

Producteurs et artisans

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 et SARL Château d'Arques
vin
Antugnac - 06.50.72.60.65
stefbigou@gmail.com

6 Glaces Audeline
glace lait brebis
Ste Colombe/l'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
Espérasa - 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
Espézel - 06.73.93.11.50
coopaysdesault@orange.fr

14 Maison Salasar
blanquette et crémant
Campagne/Aude - 04.68.20.04.62
www.salasar.fr

18 Laurent Leroux
miel
Roquefort de sault - 06.49.47.40.03
laurent.leroux@hotmail.fr

19 Domaine St Jacques
vin, blanquette et crémant
Montazels - 06.85.67.83.23
domainsaintjacques@orange.fr

20 Ferme du Capcinier
ail des ours, porc noir, agneau
Albières - 04.68.40.72.08
producteurbio@capcinier.fr

21 Breizh Event
galette de sarasin
Camurac - 04.68.20.21.25
ceschuitti@gmail.com

22 Eytan Wegman
sandwich végétarien, beignet...
Limoux - 06.22.86.33.05

25 Domaine Les Massols
safran, jus de pomme et confiture
Marsa - 06.32.57.80.70
www.domainedesmassols.com

26 Fernand Culinati
biscuit sec
Tournissan - 06.85.08.00.50
itournistrelli@orange.fr

27 Jean-Luc Mestre
pesto, tomate séchée
St-Martin de Villereglan - 04.68.31.61.90
jeanlucmestre1@hotmail.com

28 Au p'tit plaisir
café, thé, smoothie, cocktail
Quillan - 06.87.22.06.24
www.auptiplaisir.com

29 La Soulane
tartinade, ail des ours, infusion
Rodome - 06.44.22.86.38
lasoulanedemunes@gmail.com

30 Eurl de Manon
truite
Montferrier - 06.58.46.50.10
pisciculturedemontferrier@hotmail.com

31 Ferme de la Planeille
fromage et yaourts de chèvre
Cailla - 06.45.22.25.78
danerox11@aol.fr

32 François Bornans
objet en bois
Galinagues - 06.76.07.69.67
francois.bornans@orange.fr

33 Poterie des Pontils
poterie
Peyrolles - 06.32.32.18.66
gonzalez.devouard@orange.fr



Excursions gourmandes

10 GAEC des Aouzines
veau et charcuterie
Espérasa - 06.14.91.35.43
www.domaine-de-pailheres.fr
> excursion samedi 14h-15h30

19 Domaine St Jacques
vin, blanquette et crémant
Montazels - 06.85.67.83.23
domainsaintjacques@orange.fr
> excursion samedi 16h-17h30

33 Gaec de Bergnes
veau
Campagne/Aude - 06.18.42.41.02
www.bergnes.com
> excursion dimanche 14h-15h30

34 A confirmer
à confirmer
A confirmer
à confirmer
> excursion dimanche 16h-17h30

Professionnels et partenaires

a Parc Naturel Régional
Corbières-Fenouillèdes

b Office de Tourisme
Pyénées Audoises
www.pyreneesaudoises.com

c Coopérative CAVALE
www.terroir-limouxin.com

d Chambre d'Agriculture
www.aude.chambre-agriculture.fr

e Les Moulins Pyrénéens
www.les-moulins-pyreneens.com

f Lud'Aude
www.rehva.net/ludaude

g Eco-citoyenneté
www.eco-citoyennetes.fr

h Nature et Progrès
www.np11.org

i Fédération de pêche
www.fedepeche11.fr

j Interbev
www.interbev.fr

j Colledan (sonorisation)
www.colledan.fr

Quillan
21 et 22 septembre 2019
Festival
Saveurs
Pyénées Audoises

Programme
&
Producteurs

Le Festival

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



Organisation

Communauté de Communes
des Pyrénées Audoises
Tél : 04 68 20 00 10

Renseignements

Office de Tourisme
Pyénées Audoises
Tél : 04 68 20 07 78



Samedi matin

Toute la journée :
Demos et fabrication du pain

Présentation, fabrication et dégustation du pain «Miénutie»
Proposé par les Moulins Pyrénéens

9h : Ouverture du festival

9h - 11h :
Petit déjeuner professionnel

Organisé en partenariat avec le Parc National Régional des Corbières et du Fenouillèdes

9h30 - 12h :
Les pitchouns des saveurs

Animation sensorielle à destination des tout-petits
Animé par Interfel

11h-12h : Atelier culinaire

Albert Batlle
chef local (Le Brentalou)

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

12h : Ouverture des stands de restauration des producteurs

12h30-15h : Repas de terroir

Proposé par l'US Quillan Limoux
Tarif unique 20€, assiettes servies entre 12h et 13h, limité à 150 places
Réservation souhaitée au 06 80 36 48 90 ou 06 80 17 41 53

Samedi après-midi

14h : Navette excursion
GAEC des Aouzines (Espérasa)

14h30 : démo de découpe
« bouchère »

Organisées en partenariat avec Interbev, le CFAI et la Chambre d'Agriculture de l'Aude

15h30 - 16h30 : Atelier gastronomique

Jérôme Ryon
chef étoilé (La Barbacane)

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

16h : Navette excursion

Domaine Saint-Jacques (Montazels)

16h30-17h30 : Atelier enfants confection du pain

Organisé par les Moulins Pyrénéens

17h30 : Inauguration

Avec les élus et personnalités

18h30 : Restauration sur site et apéritif musical

Avec Les Hauts de l'Aude

20h : Soirée guinguette

Avec le groupe Talks to Palms

22h : Fermeture

Dimanche matin

Toute la journée :
Demos et fabrication du pain

Présentation, fabrication et dégustation du pain «Miénutie»
Organisé par les Moulins Pyrénéens

10h : Ouverture du festival

10h30-11h30 : Atelier enfants confection du pain

Organisé par les Moulins Pyrénéens

11h - 12h : Atelier culinaire

Sandrine Bouchet Marquez
chef local (Hostellerie du Grand Duc)

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

12h : Ouverture des stands de restauration des producteurs

Animation musicale au bar le Colibri quillanais

12h - 13h : Sculpture sur fruits et légumes

Sur le thème de l'agriculture, par Florence Carayon (MOF primeur 2011) et Marina Skala (prix Rabelais des jeunes talents 2016)

Dimanche après-midi

14h : Navette excursion
GAEC de Bergnes (Campagne/Aude)

14h - 15h30 : Ateliers enfants concours corbeilles de fruits

2 ateliers de 45mn, 15 enfants 6-10 ans par atelier maximum
Animés par Florence Carayon
Inscription à l'accueil du festival

15h30 - 16h30 : Atelier gastronomique à 4 mains

Jérôme Ryon
chef étoilé (La Barbacane)

Philippe Deschamps
chef étoilé (Domaine d'Auriac)
Présentation et dégustation d'une recette à base de produits locaux

16h30 - 17h30 : Atelier culinaire

Paul Guilhem
chef local (Ducs des Joyeuses)
Présentation et dégustation d'une recette à base de produits locaux

16h : Navette excursion
A confirmer (à confirmer)

18h : Clôture du festival

Tout le week-end

Navettes "excursions gourmandes"

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

Samedi

14h-15h30 : GAEC des Aouzines (Nébias)
16h-17h30 : Domaine Saint-Jacques (Montazels)

Dimanche

14h-15h30 : GAEC de Bergnes (Campagne/Aude)
16h-17h30 : A confirmer (à confirmer)

Ateliers découverte

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

Expos photos

Didier Almont, Association Artichoc
De la terre à l'assiette
Parc Naturel Régional Corbières-Fenouillèdes

Commerces partenaires

Au coin des gourmets spécialités surprises tout le week-end
Le Colibri quillanais animation musicale dimanche midi
Tous les commerçants de la place Raoul de Volontat

Programme

Retrouvez au Festival des Saveurs Pyrénées Audoises, au centre ville de Quillan (Avenue Sauzède, Place Raoul de Volontat et Boulevard Jean Bourrel), durant deux jours plus d'une trentaine de producteurs qui vous feront découvrir les saveurs des Pyrénées Audoises

