge  
et vêtements  
professionnels



Depuis 1962  
Le plus court chemin  
vers la pureté

Aurillac Tél.: 04 71 63 49 31

Clermont Ferrand / Cournon Tél.: 04 73 83 51 49

[www.blanchisserie-boisset.fr](http://www.blanchisserie-boisset.fr)



## 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 :**

Fromage AOP Salers, jambon sec, gentiane apéritive, friton, terrine de poisson et brioche sucrée.

Les lauréats se voient attribuer un prix et une marque : « Goudots 2018 » (or, argent ou bronze) 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.

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

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



EN VRAI,  
PLUS ON SE PARLE,  
MIEUX ON SE COMPREND.

Être mutualiste,  
c'est agir au contact  
de nos 3,5 millions  
de sociétaires,  
sur le terrain.

groupama.fr

23 agences à votre disposition dans le Cantal

N°Cristal 0 969 320 319

APPEL NON SURTAXÉ



**Groupama**  
la vraie vie s'assure ici

Source : Groupama 2015  
Groupama d'OE - Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles d'OE - Siège social : 14 rue de Vidallhan, CS 43005, 3751 BALMA Cedex - Tél 05 55 7 R.C.S TOULOUSE - Émetteur des Certificats Mutualisés - Entreprise régie par le code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudenciel et de Résolution (ACPR), 61 Rue Talbot, 75436 Paris cedex 09. Document et visuels non contractuels - Crédit photo : Aurelien Chauvaud - Création : Agence Maerel.

vendredi

# CONCERTS

samedi

## COMME JOHN - Chanson française Vendredi 6 juillet - 21h

En même pas trois ans et 200 concerts plus tard, Comme John a cultivé un étrange paradoxe, une force fragile signée à quatre mains (duo guitare voix 100% féminin) et quelques boucles, pour séduire un public féru de belle chanson française. Entre deux ressacs, un grain de folie perce derrière le duo, redonnant au passage une envie irrésistible de danser, de s'embrasser, de rire aux éclats, de vivre fort tout simplement.



## CALLE ALEGRIA - World Vendredi 6 juillet - 22h45



Calle Alegria, groupe lyonnais de chansons engagées espagnoles. Composé de trois filles déjantées et d'un caballero, leur recette explosive est relevée de deux pincées de chants andalous, de deux doses rythmiques rumba-reggae, une cuillère à soupe de contrebasse et un zeste de batterie au groove épique. Rajoutez quelques textes en français et c'est parti pour une cuisson d'une heure trente de plaisir communicatif !

## DJ DOOBLELOW Vendredi 6 juillet 00h30



## PEYO - Chanson française Samedi 7 juillet - 21h

Générosité, intelligence et spontanéité, telle pourrait être la devise d'un groupe qui revisite la chanson française dans tout ce qu'elle a de plus noble. PEYO, quintuor Clermontois, vous emporte un peu plus près du soleil. Une bouffée d'espoir qu'on attrape au vol. Ça fait du bien, ça réchauffe, ça donne envie de vivre, de chanter, de danser. Peyo, c'est une présence scénique pleine d'énergie, qui réveille nos corps engourdis et nous entraîne avec elle dans la danse de la vie.



## LES CALLUNARDS DE LA PAIX - Rock bastringue Samedi 7 juillet - 23h15

« Les Callunards de la Paix » ont vu le jour un soir si caractéristique de l'hier auvergnat, mêlé de neige et de froid, où seule leur ambition était de se réchauffer. Nombreuses sont les influences (punk, jazz manouche, reggae, ska...) de ce groupe bien barré, mettant tout en œuvre pour honorer le rock bastringue, avec un seul mot d'ordre : faire guincher les foules !



## MISTER X Samedi 7 juillet - 00h45



# SE RESTAURER



Différentes possibilités s'offrent au public pour se restaurer. Il y en aura pour tous les goûts et pour tous les budgets ! Les buvettes sont de véritables lieux de rendez-vous conviviaux autour de saveurs du terroir auvergnat et d'ailleurs.

**LES POINTS RESTAURATION SONT OUVERTS  
DES LE VENDREDI 6 JUILLET A MIDI**

Sept restaurateurs réveillent les papilles du public en concoctant de bons petits plats à déguster tranquillement sur le lieu du Festival, en continu de midi jusqu'au bout de la nuit !

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

### BOUCHERIE BORNES

Jambon de pays, brochette de bœuf, burger du boucher, saucisse, aligot, pommes de terre sautées, cantal.

### FERME AUBERGE LOU BRAISADOU

Porcelet à la broche mijoté, cuisse de canard confite, pièce de bœuf limousine label rouge, truffade, salade, panini, bourriol. Crumble pomme/framboise, pyramide à la mousse de châtaigne, macaron noisette.

### POIVRE ET SEL

Hamburger, jambon cuit aux girolles, chili con carne de tripoux, truffade. Panacotta aux fruits rouges.

### LES CANTALOUS

Pavé de Salers à la plancha ou coufidou de bœuf bio aux cèpes et girolles, pommes de terre paysannes ou rata-touille, cantal. Tarte à la tome ou aux fruits, fougarde aux pommes.

### LITTLE MARIUS

Burgers au bœuf Salers ou végétarien, filets de poulet panés, frites.

### LE CAPPADOCE

Tacos, galette de viande (bœuf ou poulet, kebab), viande de veau, crudités ou moussaka, frites. Pâtisseries orientales.

### COUNIL

Poulet Yassa, poulet cacahuètes, rougail saucisse, accras, riz.

### LE MARCHÉ

Possibilité également de casser la croûte sur le marché grâce aux exposants qui peuvent vendre leurs produits 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
FOIE GRAS	CHATEAU DES ROCHERS - 33220 SAINTE FOY LA GRANDE
CANTAL BIO AU LAIT CRU, TOME DE MONTAGNE, PETIT PIERREFORTAIS	FROMAGERIE DES MONTS DU CANTAL - 15230 FAVEROLLES
TERRINES DE GIBIER ET RIS DE VEAU, POUNTI, TRIPES, TRIPOUX, FOIE GRAS, PLATS CUISINES	PTIBOCO - 15170 NEUSSARGUES EN PINATELLE
CHARCUTERIES, SALAISONS D'Auvergne, SAUCISSES CAPELIN...	TEIL SA - 15000 AURILLAC
CROTTINS DE CHAVIGNOL AOP, NERONDAIS AU LAIT CRU, FROMAGES DE CHEVRE	EARL DE MILLY - 18350 NERONDES
COMTE, MORBIER, BLEU DE GEX, CANCOILLOTTE	FROMAGERIE ARNAUD FRERES - 39801 POLIGNY
PRODUITS SUCRÉS ET PÂTISSIERS	
GLACES ET SORBETS FERMERS	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, CREPES, GALETTES, BRASILLI, GLACES MAISON (FABRICATION SUR PLACE)	ROCHER CHRISTIAN - 35300 FOUGÈRES
NOUGATS AU MIEL	LA MEULE DE NOUGAT - 89140 PONT SUR YONNE
BARQUETTES DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS, JUS DE FRUITS FRAIS	LA TOMATE RIEUSE - 31230 L'ISLE EN DODON
GAUFFRES HOLLANDAISES	LA STROOPWAFEL - 15000 AURILLAC
SPIRITUEUX MIRABELLE-VANILLE, Caramel ET CAKES A LA MIRABELLE ET VANILLE	MIRANILLE - 88350 LIFFOL LE GRAND
PÂTISSERIES ORIENTALES	HADJOUTI MOHAMED - 34700 LODÈVE
PRODUITS EXOTIQUES, ÉPICES	
VANILLE EN GOUSSE, LIQUIDE, POUDRE, ÉPICES DE MADAGASCAR	MADA VANILLE - 76150 MAROMME
ÉPICES ET THÉS EN VRAC	AUX GOUTS DU MONDE - 18000 BOURGES
RHUM FRUITE, PUNCH, ACCRAS DE MORUE, FRITES DE PATATE DOUCE, NOIX DE COCO FRAICHE, ÉPICERIE ANTILLAISE	TOTO CUISTO - 33140 MÉRIGNAC
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	SARL HELIODORE - 13480 CABRIES
TAPENADE, ANCHOÏADE, TOMATINE, OLIVADE, TOMATES SECHÉES, ANTIPASTI...	EURL SUN IMPORT - 83110 SANARY SUR MER
SAFRAN ET PRODUITS DÉRIVÉS, CONFITURES, CHUTNEYS, MOUTARDES, SIROPS	SAFRAN DE CORNELIUS - 16620 MONTBOYER
AUTRES PRODUITS	
FARINE, LEGUMES, PLATS CUISINES, CIDRE ET JUS DE POMME BIO...	DRIVE DE BIENVENUE A LA FERME - 15000 AURILLAC
CREME, FARINE, PUREE DE CHATAIGNES. CHATAIGNES AU NATUREL ET AU CURY	VAN DER MEIJ GAËL - 07530 LAVIOLLE

# LE MARCHÉ GOURMAND

GALETTES DE SARRASIN, CREPES AU FROMENT, CIDRE ET JUS DE POMME BRETON	SARL TI KERN - 01570 MANZIAT
PRODUITS A BASE DE ROSE (GÉLÉES, CONFITURES, SIROPS...)	LA ROSERAIE DE VENDEE - 85220 ST RÉVÉREND
HYDROMEL ET PRODUITS DÉRIVÉS DU MIEL	HYDROMEL APIS TERRAE - 15220 MARCOLÈS
AIL VIOLET ET BLANC, ÉCHALOTES GRISSES 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
ESCARGOTS CROUILLES, VERRINES, CONFITS	LE JARDIN AUX ESCARGOTS - 15200 LE VIGEAN
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 CÉREALES 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
GEWURZTRAMINER ET RIESLING, VENDANGES TARDIVES, GRANDS CRUS	VIGNOBLE JEROME TAPE - 17200 MOYAN

**Auvergnat Cola**  
Fai tot petar miladiu!

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 : [catherine.pouget@aurillaccongres.com](mailto:catherine.pouget@aurillaccongres.com)

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

[www.facebook.com/gout.aurillac](http://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