



Festival Saveurs Pyrénées Audoises

30 septembre
1er octobre
2017
Quillan

patron de l'édition
Jean-Marc Boyer
chef étoilé
Le Puits du Trésor

2^e édition



Programme

Tout le week-end

Navettes "excursions gourmandes"

Excursions vers des lieux de productions, réservation jusqu'à 30 minutes avant les départs, et sous réserve de disponibilité (16 inscriptions maximum par excursion)

Samedi
10h30-12h : **Le Rucher de l'Ours (Axat)**
14h30-16h : **Savonnerie HVA Couiza (Couiza)**

Dimanche
10h30-12h : **Brasserie Flying Pig (Quillan)**

Ateliers découverte

Association Ecocitoyenneté la diversité des produits et la valorisation des restes de notre quotidien
CCPA les ambassadeurs du tri
Association Lud'Aude jeux en bois

Expos photos

Didier Almon, Association Artichoc
"De la terre à l'assiette"
Bibliothèque départementale
"Aude, terre de blé"
"Les vaches"

Réservation au point accueil du Festival



Contact

Communauté de Communes Pyrénées Audoises
Tél : 04 68 20 00 10
www.pyreneesaudioises.com



Actus du festival, les Chefs, contacts des producteurs, fiches recettes, photos...

www.saveurs-pyreneesaudioises.com

Impression: Titane Quillan - Conception graphique et photos: S. Douzin - Ne pas jeter sur la voie publique

Samedi

Programme

Dimanche

9h : Ouverture
des villages

Village des producteurs *Avenue Sauzède*
Village des partenaires *Place Raoul de Volontat*

Plus d'une trentaine de producteurs vous feront découvrir leurs produits
Syndicats, Consulaires et associations locales proposeront des temps d'échanges

10h : Ouverture
des villages

10h - 11h : Atelier culinaire

Bruno Mèrial, traiteur local (Quillan)

Présentation et dégustation d'une recette à base de produits locaux

10h - 11h : Atelier culinaire

Albert Battle, chef local «Le Buantalou» (Quillan)

Présentation et dégustation d'une recette à base de produits locaux

10h30 : Navette excursion *(voir au dos)* **Le Rucher de l'Ours**

Brasserie Flying Pig 10h30 : Navette excursion *(voir au dos)*

11h-12h : Atelier enfants - initiation à la fabrication du pain

Présentation et dégustation du pain spécial "Saveurs Pyrénées Audoises"
Organisé par les **Moulins Pyrénéens**

11h - 12h : Atelier culinaire

Sculpture sur fruits et légumes
par **Florence Carayon** meilleure ouvrière de France
et **Marine Skala** prix Rabelais jeunes talents

11h-12h : Table ronde "Z'aime pas les z'haricots"

Animée par des médecins et nutritionnistes spécialistes de la santé

11h : Projection ciné

"Le Pays de Sault, image d'hier et d'aujourd'hui"
50mn - proposé par **Association Accès**

12h-12h30 : Atelier "Top Chef"

Réalisation d'une recette par les enfants des centres de loisirs

Batucada ODAWA 11h30 : Restauration sur site et apéritif musical

12h : Ouverture des stands de restauration des producteurs

12h : Remise des prix Start'Up

12h : Démonstrations et initiation à la fabrication du pain

Fabrication du pain "la Miénutie" - Organisé par les **Moulins Pyrénéens**

Concours pour le développement d'applications numériques sur territoire rural
organisé par **Pôle Territorial de Coopération Economique**

14h30 : Navette excursion *(voir au dos)* **Savonnerie HVA**

12h : Repas de terroir

Proposé par **l'US Quillan Limoux** - Assiettes servies de 12h et 13h
Limité à 150 places - réservation souhaitée au 06 80 36 48 90 ou 06 80 17 41 53

15h30 - 16h30 : Atelier gastronomique

Jean-Marc Boyer, chef étoilé «Le Puits du Trésor» (Lastours)

Présentation et dégustation de recettes à base de produits locaux

14h30 : Navette excursion *(voir au dos)*

15h - 16h : Atelier gastronomique "A 4 Mains"

Philippe Deschamps, chef étoilé, et Florence Carayon
Présentation et dégustation d'une recette à base de produits locaux

16h30-17h30 : Table ronde sur les produits de la chasse

Bernard Doustres, nutritionniste nous présentera l'intérêt d'intégrer les gibiers
dans notre alimentation. Organisée par la **Fédération de Chasse 11**

16h - 17h30 : Atelier culinaire enfants

Concours "corbeille de fruits de saison junior" organisé par **Florence Carayon**
2 ateliers de 45mn pour les enfants de 7 à 10 ans
places limitées, inscriptions à l'accueil du festival

17h30 : Inauguration avec les élus et personnalités

18h30 : Restauration sur site et apéritif musical **Les Hauts de l'Aude**

20h30 : Projection ciné

"Pays de Sault, une terre et des hommes" 50mn **Associations Accès (11)**

16h30 : Table ronde "projet de filière viande locale de qualité"

Organisée par le **Pôle Territorial de Coopération Economique**,
la **Chambre d'Agriculture** et le **BIOCIVAM**

22h : Fermeture

18h : Fermeture

