

## VISITES DE LA MAISON DE LA CHÂTAIGNE

• Site ouvert à la visite samedi et dimanche de 10h à 17h.



• Visites guidées de la Maison de la châtaigne le samedi et le dimanche à 15 h, sur réservation au 04 71 49 98 00.

• Entrée à tarif réduit

## DÉCOUVERTE DE L'ATELIER DE TRANSFORMATION DES CASTALOUS



Découverte de l'atelier de transformation avec les producteurs samedi et dimanche de 9h30 à 18h30.

• Vente de crêpes, gaufres, et autres réalisations à partir des châtaignes locales.



## DÉMONSTRATIONS de vannerie



Démonstrations de fabrication de paniers en châtaigner par l'association des paniers de Montsalvy samedi et dimanche.

## LES HORAIRES DU SALON

**Samedi 13 juin**  
De 10 heures à 22 heures

**Dimanche 14 juin**  
De 10 heures à 18 heures

## INAUGURATION

**SAMEDI 13 JUIN à 11 heures**  
en présence de la Confrérie du Pélou.



## DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Les chefs cantaliens marient châtaigne et produits du salon



**Samedi 13 juin à 14h30**

**Eva LARVOIRE**,  
cheffe du Relais de la Fontaine à Cros-de-Montvert.



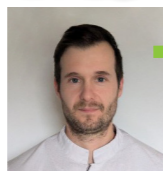
**Samedi 13 juin à 16 heures**

**Kara ASATRYAN**,  
cheffe-cuisinière de l'Auberge de Mourjou et de la Table de Kara à Roannes Saint Mary



**Dimanche 14 juin à 11 heures**

**NOUVEAUTÉ** : démonstration de cocktails



**Dimanche 14 juin à 14h30**

**Romain BOS**,  
ancien chef-cuisinier du Château de Salles à Vézac.



**Dimanche 14 juin à 16 heures**

**Jérôme CAZANAVE**,  
chef du restaurant Le Jarousset à Murat, président des Toques d'Auvergne.

## RESTAURATION

• **Sur le salon** : samedi midi, samedi soir et dimanche midi avec les produits des exposants.

• **A l'auberge de Mourjou** :

Menu spécial salon (30 €)

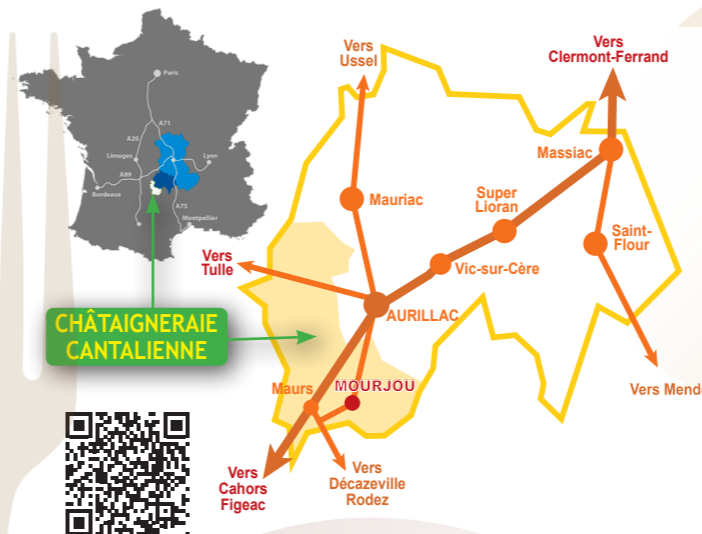
• Asperge, cantal en espuma, jambon en légèreté, brisures de châtaignes • Ballotin de volaille farci champignons châtaignes et légumes du moment • Fraise de juin en textures, châtaigne en crémeux et croustillant, rhubarbe acidulée, sorbet fraise.

Du samedi midi au dimanche midi sur réservation  
au 04 71 48 25 47 ou 07 81 08 55 34

## A MOURJOU-EN-CHATAIGNERAIE

Commune de PUYCAPEL - Cantal

SALLE POLYVALENTE et SOUS CHAPITEAUX



Contact : 06 87 39 65 12

Web : [www.sitedugout-chataigneraiecantalienne.com](http://www.sitedugout-chataigneraiecantalienne.com)

Email : [srg.chataigneraiecantal@gmail.com](mailto:srg.chataigneraiecantal@gmail.com)



**POUR TROUVER UN HÉBERGEMENT**

[www.chataigneraie-cantal.com](http://www.chataigneraie-cantal.com)



13 / 14  
JUIN 2026

MOURJOU  
Cantal



Venez découvrir **LES PRODUITS DES TERROIRS DE FRANCE** labellisés Sites Remarquables du Goût



25 exposants de 18 départements



Avec **Odile MATTEI**  
Journaliste gastronomique  
Marraine du Salon

Avec  
**Odile MATTEI**  
Marraine du Salon



Journaliste gastronomique, ancienne présentatrice vedette de l'émission « Goûtez 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 animera le salon et ses démonstrations culinaires **SAMEDI** et **DIMANCHE**.

## INVITE D'HONNEUR

### Le Site Remarquable du Goût du kirsch de Fougerolles (70)



Situé à la limite de la Franche-Comté et de la Lorraine, Fougerolles est le royaume de la cerise, labellisé Site Remarquable du Goût depuis 1994.

Plus de dix mille cerisiers acclimatés depuis des siècles, les guignes, rouges ou noires, très juteuses, très

sucrées et très parfumées, promettent un kirsch excellent et renommé bénéficiant d'une AOP depuis 2010.

Fougerolles est inscrit au patrimoine culturel immatériel dans la rubrique des savoir-faire pour la culture de la cerise et la distillation du kirsch, depuis 2018.

**Présent sur le salon avec une belle gamme de produits à base de kirsch : liqueurs, apéritif, terrines, pâtisseries,...**

## NOCTURNE

le **SAMEDI SOIR**  
jusqu'à **22h00**

Restauration sur place avec les produits des exposants.



# Les producteurs des Sites Remarquables du Goût

Présents sur le salon de Mourjou



**1** SRG du Kirsch de Fougerolles (70)  
Kirsch et ses dérivés, crème de cerise, apéritifs, liqueurs, confiture, pâtisseries, terrines.



**2** SRG des cressonnières de Méréville (91)  
Cresson frais en botte, pesto, houmous et velouté de cresson, moutarde, burgers de cresson.



**3** SRG du safran de Cajarc en Quercy (46)  
Safran et produits dérivés (sirop, apéritifs, riz, confits d'oignon au safran, miel, sel, gâteaux...).



**4** SRG du Roquefort du Rocher du Combalou (12)  
Fromage AOP Roquefort, tomme de brebis et de chèvre, produits dérivés.



**5** SRG de l'huitre de Bouin (85)  
Huitres de Bouin à consommer sur place ou à emporter.



**8** SRG de l'ail rose de Lautrec (81)  
Conserves et verrines à l'ail rose de Lautrec, soupe à l'ail, tartines lautrecoises.



**10** SRG des olivettes du Pays de Nîmes (30)  
Huile d'olive AOP de Nîmes, pulpe d'olives, tapenade, olive de table, cosmétiques à l'huile d'olive.



**12** SRG de la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85)  
Sardines millésimées, soupe de poisson, rillettes de sardine.



**6** SRG des Vins des Riceys (10)  
Champagne, rosé des Riceys et ratafia.



**9** SRG du taureau de Camargue (30)  
Assiettes de gardianne de taureau riz, planches de charcuterie de taureau de Camargue, Terrines et saucissons, gardiane en conserve, sel, riz.



**11** SRG des pruneaux des vergers de Saint Aubin (47)  
Pruneaux d'Agen IGP et produits dérivés (crèmes, confiture, liqueurs, glaces,...). Assiettes garnies et desserts autour du pruneau.



**13** SRG de la véritable andouille de Vire (14)  
Andouille de Vire, pâtés artisanaux à base d'andouille.



**14** SRG du vin de Tavel (30)  
AOP Tavel, Lirac, Côtes du Rhône, IGP Gard.



**15** SRG du Bocage domfrontais (61)  
Poiré AOP Domfront et calvados domfrontais, dérivés, cidre, vinaigre, jus de pomme et de poire



**16** SRG du Cognac de Grande Champagne (16)  
Cognac et pineau.



**17** SRG de la lentille verte du Puy-en-Velay (43)  
Lentilles AOP.



**18** SRG des moules de bouchots de Pénestin (56)  
Soupe et rillettes de moules de bouchot.



**19** SRG de la Route des Vins d'Alsace (68)  
Vins et crémants d'Alsace.



**20** SRG du comté du Fort des Rousses (39)  
Comté, morbier, bleu de Gex, cancoillotte, fondue JuraFlöre.

## Les producteurs du SRG "Mourjou, Châtaigneraie cantalienne"

- **La Bogue du Cantal** : châtaignes au naturel en bocaux, pâtés aux châtaignes, confiture et pâte à tartiner à la châtaigne.
- **Les 3 Caves** : bière à la châtaigne, Tonton, crème de châtaigne..
- **Christian Charmes** : miel de châtaignier et ses dérivés, crêpes à la farine de châtaigne.
- **Maison de la Châtaigne** : farine et semoule de châtaigne, châtaignons, fouaces à la farine de châtaigne cuites au feu de bois et divers produits des adhérents du site (charcuteries de porc et canard, sablés sucrés et salés, croquants, crèmes de châtaigne, ...)
- **Les Castalous de Mourjou** : produits à base de châtaigne et farine de châtaigne fabriquée à l'atelier de Mourjou.

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

