Tout le week-end

Ateliers découverte

- **La Ferme des Lutins** sera présente pour vous faire découvrir les animaux de la ferme.
- **Interfel** : découverte sensorielle « apéritif mystère » *(uniquement le dimanche).*
- **CC Pyrénées Audoises** : ambassadeurs du tri.
- **Association Lud'Aude** : jeux en bois.

Producteurs

Retrouvez la liste des producteurs qui participent au festival sur ***www.saveurs-pyreneesaudoises.com.***

Expos photos

Didier Almont, Association Artichoc : de la terre à l'assiette.

Commerces partenaires

Tous les commerçants de la place Raoul de Volontat.

Sud de France
LE MEILLEUR DE L'OCCITANIE

Festival Saveurs Pyrénées Audoises

9 et 10 septembre 2023

Quillan

Franck Putelat
chef étoilé parrain

ÉVÉNEMENT eco RESPONSABLE EN DÉMARCHE

www.saveurs-pyreneesaudoises.com

A l'occasion du festival « Saveurs Pyrénées Audoises », venez rencontrer plus d'une trentaine de producteurs qui durant deux jours vous feront découvrir nos saveurs locales. Rdv pris avenue Sauzède, place Raoul de Volontat.

Programme

Mis à jour au 06 septembre

NOUVEAUTÉ

Vendredi soir

Ouverture du festival en avant-première, projections écran géant sur la place Raoul de Volontat, restauration possible sur place, en partenariat avec les cafés ***Le Colibri*** et le ***PMU.***

19h : Soirée ciné

Projection du film ***Ratatouille.***

21h : Soir de match

Retransmission du match d'ouverture de la ***Coupe du Monde de Rugby*** « France / Nouvelle-Zélande ».

Samedi matin

9h : Ouverture du festival

10h : Concours de cuisine

La frite la plus originale et savoureuse des Pyrénées Audoises. Libre sans inscription. Sur place, nous vous fournissons la pomme de terre et les ustensiles !

11h-12h : Atelier culinaire

Présentation et dégustation de recettes autour des produits locaux proposées par le chef **Gautier Margotteau** de « Bruno traiteur ».

11h30 : Animation oenologie

Initiation dégustation des vins et accord avec les les produits locaux, présentée par **Georges Gracia.**
Places limitées, inscription à l'accueil du festival.

12h : Restauration

Ouverture des stands de restauration des producteurs.

Samedi après-midi

14h : Animation oenologie

Initiation à la dégustation des vins et accord avec les produits locaux, présentée par **Georges Gracia.**
Places limitées, inscription à l'accueil du festival.

16h-17h30 : Atelier culinaire

Présentation et dégustation de 2 recettes sur le thème « mer et montagne » proposées par

Franck Putelat
chef 2 étoiles, parrain de l'édition

de *La Table de Franck Putelat* à Carcassonne, avec accord mets et vins par **Georges Gracia.**

17h45 : Inauguration

Inauguration du festival avec les élus locaux en présence de Franck Putelat, parrain de l'édition. Dégustation de produits issus de la venaison.

18h : Animation musicale

Restauration sur site et apéritif musical avec **Les Hauts de l'Aude.**

20h : Soirée guinguette

Soirée musicale avec le duo acoustique **Boulie's.**

23h : Fermeture du festival

Dimanche matin

9h : Ouverture du festival

9h-18h : Vide cuisine

NOUVEAUTÉ

Vide cuisine des Arts de la Table, bd. Jean Jaurès. Sur inscription, 4€ le mètre linéaire. Objets exclusivement tournant autour de la thématique « arts de la table / cuisine ».

9h : Départ rando

Partez accompagnés de notre guide montagne **Sébastien** à la découverte des sentiers des Pyrénées Audoises, départ de l'accueil du festival, 9km / 300mD+, Chalet de Carach et Pic de Couïrou.
Places limitées, inscription à l'accueil du festival.

NOUVEAUTÉ

9h30 : Challenge running

Challenge ***Saveurs BeTrague*** au départ de la place Raoul de Volontat, ascension aller-retour du pic de Bitrague, ravito 100% local !
Inscription à l'accueil du festival.

10h : Concours de cuisine

La frite la plus originale et savoureuse des Pyrénées Audoises. Libre sans inscription. Sur place, nous vous fournissons la pomme de terre et les ustensiles !

10h30 : Atelier pain enfants

Présentation, fabrication et dégustation du pain par la boulangerie **Au Coin des Gourmets.**

11h-12h : Atelier culinaire

Sensibilisation aux produits locaux dans la restauration collective. Présentation et dégustation de recettes par le chef cuisinier de la cantine du collège de Chalabre.

11h-13h : Animation musicale

Animation festive et musicale déambulante avec la **Batukada Odawa**, de la place de la République vers la place Raoul de Volontat.

11h30 : Conférence venaison

Les bienfaits de la viande issue de la venaison, proposée par **Bernard Doutre**, nutritionniste, avec la **Fédération de Chasse de l'Aude.**

12h : Animation oenologie

Initiation dégustation des vins et accord avec les produits locaux, présentée par **Georges Gracia.**
Places limitées, inscription à l'accueil du festival.

12h : Restauration

Ouverture des stands de restauration des producteurs.

12h30-15h : Repas terroir

Repas à base de produits locaux, proposé par l'***US Quillan Limoux***, tarif unique de 20€ l'assiette servie de 12h à 13h, réservation souhaitée au 06 80 36 48 90 ou 06 80 17 41 53.
Places limitées.

Dimanche après-midi

14h : Animation oenologie

Initiation dégustation des vins et accord avec les produits locaux, présentée par **Georges Gracia.**
Places limitées, inscription à l'accueil du festival.

15h-16h : Atelier culinaire

Présentation et dégustation de recettes autour des produits locaux proposées par le chef **Arnaud Villiez** du Château des Ducs de Joyeuse à Couiza.

16h30-17h30 : Pâtisserie

Présentation et dégustation de recettes de pâtisserie proposées par **Simon Escoffier** de la boulangerie Escoffier à Limoux.

17h30 : Animation oenologie

Initiation dégustation des vins et accord avec les produits locaux, présentée par **Georges Gracia.**
Places limitées, inscription à l'accueil du festival.

18h : Clôture du festival