

LES CHEFS CANTALIENS marient châtaigne et produits du salon

VENDREDI

de 14h à 16h : démonstrations dédiées aux enfants par Didier VAILLE, atelier culinaire « Bruit de K'asserolles » à Aurillac.

SAMEDI

A 11h : Alexandre HUGUET-BATAILLE, chef du restaurant Le Mozart à Giou-de-Mamou.

A 14h : Alexandre HUGUET-BATAILLE ;

A 16h : Louis-Bernard PUECH, ancien chef étoilé.

DIMANCHE

A 11h : Didier VAILLE.

A 14h : Renaud DARMANIN, chef étoilé de l'Auberge de la Tour à Marcolès.

A 16h : Didier GUIBERT, chef du restaurant « Les 4 Saisons » à Aurillac.

VISITE de la Maison de la châtaigne et de l'atelier de fabrication de farine de châtaigne

Avec la participation des Castanhaires Bio. Visites libres tout le week-end de 10h à 18h. Visites guidées le samedi et le dimanche matin à 10h sur réservation au 04 71 49 98 00.

DÉMONSTRATIONS de vannerie

Démonstrations de fabrication de paniers en châtaignier par l'association des paniers de Montsalvy tous les jours de 14h à 18h.

ANIMATION MUSICALE

les samedi et dimanche après-midi avec le duo de musique d'Auvergne Jean-Claude Rocher et Tristan Griffon, accordéon, cabrette et violon.

RESTAURATION

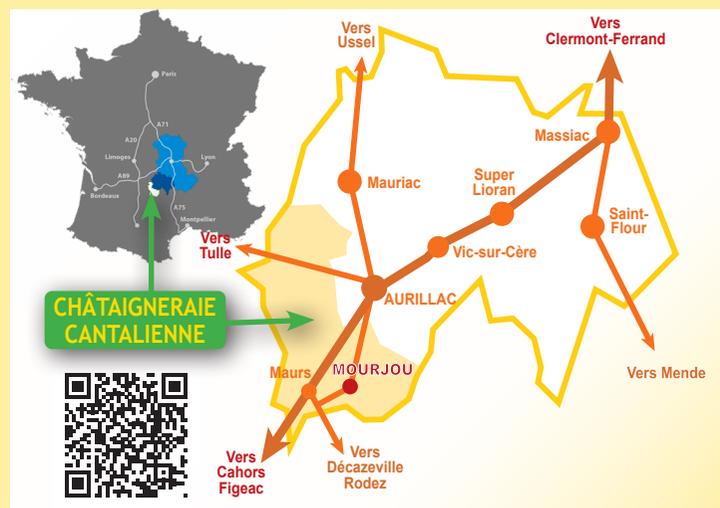
Sur place, avec les produits des exposants. A l'auberge de Mourjou, menu spécial salon (23 €) : salade de gésiers et brisures de châtaignes, filet mignon de porc sauce aux cèpes et pommes grenaille, moelleux aux châtaignes et crème anglaise.

Tout le week-end sur réservation au 04 71 48 25 47

A MOURJOU-EN-CHATAIGNERAIE

Commune de PUYCAPEL - Cantal

SALLE POLYVALENTE et SOUS CHAPITEAUX



CONTACT : 06 87 39 65 12

Web : www.sitedugout-chataigneraiecantalienne.com

Email : srg.chataigneraiecantal@gmail.com

Facebook : www.facebook.com/srgmourjouchataigneraiecantalienne



ALEX & JULIE
GÉOMÈTRE - PARTAGER - SE RÉGALER



C. Pompidou - enliv
Aurillac



cantal
Auvergne

1^{er} salon des Sites Remarquables du Goût les 9, 10 et 11 juin 2023 à MOURJOU - Cantal



Au pays de la châtaigne, venez découvrir
LES PRODUITS DES TERROIRS DE FRANCE
labellisés Sites Remarquables du Goût



Avec

Odile MATTEI

Journaliste gastronomique
Marraine du Salon





Avec
Odile MATTEI
Marraine du Salon

Journaliste gastronomique, ancienne présentatrice vedette de l'émission « Goutez voir » sur France 3, Odile MATTEI est l'une des meilleures ambassadrices de la gastronomie française, de ses savoir-faire et des produits de nos terroirs.

Elle sera présente le vendredi après-midi et le samedi à Mourjou aux côtés de Bertrand SYRE, animateur du salon.

INVITE D'HONNEUR

Les Sites Remarquables du Goût fromage et viande Salers

« Site Remarquable du Goût » pour le fromage Salers depuis 1995 et, plus récemment, pour la viande Salers, le **pays de Salers** (Cantal) sera l'invité d'honneur de notre premier salon avec ses produits laitiers et sa viande Label Rouge.

Le samedi 10 juin à 15 heures : démonstration de fabrication de fromage salers par le Lycée agricole Georges Pompidou - Enilv d'Aurillac

LES HORAIRES DU SALON

Vendredi 9 juin 2023
De 14 heures à 18 heures

Samedi 10 juin
De 10 heures à 19 heures

Dimanche 11 juin
De 10 heures à 18 heures

ENTRÉE GRATUITE

INAUGURATION

vendredi 9 juin à 17 heures
en présence de la confrérie du Pélou

Les producteurs des Sites Remarquables du Goût présents sur le salon de Mourjou

SRG Châteauneuf du Pape (84)
Vins de Châteauneuf du Pape et de Lirac.

SRG Vergers de Saint Aubin (47)
Pruneaux d'Agen et produits dérivés.

SRG fromage Salers (15)
Fromage salers AOP, Cantal AOP, beurre, tome, glace fermière, truffade

SRG viande Salers (15)
Viande Label Rouge Salers, sous vide ou en grillades, charcuterie de Salers.

Les escargots du Vigean (15)
Produits cuisinés avec les produits des SRG.

SRG Saint Gilles Croix de Vie (85)
Sardines millésimées, soupe de poisson, rillettes de sardine, de thon et de maquereau.

SRG Fort des Rousses (39)
Comté, morbier, bleu de Gex, cancoillotte.

SRG Amandes de Pithiviers (45)
Pithiviers, nougatines, galettes garnies.

SRG Roquefort AOP (12)
Fromage Roquefort, tomme de brebis et de chèvre, pérail de brebis, feuilletés au Roquefort.

SRG Lentilles du Puy (43)
Lentilles AOP.

SRG Châtaigne du Périgord (24)
Crème et purée de marron, confitures de châtaigne, marrons au naturel, soupe de châtaigne, miel de châtaignier, farine de châtaigne.

SRG Truffe noire de Lalbenque (46)
Truffe et produits dérivés.

SRG Vins des Riceys (10)
Champagne et vin rosé.

SRG Moules de Bouchots de Pénestin (56)
Rillettes de moules, soupe de moules.

SRG Chasselas de Moissac (82)
Jus et pétillant de Chasselas, vinaigre, pâtes de fruits.

SRG Cognac de Grande Champagne (16)
Cognac.

Les producteurs du SRG

« Mourjou, Châtaigneraie cantalienne »

- **La Bogue du Cantal** : châtaignes au naturel en bocal.
- **Les 3 Caves** : bière à la châtaigne, Tonton, crème de châtaigne.
- **Christian Charmes** : miel de châtaignier et ses dérivés, confiture de châtaigne.
- **Le Terroir de Martine** : confitures de châtaigne et fruits, crème de marron, sirops, chutney, tartinades.
- **Distillerie Couderc** : apéritifs, digestifs et crèmes de fruits.
- **Maison de la Châtaigne** : farine de châtaigne moulue sur place, fouaces à la farine de châtaigne.
- **GAEC de Puech Nadal** : charcuteries, farçous aux châtaignes.

STAND D'INFORMATION de l'Office de tourisme de la Châtaigneraie cantalienne.