

Au « village des producteurs et des artisans en art de la table », ouvert de 9h à 23h, avenue Sauzède, retrouvez durant deux jours plus d'une trentaine de producteurs vous feront découvrir les saveurs du piémont pyrénéen audois

Programme

Au « village des partenaires », place Raoul de Volontat, retrouvez professionnels et associations locales qui proposeront des temps d'échanges et de découverte

Samedi matin

9h : Ouverture du festival

9h30 - 10h30 :
Petit-déjeuner professionnel

11h-12h : Atelier culinaire

Albert Battle
chef local (Le Brantalou)

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

Thématique « viande de Pays »
Organisé en partenariat avec l'association de préfiguration de la SIC de la viande des Pyrénées Audoises
A l'Office de Tourisme

12h : Ouverture des stands de restauration des producteurs

Samedi après-midi

14h : démos de découpe « bouchère »

Organisées par Interbev et le CFAI

15h30 - 16h30 : Atelier gastronomique

Philippe Deschamps
chef étoilé (Domaine d'Auriac)

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

18h30 : Restauration sur site et apéritif musical

Avec Les Hauts de l'Aude

23h : Fermeture

14h : Navette excursion

Béranger Campillo (Nébias)

16h : Navette excursion

Maison Salasar (Campagne/Aude)

16h30-17h30 : Atelier enfants fabrication du pain

Organisé par les Moulins Pyrénéens

17h30 : Inauguration avec les élus et personnalités

20h : Soirée guinguette

Avec le groupe Killy Begs

Dimanche matin

10h : Ouverture du festival

11h - 12h : Atelier culinaire

Paul Guilhem
chef local (Ducs des Joyeuses)

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

12h : Ouverture des stands de restauration des producteurs

Avec la Compagnie des Cabaniers

Dimanche après-midi

14h : Navette excursion

L'Agneau des 3 Quilles (Belvianes)

15h30 - 16h30 : Atelier gastronomique

Philippe Deschamps
chef étoilé (Domaine d'Auriac)

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

18h : Clôture du festival

11h-12h : Atelier culinaire enfants « les fruits et légumes frais »

2 ateliers enfants de 30mn, places limitées à 12 pers., inscriptions à l'accueil du festival
Animé par Interfel

12h30-15h : Repas de terroir

Proposé par l'US Quillan Limoux
Tarif unique 20€, assiettes servies jusqu'à 13h, limité à 150 places
Réservation souhaitée au
06 80 36 48 90 ou 06 80 17 41 53

14h30-15h30 : Atelier enfants fabrication du pain

Organisé par les Moulins Pyrénéens

16h : Navette excursion

Le Cochon Volant (Quillan)

16h30 - 17h30 : Atelier d'écriture « Ma Madeleine à moi... »

Limité à 12 pers., réservé aux adultes, inscription à l'accueil du festival
Animé par Françoise (responsable de la Médiathèque des Pyrénées Audoises)
Salle ALSH

Tout le week-end

Navettes "excursions gourmandes"

Excursions vers des lieux de productions, réservation au point accueil du festival jusqu'à 30mn avant les départs, et sous réserve de disponibilité (16 pers. maximum par excursion)

Samedi

14h-15h30 : Béranger Campillo (Nébias)

16h-17h30 : Maison Salasar (Campagne/Aude)

Dimanche

14h-15h30 : L'Agneau des 3 Quilles (Belvianes)

16h-17h30 : Le Cochon Volant (Quillan)

Ateliers découverte

Les Moulins pyrénéens démos et initiation à la fabrication du pain «Miénutie»
Association Ecocitoyenneté la diversité des produits et la valorisation des restes de notre quotidien
Association Lud Aude jeux en bois

Expos photos



Programme & Producteurs

Festival Saveurs Pyrénées Audoises

22 et 23 septembre 2018
Quillan



Contact

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



Dégustations et vente de produits locaux, rencontre des producteurs, recettes de chefs, animations pour les enfants et pour les grands, visites des productions, animations musicales, table ronde des professionnels, restauration sur place, etc...

www.saveurs-pyreneesaudois.com

- 1 **La ferme du Chalabrais** viande bovine, charcuterie
Rivel - 06.45.66.17.38
www.ventedirecteviande.fr
- 2 **Domaine de Moucha** huile d'olive
Campagne/Aude - 06.15.44.16.10
www.domainedemoucha.com
- 3 **L'escargot de la Font** escargots
Artigues - 06.82.60.61.98
fanny.salillas@hotmail.fr
- 4 **L'Esprit d'Angie** biscuit sec
Axat - 04.68.20.59.20
espritdangie@orange.fr
- 5 **Le Tube à Vin** vin & SARL Château d'Arques
Antugnac - 06.50.72.60.65
stefbigou@gmail.com
- 6 **Glaces Audeline** glace lait brebis
Ste Colombe/Hers - 06.72.83.88.83
www.audeline.com
- 7 **Le Cochon Volant** bière artisanale
Quillan - 06.09.66.39.78
www.lecochonvolant.fr
- 8 **La Combiquette** fromage de chèvre
Rodome - 06.49.70.28.41
solangeblachere@yahoo.fr
- 9 **Domaine les Monges** porc et confiture
St Benoit - 06.21.89.70.06
highlandcattlelesmonges@orange.fr
- 10 **Gaec des Aouzines** veau et charcuterie
Espéras - 06.14.91.35.43
www.domaine-de-pailheres.fr
- 11 **Domaine de Fourn** vin et blanquette
Pieusse - 04.68.31.15.03
www.robert-blanquette.com
- 12 **Domaine de Bordère** confit d'oignon
Alaigne - www.domainedebordere.fr

- 13 **Coopérative du Pays de Sault** pomme de terre
Espezet - 06.73.93.11.50
coopaysdesault@orange.fr
- 14 **ADEPOPAS** frites
Espezet - 06.73.93.11.50
adepopas@hotmail.com
- 15 **Maison Salasar** blanquette et crémant
Campagne/Aude - 04.68.20.04.62
www.salasar.fr
- 16 **Les Pascalines des 3 Quilles** pralines
Quillan - 06.73.55.85.23
pascal.fernandez23@wanadoo.fr
- 17 **Anne de Joyeuses** vin et blanquette
Limoux - www.annedejoyeuse.fr
- 18 **Pisciculture de La Fajolle** truite
la Fajolle - 06.12.21.96.52
www.pisciculturedelafajolle.com

- 19 **Gaec Le Roc** agneau grillé
Brenac - 06.78.48.63.31
morenoamandine@hotmail.fr
- 20 **Laurent Leroux** miel
Roquefort de sault - 06.49.47.40.03
laurent.leroux@hotmail.fr
- 21 **Domaine St Jacques** vin, blanquette et crémant
Montazels - 06.85.67.83.23
domainesaintjacques@orange.fr
- 22 **Dimitri Duhaumont** viande porc noir, charcuterie
Roquetaillade - 06.17.99.57.73
dimitri.duhaumont@gmail.com
- 23 **Breizh Event** crêperie
Villefort - 06.60.55.41.83
ceschuitti@gmail.com
- 24 **Domaine Les Jeanneterres** vin
Villespy - 06.14.23.19.61
nicoledeveyer@gmail.com
- 25 **Brasserie du Quercorb** bière artisanale
Puivert - www.brasseriequercorb.com



- 26 **Ferme de la Prade** fromage vache, viande porc/veau
Cailla - 06.10.45.06.00
philippe.guitard@nordnet.fr
- 27 **Domaine Les Massols** safran, jus de pomme et confiture
Marsa - 06.32.57.80.70
www.domainedesmassols.com
- 28 **Jean-Luc Mestre** pesto et tomate séchée
St Martin de Villereglan - 06.45.06.07.22
jeanlucmestre1@hotmail.com
- 29 **Culinati** biscuit sec
itournistrelli@orange.fr
- 30 **Pivette** fruits et légumes, agneau
Campagne/Aude
florepivette@gmail.com
- 31 **Savonnerie de la HVA** savon, soin et huile
Couiza - www.savonneriehva.com
- 32 **Plein champs** hamburger maison
Espéras - 06.27.01.48.78
pleinchamps@yahoo.fr
- 33 **Gaec de Bergnes** veau
Campagne/Aude - 06.18.42.41.02
www.bergnes.com
- 34 **Mengod Patrice** charcuterie
Belesta - 06.87.05.33.73
patrice.mengod@club-internet.fr
- 35 **Leblond coutellerie** couteau, spatule en bois
Lagarde - 07.85.19.49.38
couteaux.leblond@gmail.com
- 36 **François Bormans** objet en bois
Galinagues - 06.76.07.69.67
francois.bormans@orange.fr
- 37 **Poterie des Pontils** poterie
Peyrolles - 06.32.32.18.66
gonzalez.devouard@orange.fr

Nouveau ! Art de la table

- ### Professionnels
- a **Interbev**
www.interbev.fr
 - b **Lud'Aude**
www.rehva.net/ludaude
 - c **Eco-citoyenneté**
www.eco-citoyennes.fr
 - d **Nature et progrès**
www.np11.org
 - e **Fédération de chasse**
www.fdc-11.com
 - f **OT Pyrénées Audoises**
www.pyreneesaudois.com
 - g **Chambre d'agriculture**
www.aude.chambre-agriculture.fr
 - h **Boulangier Bernabé**
www.les-moulins-pyreneens.com
 - i **Gamm Vert «terroir limouxin»**
CAVALE Coopérative
www.terroir-limouxin.com

Excursions gourmandes

- 38 **Béranger Campillo** éleveur de porc
Nébias - 06.78.46.78.26
0678467826@orange.fr
> excursion samedi 14h-15h30
- 15 **Maison Salasar** blanquette et crémant
Campagne/Aude - 04.68.20.04.62
www.salasar.fr
> excursion samedi 16h-17h30
- 39 **L'Agneau des 3 Quilles** éleveur d'agneau
Belvianes - 07.86.37.40.57
elena.delbourg@yahoo.fr
> excursion dimanche 14h-15h30
- 7 **Le Cochon Volant** bière artisanale
Quillan - 06.09.66.39.78
www.lecochonvolant.fr
> excursion dimanche 16h-17h30