

## 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 Brantalou)

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

10h30 - 11h30 : 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

16h : Navette excursion  
L'Escargot de la Font (Artigues)

16h30 - 17h30 : Atelier culinaire

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

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 (Espérasa)  
16h-17h30 : Domaine Saint-Jacques (Montazels)

Dimanche

14h-15h30 : GAEC de Bergnes (Campagne/Aude)  
16h-17h30 : L'Escargot de la Font (Artigues)

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



## 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  
Espéaza - 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  
Espéaza - 06.14.91.35.43  
www.domaine-de-pailheres.fr  
> excursion samedi 14h-15h30

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

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

**3 L'escargot de la Font**  
escargots  
Artigues - 06.82.60.61.98  
fanny.salillas@hotmail.fr  
> excursion dimanche 16h-17h30

## Professionnels et partenaires

**a Parc Naturel Régional**  
Corbières-Fenouillèdes

**f Lud'Aude**  
www.rehva.net/ludaude

**b Office de Tourisme**  
Pyrénées Audoises  
www.pyreneesaudoises.com

**g Eco-citoyenneté**  
www.eco-citoyennetes.fr

**h Nature et Progrès**  
www.np11.org

**c Coopérative CAVALE**  
www.terroir-limouxin.com

**i Fédération de pêche**  
www.fedepeche11.fr

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

**j Interbev**  
www.interbev.fr

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

**j Colledan (sonorisation)**  
www.colledan.fr

Quillan  
21 et 22 septembre 2019  
Festival  
Saveurs Pyrénées 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  
Pyrénées Audoises  
Tél : 04 68 20 07 78

