

Lot of Savoureux

10 ANS  LA TRUFFE

LA
GASTRONOMIE
←  →
DANS TOUT SON
ART



DU 11 JUILLET
AU 22 AOÛT
←  →
DANS LES
COMMUNES DU
GRAND CAHORS

CAHORS
5.6.7 Juillet
NOTRE PARRAIN : CHRISTIAN CONSTANT

 LOTOSAVEURS.FR



#LOTOSAVEURS 

Édito



10 ans ! Ce chiffre rond sonne comme une réussite : celle d'un territoire qui sait user de son terroir et de son savoir-faire pour produire le meilleur ; celle d'orfèvres des fourneaux qui orchestrent ces produits pour signer une gastronomie reconnue ; et celle de centaines de convives qui apprécient la simplicité et les temps de partage des formules proposées. 10 ans ! Le festival prouve par sa longévité que la recette séduit et donne du plaisir. Quoi de plus prestigieux pour fêter une décennie que de donner à goûter la saveur de la truffe. Diamant noir du Quercy, elle incarne la subtilité des saveurs, le savoir-faire de ceux qui la récoltent et le doigté des chefs qui la cuisinent. Christian Constant, parrain de l'édition 2019, a accepté de se prêter au jeu. Il nous livrera son appétit pour la truffe et participera au Grand Banquet qui prévoit, bien entendu, d'incorporer le produit phare dans son menu. Les 10 ans s'associeront également aux 900 ans de la cathédrale de Cahors. Quand l'intemporalité de l'une sert d'écrin aux plaisirs fugaces de l'autre... Des auteurs gastronomes se positionneront également sur cette ligne du temps en transcrivant les tendances culinaires et en rappelant, à nos souvenirs, les recettes du passé. Lot of Saveurs continue sa route, alors ne changeons rien ! Venez, cette année encore, prendre tout simplement du plaisir et nous pourrons espérer fêter ensemble les prochaines décennies...

Jean-Marc Vayssouze-Faure
Maire de Cahors - Président du Grand Cahors



Sommaire



ÉDITO > 2

LES STARS DE L'ÉDITION 2019 > 3.4

LES NOUVEAUTÉS DU FESTIVAL > 5

LOT OF SAVEURS VOUS ATTEND
À TABLE > 6

VENDREDI 5 JUILLET > 7

SAMEDI 6 JUILLET > 8 À 13

DIMANCHE 7 JUILLET > 14 À 17

LES MARCHÉS GOURMANDS
LOT OF SAVEURS > 18.19





FABIEN GALTHIÉ
2011



THIERRY MARX
2012



AGNÈS JAOUÏ
2013



BERNARD VAUSSION
2014



JEAN-LUC PETITRENAUD
2015



MICHEL SARRAN
2016



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE
2017



CHRISTOPHE ADAM
2018

Nos parrains

Le festival doit, pour partie, sa renommée à ceux qui ont accepté de se prêter au jeu du parrainage. Qu'ils soient champions du ballon ovale, vedettes de cinéma, chefs étoilés, habitués des plateaux télé... ils ont en commun leur goût incontesté pour la gastronomie et tout particulièrement pour celle du sud-ouest. Tous ont été séduits par l'accueil qu'ils ont reçu et par l'alchimie de la manifestation qui mêle simplicité, convivialité et prouesse culinaire autour de ce qui fait la force du festival : les produits lotois.



Christian Constant

PARRAIN DE L'ÉDITION 2019

Natif de Montauban, il fait ses débuts à Paris, au sein de l'hôtel Crillon puis dans les cuisines du Ritz. Dès 1996, alors à la tête de son tout premier restaurant : Le Violon d'Ingres, Christian Constant reçoit une étoile MICHELIN.

Tout est ensuite allé très vite pour le chef. Il possède aujourd'hui quatre établissements dans la capitale et deux dans le sud de la France. Il est connu du grand public grâce à sa participation au jury de Top Chef entre 2010 et 2014. Sa cuisine est décrite comme révélant « l'âme d'un authentique cuisinier, dans la droite ligne de la belle tradition, et le savoir-faire d'une équipe de talent », par les inspecteurs du guide MICHELIN. Il est également reconnu pour placer la transmission de son savoir au cœur de ses priorités.

Il dédicacera ses ouvrages Samedi 7 Juillet de 10 h 30 à 11 h 30 sur Le Village Lot of Saveurs.





La truffe noire

PRODUIT EXCEPTIONNEL DE L'ÉDITION 2019

Fierté des Lotois, la truffe noire du Quercy (*tuber melanosporum*) est un des éléments phares de la haute gastronomie cadurcienne. Appelée diamant noir en référence à sa rareté, la truffe est un produit aux multiples saveurs, recherchée des grandes tables gastronomiques. Truffe noire ou truffe d'été, venez à la découverte de cet univers fascinant !

La truffe

À DÉCOUVRIR OU À SAVOURER,
10 000 REPAS AU DIAMANT NOIR

En omelette, en purée, sur toast..., le festival s'est engagé, pour fêter son dixième anniversaire, à introduire la truffe dans 10 000 repas. Effectivement, au-delà des 2 200 repas largement truffés qui seront servis lors du Grand Banquet, les services de restauration des lycées Clément-Marot et Gaston-Monnerville de Cahors feront découvrir au mois de mai le précieux *tuber melanosporum* à tous les écoliers et lycéens du territoire. Mais le grand jour restera le 6 juillet : les résidents dans les EHPAD, les personnes hospitalisées ou bénéficiant du portage de repas à domicile pourront également profiter du menu Lot of Saveurs concocté par le service de restauration collective du Grand Cahors. Cette prouesse n'est rendue possible que grâce au soutien du chef et des cuisiniers du centre hospitalier.

— VOIR LE MENU PAGE 13 —

Une filière structurée



Affiliée à la Chambre d'agriculture du Lot, la Fédération Départementale des Trufficulteurs du Quercy assure la professionnalisation de la filière trufficole lotoise. Pour ce faire, elle accompagne des techniciens de la Station Trufficole du Lycée des Territoires du Montat qui forment des jeunes et des adultes passionnés en les conseillant et en les aidant à l'installation. Enfin, elle supervise la coordination des marchés et animations autour de la truffe qui se déroulent sur les secteurs de Martel, Limogne-en-Quercy et Lalbenque. À noter que le prochain grand rendez-vous aura lieu à Lalbenque le mardi 30 juillet pour la traditionnelle omelette géante à la truffe noire, organisée par le « Site Remarquable du Goût » du marché aux truffes de Lalbenque.



Les nouveautés du festival DES DÉLICES CULINAIRES !



BRUNCH DU DIMANCHE MIDI

DÉAMBULATION ET RÉVEIL DES PAPILLES

Pont Valentré ♦ Dimanche 7 juillet ♦ 11 h 30 - 14 h

Nouveauté concoctée pour les 10 ans, le brunch du dimanche midi apparaît dans le paysage Lot of Saveurs comme un nouveau temps fort du festival. En déambulation libre sous le Pont Valentré (un des monuments emblématiques de Cahors, labellisé UNESCO au titre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle), ce réveil des papilles s'effectuera avec les douceurs salées et sucrées du Syndicat des traiteurs du Lot et de la Maison de l'Artisan. Ensemble, ils partagent un même objectif : transmettre le savoir-faire et les recettes traditionnelles qui font partie intégrante du patrimoine gastronomique lotois.



AU CŒUR DU 900^E

APÉRITIF DANS LA COUR DE L'ARCHIDIACONÉ BRÈVE VISITE PATRIMONIALE — REPAS PRESTIGE PAR LES CHEFS DES BONNES TABLES DU LOT

Dimanche 7 juillet ♦ 19 h 30

2019 restera marquée par le 900^e anniversaire de la cathédrale et par les diverses célébrations proposées pour honorer la Grande Dame. Quoi de plus évident pour les Chefs des Bonnes Tables du Lot que d'organiser dans l'enceinte de l'édifice, le prestigieux repas de clôture du festival. Des jeux de lumières accompagneront à la nuit tombée les plats gastronomiques...

UN BANQUET EN NOIR ET BLANC, JE JOUE LE JEU !

POUR LES 10 ANS ET EN HONNEUR DE LA TRUFFE NOIRE ET DE CELLE D'ÉTÉ DITE « BLANCHE », LE BANQUET SERA EN NOIR (COULEUR DU NAPPAGE) ET EN BLANC.

CHAQUE CONVIVE EST INVITÉ À SORTIR DE SON ARMOIRE UNE CHEMISE OU UNE ROBE BLANCHE, UN CANOTIER... QUI NE DÉNOTE PAS. LE RÉSULTAT ATTENDU RESTE VISUEL : RÉALISER UNE PHOTO COULEUR EN NOIR ET BLANC !

UN IMMENSE MERCI D'AVANCE À CEUX QUI JOUERONT LE JEU !



Lot of Saveurs

VOUS ATTEND À TABLE



LE GRAND BANQUET

Allées Fénelon ♦ Samedi 6 juillet ♦ 19 h 30

Les allées Fénelon cadurciennes s'emplissent de tables pour le banquet qui regroupe plus de 2 200 convives venant de toute la région à l'occasion de la grande tablée traditionnelle de Lot of Saveurs ! Les repas sont servis chauds, sans attente et dans la bonne humeur : une prouesse qui fait la fierté du festival. Pour les 10 ans, la truffe réjouira les sens olfactifs et gustatifs !

— VOIR PAGE 12 —

LE MARCHÉ GOURMAND EN ENTRÉE DU FESTIVAL

Square Olivier-de-Magny ♦ Vendredi 5 juillet ♦ 19 h 30

Un grand pique-nique au parc où chacun peut se concocter un repas typiquement lotois auprès de producteurs sélectionnés pour la grande qualité de leurs produits. Ce marché gourmand a lieu le premier jour du festival à Cahors et tous les jeudis de l'été dans les communes du Grand Cahors.

— VOIR PAGE 7 —

LE BRUNCH DOMINICAL

Pont Valentré ♦ Dimanche 7 juillet ♦ 11 h 30 - 14 h

Le syndicat des traiteurs du Lot accompagné des vignerons locaux vous accueillent pour un moment de délices dans le cadre de charme du Pont Valentré. Un réveil des papilles en douceur avec des viennoiseries, des bouchées gourmandes salées et sucrées à volonté accompagnées de notes de musique apaisantes. Laissez-vous tenter par la nouveauté et le cadre exceptionnel de la déambulation.

— VOIR PAGE 16 —



LA SOIRÉE DES CHEFS DES BONNES TABLES DU LOT

Cour de l'archidiaconé ♦ Dimanche 7 juillet ♦ 19 h 30

Les Bonnes Tables du Lot proposent un repas de gala placé sous le signe de la haute gastronomie et de la gourmandise. Année du 900e oblige, le prestigieux repas des Chefs offrira des décors multiples : la cour de l'archidiaconé pour l'apéritif, le cloître pour une déambulation méditative, la nef pour un éclairage patrimonial et le parvis pour des agapes soigneusement préparées et servies.

— VOIR PAGE 17 —



VENDREDI 5 JUILLET

Les mises en bouche du festival

10 ans déjà ! Dès l'ouverture du festival, 3 grands cubes placés dans le village retraceront les grands moments des éditions précédentes. Une constance marquera cette rétrospective : le plaisir culinaire réside autant dans l'amour de transmettre un savoir-faire que dans celui de le déguster. Les festivaliers se régaleront et cela se voit !

JOURNÉE DES ENFANTS

Allées Fénelon ♦ 9 h à 16 h

Le festival ouvre ses portes aux enfants des écoles ! Au menu : animations culinaires originales : cours de cuisine, découvertes sensorielles, jeux autour du bien manger, découverte des produits locaux (etc.) organisés en partie par la cuisine centrale du Grand Cahors. Des ateliers « bricolage à grignoter » organisés par la Médiathèque du Grand Cahors donneront l'eau à bouche de ceux qui les confectionneront.

FERME ÉDUCATIVE

Sous la pergola ♦ 9 h à 16 h

Chèvres, poules et cochons font des cabrioles pour le bonheur des petits et des grands. Des ateliers créatifs sont organisés tout le long de la journée (collages, découvertes des graines...).
La nouveauté : une couveuse sera installée sur site. À chaque instant, un poussin est susceptible de briser sa coquille. Émerveillement assuré !

INAUGURATION EN IMAGES ET EN MUSIQUE

Départ sur le village du festival ♦ 18 h

Pour débiter ce festival gastronomique de manière festive et conviviale, nous vous invitons à la découverte d'une expo photos des 10 ans et à venir écouter les Gloups, une fanfare haute en couleurs et en rythmes. Déambulez dans les rues de Cahors, ouvrez vos oreilles, des surprises vous attendent !



MARCHÉ GOURMAND

Square Oliver-de-Magny ♦ 19 h 30

Lot of Saveurs et des producteurs locaux s'allient pour proposer une savoureuse combinaison de mets locaux à tous les festivaliers ! À déguster lors d'un pique-nique convivial dans un des plus beaux squares de Cahors !





SAMEDI 6 JUILLET

On se régale !



DÉMOS DES CHEFS

Village Lot of Saveurs

Les talents culinaires de la région (chefs, pâtisseries, cuisiniers, bloggeurs...) vous confient les secrets de leur savoir-faire en réalisant en direct et en public des plats ambitieux aux arômes de truffe. Vous serez bien évidemment invités à goûter !

- ◆ 10 h : **David Blanco** Chef du restaurant *Côté sud* à Cahors
- ◆ 13 h : **Jean-Claude Voisin** Chef du restaurant *Le Vinois* à Caillac
- ◆ 14 h : **Christian Donnet** Chef à domicile, « *Ambiance culinaire* »
- ◆ 16 h 30 : **Pierre-Marie Rageot** Créateur de macarons

LE PIC-KIT REPAS

Village Lot of Saveurs ◆ 20 € / personne (repas compris)
◆ de 11 h à 13 h

Venez accompagner l'école hôtelière de Bologne qui vous proposera un Pic-Kit repas à l'italienne façon lotoise ou l'inverse ! Le principe est simple, on vous remet une mallette d'ingrédients surprises, et avant de pouvoir déguster, il vous faudra revêtir votre tablier et montrer vos talents de cuisinier en préparant le repas ! À faire seul ou à plusieurs, vous aurez l'occasion de partager un moment de complicité et de découverte !

LE PIC-KIT GOÛTER

Village Lot of Saveurs ◆ 12 € / personne (goûter compris)
◆ de 15 h 15 à 16 h 45

Nouveauté, le Pic-kit se décline à l'heure du goûter. Loïc Béziat, champion du monde des arts sucrés, dévoilera une de ses recettes : la tartelette au chocolat, truffes et noisettes.

POTAGER TRUFFIER

Village Lot of Saveurs ◆ gratuit ◆ 10 h - 13 h
Durée de l'atelier 1 quart d'heure, sans inscription

Destiné aux enfants qui passeront sur le village et qui auront un peu de temps libre, cet atelier, en lien direct avec la thématique du festival, enseignera l'art de la trufficulture : de cet atelier pratique et instructif, chaque enfant repartira avec une pousse de chène truffier à planter dans un jardin.

BEZIAT FRÈRES
— CAHORS —





DES PRODUITS SUR LA PLANCHE !

Village Lot of Saveurs

◆ 11 h 30 à 13 h 30

Les filières présentes via le comité de promotion proposeront le samedi et dimanche midi des planches à base de produits du Lot. Elles permettront, selon l'envie, de composer un repas complet :

- Planche Melon & jambon (3 €)
- Planche Agneau Fermier du Quercy & roquette (4 €)
- Plateau Rocamadour & pain Croustillot (3 €)
- Un dessert aux Noix (2 €)

Une dégustation payante de vins de Cahors par l'UIVC (Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors) sera également possible sur ce créneau horaire et de 18 h à 19 h 30 sous la Pergola.

CAHORS
MALBEC

ATELIER CUISINE ENFANTS

Village Lot of Saveurs ◆ gratuit sur inscription

◆ 14 h - 18 h

Connaissez-vous la pescajoune ? Il s'agit d'une spécialité du Quercy qui, mangée salée ou sucrée, s'apparente à une crêpe épaisse, substitut du pain dans les campagnes.

Les enfants pourront ainsi découvrir cette recette ancestrale, la confectionner et la savourer, au sucre, à la confiture ou au chocolat.

L'atelier dure 45 mn. Penser à vous inscrire auprès de l'office de tourisme !

ATELIER INTERFEL

Village Lot of Saveurs ◆ 10 h - 17 h

Interfel est connu et reconnu pour ses actions de promotion en faveur des fruits et des légumes. Accompagnés par deux diététiciennes, les enfants cuisineront à base de fruits frais et réaliseront un crumble à l'abricot.

DÉMONSTRATION DE CAVAGE

Allées Fénelon ◆ à 10 h, à 14 h et à 16 h

Parce qu'il n'y a rien de plus ludique et de plus magique que de trouver une truffe, le Syndicat des trufficulteurs vous propose toute la journée des animations de cavage réalisées par des chiens ou par un cochon si la météo le permet. Vous y découvrirez combien l'animal est indispensable à l'homme pour découvrir le précieux diamant.

L'ESPACE DES FILIÈRES

Village Lot of Saveurs ◆ Allées Fénelon ◆ 10 h à 18 h

Les filières des produits labellisés du Lot partageront leurs savoirs, proposeront des produits à la vente et vous feront déguster leur production.

FERME ÉDUCATIVE

Sous la pergola ◆ 10 h à 18 h

Chèvres, poules et cochons font des cabrioles pour le bonheur des petits et des grands. Des ateliers créatifs sont organisés tout le long de la journée (collages, découvertes des graines...). La nouveauté : une couveuse sera installée sur site. À chaque instant, un poussin est susceptible de briser sa coquille. Émerveillement assuré !

DÉGUSTATION GRATUITE

Brouillade géante à la truffe ◆ sous la pergola

◆ de 11 h 30 à 12 h 30

La simplicité des bonnes choses... Beaucoup diront que c'est tout simplement en brouillade d'œufs que la truffe est la meilleure. Venez donner votre sentiment ! La dégustation est offerte dans la limite des 200 dégustations prévues.



SAMEDI 6 JUILLET



On dévore les livres !

SALON DU LIVRE CULINAIRE

Le salon présente un grand choix de livres culinaires : des nouveautés, des meilleures ventes, des livres qui dévoileront tous les états de la truffe et bien sûr, des ouvrages du **Chef Christian Constant, qu'il dédicacera entre 10 h 30 et 11 h 30**. La vente est assurée par la librairie Calligramme.

LA BUVETTE À HISTOIRES

Village Lot of Saveurs ♦ **gratuit**
♦ 10 h à 10 h 30 et 12 h à 12 h 30

La buvette à histoires est l'endroit idéal pour éteindre sa soif d'aventure ! La médiathèque du Grand Cahors a sélectionné des livres pour détendre les oreilles, frissonner de peur et éclater de rire. Il suffit de s'installer, de consulter le Menu P'tit bouchon, pour les - 3 ans, ou le Menu Trinquette, pour les 3 - 6 ans, et de passer commande. Une lecture à la carte !
Pour les enfants de 0 à 6 ans.

BRICOLAGE À GRIGNOTER

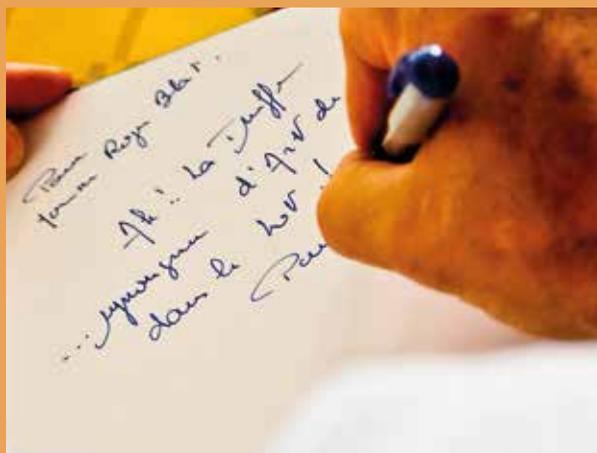
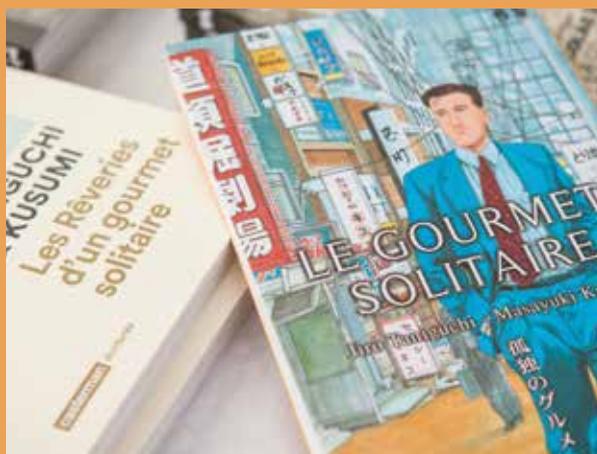
Village Lot of Saveurs
♦ **gratuit sur inscription** ♦ 10 h 30 - 12 h

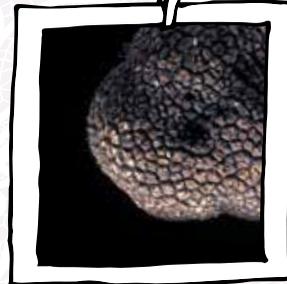
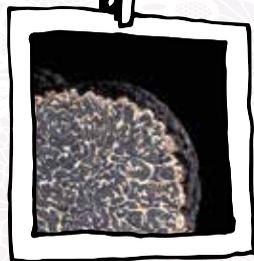
Fabrication d'une boîte Pop'Up : « ma p'tite cuisine »
Enfants à partir de 7 ans.

LA MÉDIATHÈQUE VOUS RÉGALE !

Un petit creux ?
♦ **à partir de 15 h et jusqu'à 17 h 30**

Venez déguster des histoires ou fabriquer vos marque pages et vos cartes. Ateliers enfants d'un quart d'heure, gratuit sans inscription.





⇒ TABLES RONDES ⇒

LA MUSE NOIRE L'EXTRAORDINAIRE RÉACTION ALCHIMIQUE DE LA TRUFFE

Village Lot of Saveurs ♦ gratuit ♦ 10 h

Comment cuisiner la matière ? Via le prisme des Arts Plastiques, il s'agira de se laisser embarquer dans un voyage poétique de la terre à l'assiette, traversant les dimensions de la création quand le parfum texture l'espace et ouvre à la profondeur du noir.

Conférence à deux voix, du collectif Bonne Chère, Elisa Joffin et Maeva Barrière, de l'Université Jean-Jaurès de Toulouse, Laboratoire LLA CREATIS.

LA TRUFFE DANS TOUS SES ÉTATS !

Village Lot of Saveurs ♦ gratuit ♦ 11 h 30

Du Lot au Périgord en passant par le Maroc ou l'Australie, la truffe se mondialise et se cultive jusque dans l'hémisphère Sud. Partons à la découverte de cet ingrédient de choix de la gastronomie mondiale en compagnie d'un auteur qui lui a consacré plusieurs ouvrages et d'une cheffe qui la met à l'honneur.

Avec : Pierre Sourzat, « Truffe et Trufficulture » aux éditions Fanlac.

TRUFFES ET VINS : ACCORDAILLES SUBTILES ?

Village Lot of Saveurs ♦ gratuit ♦ 14 h

Alexis Pélissou, Chef étoilé pour qui la truffe constitue le point d'orgue de son art culinaire et Margot Suffort, sommelière au restaurant le Gindreau, croiseront leurs expériences et leurs savoirs pour rechercher l'accord majeur entre truffes et vins.

Avec : Alexis Pélissou et Margot Suffort.

UNE HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Village Lot of Saveurs ♦ gratuit ♦ 17 h 30

Qui mieux que Pascal Ory, grand historien, l'un des inventeurs de l'histoire culturelle, pouvait signer des préfaces ou des livres sur la définition de la gastronomie et ce qu'elle implique dans la construction de l'identité française.

Avec : Pascal Ory (enseignant à l'université Paris 1, à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS), à Sciences Po Paris 3 et à l'Ina Sup3. « Le discours gastronomique français des origines à nos jours » chez Gallimard).

SAMEDI 6 JUILLET

Tous au grand banquet !



LE BANQUET

Allées Fénelon ♦ 19 h 30

♦ Tarifs : 15 € adultes (10 € pour les enfants de moins de 12 ans)

♦ Avec la carte Grand Pass : 13 € adultes

(8 € pour les enfants de moins de 12 ans)

Réservations : Office de tourisme Cahors – Saint-Cirq-Lapopie
(05 65 53 20 65 - sous réserve des places disponibles)
ou sur www.ticketmaster.fr

L'ORCHESTRE : ZE FUNKY FAMILY

Allées Fénelon ♦ 22 h 30 ♦ Gratuit - Tout public

Leurs voix et leurs reprises vous emballeront, leurs rythmes vous feront danser ! Ils prônent la variété internationale et ont le goût de la musique authentique, « garantie sans OGM », assurent-ils !

LE BOULEVARD DES SAVEURS

En plus de la grande tablée, L'Interlude, Le Bistro de l'Isa, Le Courson, Le Coin des Halles, Le Grill de Julia, Le Lamparo empièteront exceptionnellement sur les trottoirs, les allées et sur le boulevard Gambetta fermé pour l'occasion. Ils proposeront un menu Lot of Saveurs au prix unique de 18 €. Pensez à réserver directement auprès du restaurant !



L'Interlude : 05 65 22 09 90

Le Bistro de l'Isa : 05 65 35 22 35

Le Courson : 05 65 35 10 74

Le Coin des Halles : 05 65 30 24 27

Le Grill de Julia : 05 81 70 46 57

Le Lamparo : 09 70 35 13 97





À NOTER

Pour le Grand Banquet, une consigne est de rigueur : venir habillé en blanc. Afin de jouer des contrastes, les nappes noires seront dressées et les convives seront de blanc vêtu. Un clin d'œil à l'univers de la truffe qui oscille d'une couleur à l'autre. Plus de personnes joueront le jeu, plus la photo souvenir sera réussie !
Merci d'avance.



Manifestation certifiée écoresponsable par le SYDED

Parce que les achats raisonnés sont encouragés (contenants réutilisables), parce qu'un réel effort va être effectué pour encourager les participants à respecter les consignes de tri et parce que Lot of Saveurs est avant tout une manifestation qui encourage la solidarité, le Syded a certifié la manifestation Lot of Saveurs « éco responsable ».

menu

— ENTRÉES —

BROCHETTE DE MELON :
MISE EN BOUCHE « FRAÎCHEUR »
AVEC MELON, TOMATE CERISE
ET PRUNEAU D'AGEN
TERRINE AU FOIE GRAS DE CANARD ET
PETITE SALADE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

— PLAT —

SAUCISSE DE CANARD ET ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE AUX TRUFFES NOIRES

— FROMAGE —

ROCAMADOUR

— DESSERT —

MOUSSE CARAMEL BEURRE SALÉ
ET TRUFFE EN CHOCOLAT



DIMANCHE 7 JUILLET

Des saveurs, encore des saveurs...

L'ESPACE DES FILIÈRES

Village Lot of Saveurs ♦ Allées Fénélon ♦
10 h à 18 h ♦

Les filières des produits labellisés du Lot partageront leurs savoirs, proposeront des produits à la vente et vous feront déguster leur production.

DES PRODUITS SUR LA PLANCHE !

Village Lot of Saveurs ♦ de 11 h 30 à 13 h 30 ♦

Les filières présentes via le comité de promotion proposeront des planches à base de produits du Lot.

> Plus d'informations page 9

DÉMOS DES CHEFS

Village Lot of Saveurs ♦

Les talents culinaires de la région (chefs, pâtisseries, cuisiniers, blogueurs...) vous proposent des cours participatifs.

Bien sûr qu'il sera question de dégustation !

10 h : **Maryan Rak** - Chef de la Bergerie

13 h : **Yann Janicot** - Restaurateur aux Petits Producteurs

14 h : **Monique Valette** - Restauratrice à l'Auberge Lou Bourdie

DÉMO BEURRE TRUFFÉ

Village Lot of Saveurs ♦

16 h 30 : **Alain Ambialet** - Producteur

LE PIC-KIT REPAS

Village Lot of Saveurs ♦

20 € / personne (repas compris) ♦ de 11 h à 13 h ♦

Deux amoureux de la cuisine

(Dorothee Pennequin et Joël Gilbert) vous invitent à pic-kiter.

> Découvrez le concept page 8

LE PIC-KIT GOÛTER

Village Lot of Saveurs ♦

12 € / personne (goûter compris) ♦

de 15 h 15 à 16 h 45 ♦

> Découvrez le concept page 8

DÉMONSTRATION DE CAVAGE

♦ Allées Fénélon ♦ à 10 h, à 14 h et à 16 h

> Plus de détails page 9

FERME ÉDUCATIVE ET ÉCLOSION D'ŒUFS EN DIRECT

♦ Sous la pergola ♦ 10 h à 18 h

À l'émerveillement de la vue du poussin sortant de sa coquille et à la joie d'approcher des animaux, s'ajoutent des ateliers de création manuelle (collage, découpage, pliage...). À chacun sa création !

ANIMATION PÂTISSERIE

♦ Village Lot of Saveurs

♦ gratuit ♦ à 10 h, à 11 h et à 12 h

Durant 3 ateliers de 45 mn, Nathalie Campergue fera découvrir sa recette du Truffadou. On sait juste qu'il s'agit d'une savante alchimie de chocolat et de truffe. À découvrir absolument !

ATELIER CUISINE

♦ Village Lot of Saveurs ♦ gratuit sur inscription

♦ 14 h - 18 h

La pescajoune sera de nouveau à l'honneur. L'atelier dure 45 mn. Penser à vous inscrire auprès de l'office de tourisme !

> Plus d'informations page 9

ATELIER INTERFEL

♦ Village Lot of Saveurs ♦ 10 h - 17 h

> Plus d'informations page 9

DÉGUSTATION GRATUITE :

♦ Brouillade géante à la truffe

♦ Sous la pergola ♦ de 11 h 30 à 12 h 30

La simplicité des bonnes choses... Beaucoup diront que c'est tout simplement en brouillade d'œufs que la truffe est la meilleure. Venez donner votre sentiment ! La dégustation est offerte dans la limite des 200 dégustations prévues.



DIMANCHE 7 JUILLET

Des saveurs, des auteurs, des lecteurs...



LA BUVETTE À HISTOIRES

Village Lot of Saveurs ♦ **gratuit**
♦ 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h 30

Pour les enfants de 0 à 6 ans.
> Plus d'informations page 8

PRÉSENTATION DU LIVRE « LE GOÛT DES SOUVENIRS ET DES SENTIMENTS »

Village Lot of Saveurs ♦ **gratuit** ♦ 15 h 30

Dans le quartier de Terre-Rouge, à l'espace social et citoyen, enfants et parents passent du jardin à l'assiette, du travail de la terre à la mémoire du goût. Pendant que les enfants plantent les aromates, les légumes et petits fruitiers avec Alice Freydet (paysagiste), Sabrina, Clothilde, Halima, Encarnacion et Patricia écrivent leurs souvenirs du goût et réinventent les recettes de leur enfance, accompagnées de Maryse Vaugarny. Un petit livre est né : *le Goût des souvenirs et des sentiments*. Un projet Cahors Juin Jardins dans le cadre de la politique de la Ville.

Avec Isabelle, Alice, Maryse, Sabrina, Clothilde, Halima, Encarnacion et Patricia.

ACCORDS METS ET VINS

Village Lot of Saveurs ♦ **gratuit** ♦ 11 h 30

Un chef, une sommelière et un vigneron mettent à l'honneur dans leurs livres, l'oie, fleuron de la gastronomie du Sud-Ouest mais aussi l'humble tomate, la précieuse truffe, l'asperge printanière ou l'estival melon que l'on peut accorder avec des vins de caractère dont nous savourons le velouté, les tanins et la mâche ! Avec Frédéric Lafon, Sophie Lafon pour les livres des Affamés *Il était une F'oie dans le Sud-Ouest* et *Cuisine Végétale Recettes de chefs*, aux éditions Sud-ouest.

LE GOÛT DE L'ŒUVRE

Village Lot of Saveurs ♦ **gratuit** ♦ 17 h

Retranscription - in vivo - des saveurs du Festival où comment dessiner l'expérience du plaisir. Des crayons de couleurs aiguisés comme des dents qui viennent croquer le monde, Bonne Chère cuisinera leur spécialité : une sentimentale cuisine.

Conférence à deux voix, du collectif Bonne Chère, Elisa Joffin et Maeva Barrière, de L'Université Jean Jaurès de Toulouse, Laboratoire LLA CREATIS.



DIMANCHE 7 JUILLET



La nouveauté de l'été, le brunch !



LE BRUNCH DOMINICAL

Pont Valentré ♦ Dimanche 7 juillet ♦ 11 h 30 - 14 h

♦ Prix 25 € sur réservation

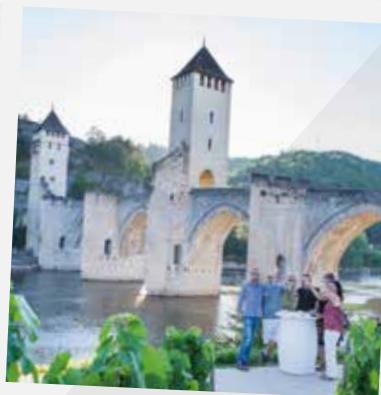
Après avoir diné et dansé sur les allées la veille au soir, la nouveauté 2019 se conçoit comme une déambulation au fil de l'eau sous le Pont Valentré, pour un réveil des papilles tout en douceur.

Il associera à volonté les mets salés et sucrés que vous aurez préparés le Syndicat des traiteurs du Lot et la Maison de l'artisan : viennoiseries, jus de fruits frais, charcuterie et truffe, qui sera une fois de plus à l'honneur dans une omelette onctueuse.

Tarif : 25 € par personne

Réservation à l'office de tourisme de Cahors - Saint-Cirq-Lapopie (05 65 53 20 65 – sous réserve des places disponibles)

ou sur www.ticketmaster.fr



DIMANCHE 7 JUILLET

Et pour finir en beauté !

LE PRESTIGIEUX REPAS DES CHEFS

Apéritif dans la cour de l'archidiaconé ♦ Brève visite patrimoniale
♦ Parvis de la Cathédrale ♦ 19 h 30 ♦ Prix 85 € sur réservation



Belles pierres, jeux de lumières et gastronomie, les Chefs des Bonnes Tables du Lot préparent un somptueux dîner avec des produits locaux. La truffe risque de ne pas être bien loin ! Un vigneron sera associé à chaque plat.

Réservation à l'office de tourisme de Cahors - Saint-Cirq-Lapopie

(05 65 53 20 65 - sous réserve de places disponibles, placement à table non modifiable) ou sur www.ticketmaster.fr

MENU

— APÉRITIF—

COCKTAIL PRÉPARÉ PAR LES BONNES TABLES DU LOT
ACCOMPAGNÉES PAR LES VIGNERONS DE CAHORS.

— MISE EN BOUCHE —

ARTICHAUT POIVRADE FARCÉ À LA MOELLE, TRUFFES, SAUCE AU
VIN DE CAHORS

— ENTRÉE —

TRUITE MARINÉE AUX GIROLLES DES BOIS, HARICOTS COCO
ET POURPIER, ROYALE À L'ANGUILLE FUMÉE ET QUENELLE DE
SANDRE, BISQUE D'ÉCREVISSES CORAILLÉE

— PLAT —

LE CANARD COMME UN ROSSINI À LA TRUFFE NOIRE,
DÉCLINAISON AUTOUR DE LÉGUMES D'ÉTÉ

— FROMAGE —

COCOTTE DE ROCAMADOUR AU MASCARPONE ET À LA NOIX
DU PÉRIGORD

— DESSERT —

FIN SABLÉ CROUSTILLANT PISTACHE, CRÉMEUX CHOCOLAT
GRAND CRU, LES FRUITS ROUGES DU MARCHÉ, GANACHE
FOUETTÉE AU SAFRAN DU QUERCY, JUS DE FRAISES AU MALBEC

CHEFS PARTICIPANTS

Pierre Creuzet ♥ Le Médiéval

Bib Gourmand Michelin - Puy l'Evêque

Pascal Lefèvre ♥ Fourchettes et couteaux - Lalbenque

Stéphane Andrieux ♥ Château de la Treyne

Relais château, 1* Michelin - Lacave

Ludovic Soupirot ♥ La Recréation - Les Arques

Pascal Bardet ♥ Le Gindreau, 2* Michelin - Saint-Médard

Stéphane Chambon ♥ Le Pont de l'Ouyse

1* Michelin - Lacave

Claude-Emmanuel Robin ♥ L'Allée des Vignes

1* Michelin - Cajarc

Julien Poisot ♥ Le Château de Mercuès

Relais et Châteaux, 1* Michelin - Mercuès

Allan Duplouich ♥ La Table de Haute-Serre

Bib Gourmand Michelin - Cieurac

Monique Valette ♥ Restaurant Lou Bourdie - Bach

Olivier Loeuillet ♥ Le Petit Relais - Cales

Marian Rak ♥ La Bergerie - Saint-Pierre-Lafeuille

David Blanco ♥ Cuisine Côté Sud - Cahors

Marc Bozzato ♥ Le Marché - Cahors

Jérôme Moulinou ♥ Artisan Boulanger-Pâtissier - Cahors

Les élèves de l'Ecole Hôtelière de Bologne accompagnés de leur professeur Mattia LUCONI ainsi que les professeurs de cuisine du CFA de Cahors, Messieurs CAMPERGUE et GRIMAL.



Lot of Saveurs continue

LES MARCHÉS GOURMANDS DES VILLAGES



FORTE DE SON SUCCÈS, LA CARAVANE GOURMANDE LOT OF SAVEURS REVIENT RAVIR LES PAPILLES DES PETITS ET GRANDS TOUTS LES JEUDIS DE L'ÉTÉ. ANIMATION, CONVIVIALITÉ ET GASTRONOMIE SERONT AU MENU DE CE RENDEZ-VOUS RÉUNISSANT TOURISTES ET FIDÈLES DES SAVEURS DE NOTRE GASTRONOMIE LOCALE.



JEUDI 25 JUILLET
GIGOUZAC

JEUDI 18 JUILLET
LES JUNIES

JEUDI 22 AOÛT
CATUS

JEUDI 8 AOÛT
CALAMANE

JEUDI 11 JUILLET
BELLEFONT-LA RAUZE

Cours

Albas

Luzech

Caillac

Mercuès

PRADINES
JEUDI 15 AOÛT

CAHORS

ARCAMBAL
JEUDI 1 AOÛT

Vers

Bouziès





SALON DE LECTURE DE LA MÉDIATHÈQUE

◆ De 14 h à 18 h

Un salon de lecture avec des livres à déguster sur place.

ANIMATION GOURMANDE AUTOUR D'UNE HISTOIRE RACONTÉE PAR UN PROFESSIONNEL

◆ À 16 h

Un conteur anime une histoire gourmande en faisant goûter les ingrédients de son histoire. Un moment de partage pour les petits et les grands !

CONCOURS DE PÂTISSERIE

◆ De 15 h 30 à 17 h

4 duos adulte / enfant rivalisent d'adresse et de technique pour reproduire une pâtisserie sur les conseils aguerris du pâtissier.

LA DÉMONSTRATION DU CHEF

◆ De 17 h à 19 h

Cours de cuisine avec un chef passionné et passionnant, qui vous fera découvrir avec plaisir la truffe, sous toutes ses formes. Dégustation et participation active garanties.

DÉMONSTRATION DU PASTIS LOTOIS

◆ De 19 h à 19 h 30

La pâte de ce savoureux gâteau est tellement fine qu'elle s'apparente à de la dentelle. Un art local et traditionnel à découvrir absolument.

MARCHÉ GOURMAND

◆ À 19 h 30

Une quinzaine de producteurs met à la disposition des amateurs des denrées locales à faire griller autour d'un barbecue géant. Vous y trouverez votre bonheur pour composer un repas complet et savoureux. Vous finirez la soirée en dansant ou en profitant simplement d'une belle soirée d'été au rythme d'un groupe de musique lotois.



Le programme EN DÉTAILS

VENDREDI 5 JUILLET

Journée des enfants	Village Lot of Saveurs / Allées Fénélon	9h > 16h	Enfants des écoles du Grand Cahors
Ferme éducative et éclosion d'œufs en direct	Village Lot of Saveurs / Sous la pergola	9h > 16h	Enfants des écoles du Grand Cahors
Inauguration en images et en musique et déambulation : Gloups et surprise	Village Lot of Saveurs / Allées Fénélon	18h	Accès libre
Le marché gourmand Lot of Saveurs	Square Olivier-de-Magny	19h30	Accès libre

SAMEDI 6 JUILLET

Potager truffier	Village Lot of Saveurs	10h > 13h	Accès libre, atelier destiné aux enfants
Atelier enfants Interfel	Village Lot of Saveurs	10h > 17h	Accès libre, atelier destiné aux enfants
La ferme éducative et éclosion d'œufs en direct	Village Lot of Saveurs / Sous la pergola	10h > 18h	Accès libre
L'espace des filières	Village Lot of Saveurs	10h > 18h	Accès libre
Salon du livre culinaire	Village Lot of Saveurs	10h > 18h	Accès libre
Buvette à histoires	Village Lot of Saveurs	10h > 10h30	Gratuit. Enfants de 0 à 6 ans
La Muse noire : l'extraordinaire réaction alchimique de la truffe > Collectif Bonne Chère	Village Lot of Saveurs	10h	Accès libre
Démonstration de cavage	Village Lot of Saveurs / Allées Fénélon	10h	Accès libre
Démo des chefs : David Blanco Chef du restaurant Côté sud, à Cahors	Village Lot of Saveurs / Espace Pic-kits	10h	Accès libre
Séance de dédicaces du Chef Christian Constant	Village Lot of Saveurs	10h30 > 11h30	Accès libre
Bricolage à grignoter	Village Lot of Saveurs	10h30 > 12h	Gratuit sur inscription. Réservations : Office de Tourisme de Cahors Saint-Cirq-Lapopie 05 65 53 20 65
Pic-Kit repas	Village Lot of Saveurs / Stand des Pic-kits	11h > 13h	Tarif 20 €
Dégustation de brouillade géante à la truffe	Village Lot of Saveurs / Sous la pergola	11h30 > 12h30	Gratuite
Des produits sur la planche ! Repas du midi organisé par les filières.	Village Lot of Saveurs	11h30 > 13h30	Payant. Produits locaux et dégustations de vins. (voir détail dans la programmation page 9)
La truffe dans tous ses états Pierre Sourzat	Village Lot of Saveurs	11h30	Gratuit
Buvette à histoires	Village Lot of Saveurs	12h > 12h30	Gratuit. Enfants de 0 à 6 ans
Démo des chefs : Jean-Claude Voisin Chef du restaurant le Vinois, à Caillac	Village Lot of Saveurs / Espace des filières	13h	Accès libre
Atelier cuisine enfants	Village Lot of Saveurs	14h > 18h	Gratuit sur inscription, destiné aux enfants. Réservations : Office de Tourisme de Cahors Saint-Cirq-Lapopie 05 65 53 20 65
Démo des chefs : Christian Donnet Chef à domicile « Ambiance culinaire »	Village Lot of Saveurs / Espace des filières	14h	Accès libre
Truffes et vins : accordailles subtiles ? Avec Alexis Pélissou et Margot Suffort	Village Lot of Saveurs	14h	Gratuit
Démonstration de cavage	Village Lot of Saveurs / Allées Fénélon	14h	Accès libre
La médiathèque vous régale	Village Lot of Saveurs	15h > 17h30	Gratuit. Enfants à partir de 7 ans
Pic-Kit goûter : Loïc Béziat	Village Lot of Saveurs	15h15 > 16h45	Tarif 12 €
Démonstration de cavage	Village Lot of Saveurs / Allées Fénélon	16h	Accès libre



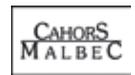
Démo des chefs : Pierre-Marie Rageot Créateur des Macarons de Pim	Village Lot of Saveurs / Espace des filières	16h30	Accès libre
Une histoire de la gastronomie française > Pascal Ory	Village Lot of Saveurs / Stand du livre culinaire	17h30	Accès libre
Le Banquet la Grande Tablée	Allées Fénélon	19h30	Adultes : 15 € (normal) / 13 € (Grand Pass) Enfants : 10 € (normal) / 8 € (Grand Pass) Réservations : Office de tourisme Cahors Saint-Cirq-Lapopie (05 65 53 20 65 - sous réserve des places disponibles) ou sur www.ticketmaster.fr
Orchestre : Ze Funky Family	Allées Fénélon	22h30	Accès libre - Tout public

♥ |—————| **DIMANCHE 7 JUILLET** |—————| ♥

Ferme éducative et éclosion d'œufs en direct	Village Lot of Saveurs / Sous la pergola	10h > 18h	Accès libre
La buvette à histoires	Village Lot of Saveurs	10h > 12h	Gratuit. Enfants de 0 à 6 ans
Animation pâtisserie	Village Lot of Saveurs	10h	Accès libre, atelier destiné aux enfants
Atelier enfants Interfel	Village Lot of Saveurs	10h > 17h	Accès libre
L'espace des filières	Village Lot of Saveurs	10h > 18h	Accès libre
Salon du livre culinaire	Village Lot of Saveurs	10h > 18h	Accès libre
Démonstration de cavage	Village Lot of Saveurs	10h	Accès libre
Démo des chefs : Maryan Rak Chef de la Bergerie	Village Lot of Saveurs	10h	Accès libre
Animation pâtisserie	Village Lot of Saveurs	11h	Accès libre, atelier destiné aux enfants
Pic-Kit repas	Village Lot of Saveurs	11h > 13h	Tarif 20 €
Dégustation de brouillade géante à la truffe	Village Lot of Saveurs / Sous la pergola	11h30 > 12h30	Gratuite
Des produits sur la planche ! Repas du midi organisé par les filières.	Village Lot of Saveurs	11h30 > 13h30	Payant. Produits locaux et dégustations de vins. (voir détail dans la programmation page 6)
Brunch dominical	Pont Valentré	11h30 > 14h	Tarif 25 € Réservations : Office de tourisme Cahors Saint-Cirq-Lapopie (05 65 53 20 65 - sous réserve des places disponibles) ou sur www.ticketmaster.fr
Accords Mets et Vins avec Sophie et Frédéric Lafon	Village Lot of Saveurs	11h30	Gratuit
Animation pâtisserie	Village Lot of Saveurs	12h	Accès libre, atelier destiné aux enfants
Démo des chefs : Yann Janicot Restaurateur aux Petits producteurs	Village Lot of Saveurs	13h	Accès libre
Atelier cuisine enfants	Village Lot of Saveurs	14h > 18h	Gratuit sur inscription, destiné aux enfants. Réservations : Office de Tourisme de Cahors Saint-Cirq-Lapopie 05 65 53 20 65
Démonstration de cavage	Village Lot of Saveurs / Allées Fénélon	14h	Accès libre
Démo des chefs : Monique Valette Restauratrice à l'Auberge Lou Bourdie	Village Lot of Saveurs	14h	Accès libre
La buvette à histoires	Village Lot of Saveurs	15h > 17h30	Gratuit. Enfants de 0 à 6 ans
Pic-Kit goûter : Loïc Béziat	Village Lot of Saveurs	15h15 > 16h45	Tarif 12 €
Présentation du livre « Le goût des souvenirs et des sentiments »	Village Lot of Saveurs	15h30	Gratuit
Démonstration de cavage	Village Lot of Saveurs / Allées Fénélon	16h	Accès libre
Démo de beurre truffé : Alain Ambialet	Village Lot of Saveurs	16h30	Accès libre
Le Goût de l'œuvre > Collectif Bonne Chère	Village Lot of Saveurs	17h	Gratuit
Le repas des chefs !	Place Chapou. Apéritif dans la cour de l'archidiaconé et repas sur le parvis de la Cathédrale	19h30	Tarif 85 € Réservations : Office de tourisme Cahors Saint-Cirq-Lapopie (05 65 53 20 65 - sous réserve des places disponibles) ou sur www.ticketmaster.fr



Les partenaires DU FESTIVAL



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

OFFICE DE TOURISME CAHORS - SAINT-CIRQ-LAPOPIE
Place François-Mitterrand
Villa Cahors Malbec ♦ 46000 Cahors
Tél : 05 65 53 20 65 ♦ Mail : info@lotofsaveurs.fr



RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR :

www.lotofsaveurs.fr @lotofsaveurs #los2019