

LA GASTRONOMIE DANS TOUT SON ART

STAR DU FESTIVAL
2017

LE VEAU
SOUS LA MÈRE



LOT OF
SAVEURS
DU 30 JUIN AU 2 JUILLET

ET TOUS LES JEUDIS DE L'ÉTÉ DANS LES COMMUNES DU GRAND CAHORS



PARRAIN : JEAN-FRANÇOIS PIÈGE
INVITÉE D'HONNEUR : COLINE FAULQUIER

WWW.LOTOFSAVEURS.FR

ÉDITO



Lorsqu'un territoire se mobilise pour faire valoir ses richesses, la recette du succès est assurée. Le festival Lot Of Saveurs est ainsi devenu le reflet de notre terroir. Les marchés de producteurs, la présence de grands chefs, la grande tablée du banquet, font de la manifestation une vitrine de la gastronomie pour des milliers de visiteurs. L'édition 2017 met à l'honneur le veau sous la mère, fleuron de la viande du Sud-Ouest. Nul doute que les maîtres de la cuisine, comme Jean-François Piège, parrain de la saison, sauront lui donner ses lettres de noblesse à travers leur créativité culinaire.

Lot Of saveurs interrogera aussi la profession, entre art et passion, autour du thème « la cuisine au féminin » ; l'occasion de dépasser les stéréotypes et de se tourner vers celles qui font de la cuisine un métier à l'exemple de Coline Faulquier, finaliste de Top chef 2016, invitée d'honneur du festival.

Comme les autres années, Cahors sera l'épicentre des plaisirs de la table. La convivialité se poursuivra ensuite dans les communes du Grand Cahors durant tout l'été.

Et c'est par un Cocktail de chefs que se termineront les festivités, moment privilégié à déguster entre amis. Je vous donne donc rendez-vous dès le 30 juin à Cahors.

Jean-Marc Vayssouze-Faure

Maire de Cahors / Président du Grand Cahors

SOMMAIRE

| | |
|--|---------|
| Édito | 2 |
| Les invités du festival | 3 |
| Au menu des chefs : Le veau sous la mère ! | 4 |
| La cuisine au féminin | 5 |
| Judi 29 juin | 6 |
| Vendredi 30 juin | 6 |
| Samedi 1er juillet | 7 à 11 |
| Dimanche 2 juillet | 12 à 14 |
| Les marchés gourmands Lot Of Saveurs | 15 & 16 |
| Le programme en détail | 17 à 19 |

LES INVITÉS



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

LE PARRAIN DE LOT OF SAVEURS 2017

Jean-François Piège est un passionné. Inconditionnel du monde de la gastronomie française et indissociable des plus célèbres fourneaux de l'hexagone, le chef s'attache à sublimer et révéler ce que les produits ont de plus exquis. Cela avec succès, comme le prouvent ses deux étoiles au guide Michelin.

Jean-François Piège cuisine depuis toujours dans un seul et unique but : inviter les gourmands à un voyage culinaire... Sa cuisine est à la fois osée, malicieuse et délicate, accordée aux produits de saison. Le chef aime le goût des choses simples. Entier et humble, il définit son métier très simplement : « *il s'agit de choisir les beaux et bons produits, les cuire, les découper et les assaisonner pour les mettre en valeur* ».

Figure emblématique du programme *Top Chef* sur M6, le chef a également la plume facile. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages, à lire au coin du four : *L'art de manger*, *Côté Crillon*, *Côté Maison* ou encore *Jean-François Piège pour tous*.

Jean-François Piège est le parrain de l'édition 2017 de Lot Of Saveurs et sera présent à Cahors pour l'inauguration du festival le 30 juin.



COLINE FAULQUIER

INVITÉE D'HONNEUR DE LOT OF SAVEURS 2017

Jeune talent culinaire, Coline Faulquier représente aujourd'hui le fleuron féminin de la gastronomie française. Révélée par l'édition *Top Chef* 2016 où elle fût finaliste, cette dernière n'en reste pas moins ambitieuse, elle qui rêve secrètement d'être Meilleur ouvrier de France et qui vient tout juste d'être récompensée par le prix Jeune Talent 2017 Gault et Millau.

Ayant quitté sa Nièvre natale, la chef régale aujourd'hui les papilles des petits et des grands au sein de la cité Phocéenne où elle a ouvert son propre restaurant : La Pergola.

Vous pourrez retrouver Coline Faulquier, invitée d'honneur de Lot Of Saveurs 2017, tout au long du festival du 30 juin au 2 juillet.

LE VEAU SOUS LA MÈRE ET LES CHEFS : STARS DU FESTIVAL !

LE VEAU SOUS LA MÈRE



Une bouchée et nous voilà repartis en enfance... Qu'il soit braisé, rôti ou simplement saisi à la poêle, le veau sous la mère se déguste sous toutes les formes possibles, gardant les saveurs des bons plats d'autrefois. Viande blanche et délicate par excellence, le veau sous la mère tient son succès culinaire du fait qu'il se nourrit uniquement par le lait de sa maman durant 4 mois. Cela fait de lui une pièce d'exception et le reflet de ce que l'élevage français fait de mieux : une viande qui fond en bouche et reflète

les douceurs traditionnelles de notre Quercy. Lot Of Saveurs revêt donc ses couleurs cette année pour mettre en valeur cet incontournable de la gastronomie française qui sera, comme toujours, accompagné des autres produits du Lot labellisés : melon, safran, Rocamadour... Le Veau sous la mère fera également l'objet d'une exposition photo, réalisée en partenariat avec le Festival International de la Photographie Culinaire, qui se tiendra à partir du 23 juin sous le parvis de la mairie.



© Cochise Dry



© Cochise Dry

LES CHEFS

Comme la tradition l'exige maintenant, les chefs de l'association *les Bonnes Tables du Lot* se remettent derrière les fourneaux à l'occasion de l'édition 2017 de Lot Of Saveurs. Gilles Marre, président de l'association, ainsi que tous ses acolytes, rendent hommage à cette « terre bénie des dieux » qu'est le Lot, en subliment ses bons produits locaux mais également en proposant aussi

bien des recettes traditionnelles que des créations culinaires aux saveurs résolument modernes. Cette année, ils vous concoctent encore quelques surprises... Vous pourrez notamment les retrouver lors du cocktail des chefs, qui viendra clore de manière gourmande et conviviale cette 8ème édition, le dimanche 2 juillet (voir p.14).



LA CUISINE AU FÉMININ

© Cochise Dry



Cette année, le festival Lot Of Saveurs met les petits plats dans les grands pour sublimer le bon goût de la cuisine française au féminin. Cuisinières d'antan, malicieuses ou encore engagées, Lot Of Saveurs rend hommage à toutes ces chefs dans une farandole d'activités !

LA CUISINE BIO AU FÉMININ

// Village Lot Of Saveurs

// Samedi et dimanche – 3 ateliers entre 11h et 16h30

Cathy Fournié vous montre comment se sentir mieux avec son assiette et vous prouve que même les plus gourmands peuvent manger sainement !

TABLE RONDE

LA CUISINE AU FÉMININ

// Village Lot Of Saveurs // Samedi à 11h30

Danièle Mazet-Delpeuch, auteur de *Ma cuisine, de l'Élysée à l'Antarctique* et Coline Faulquier s'interrogent sur le féminin gastronomique : la cuisine a-t-elle un sexe ? Le monde de la restauration est-il à dominante masculine ? Le débat est ouvert...

CUISENEZ LE VEAU SOUS LA MÈRE

// Village Lot Of Saveurs // Samedi à 12h15 et 15h15

Les Passeuses de goûts vous confient leurs meilleures recettes autour du veau.

LA DÉMO DE COLINE FAULQUIER

// Village Lot Of Saveurs // Samedi à 16h et dimanche à 12h30

PROJECTION CINÉ

GRANDMA'S PROJECT

// Théâtre de Cahors // Samedi à 16h30

Les grands-mères du monde entier sont à l'honneur. Filmées par l'œil complice et innocent de leurs petits-enfants, elles révèlent leurs meilleures recettes et récits de cuisine. En présence de Irvin Anéix, participant du projet.

LA DÉMO DE MONIQUE VALETTE

// Village Lot Of Saveurs // Dimanche à 16h15

La célèbre chef vous donne les secrets de ses paupiettes de veau en compagnie de Daniel Chambon, chef du *Pont de l'Ouyse*.

CINÉ-DÉBAT

A LA RECHERCHE DES FEMMES CHEFS

// Cinéma le Quercy // Dimanche à 11h

Assistez à la projection, en avant-première, du documentaire *À la recherche des femmes chefs* qui vous emmène à la rencontre des femmes des cuisines du monde entier, de tout âge et de tout horizon, prônant l'égalité et une nouvelle vision de la cuisine... Puis, prenez place dans le débat aux côtés de Vêrane Frédiani, réalisatrice du documentaire, ainsi que de Coline Faulquier, invitée d'honneur du festival, toutes deux présentes pour l'occasion.

"Se nourrir est un besoin, savoir manger est un art."



5

LOT OF SAVEURS : A "VEAUX" MARQUES, PRÊTS... PARTEZ !

EXPOSITION PHOTO

// Parvis de la mairie // Du 23 juin au 3 juillet

Les plus beaux clichés de Lot Of Saveurs 2016 et du Veau sous la mère prennent la pose et s'exposent, en mise en bouche de l'édition 2017.

ALLONS DÎNER AU CINÉMA

// Cinéma le Quercy – Jeudi à 19h

Accompagné d'un succulent plateau-repas préparé par David Blanco de *Cuisine Côté Sud*, venez découvrir le documentaire *Noma au Japon : (ré)inventer le meilleur restaurant du Monde*. Le chef et toute la brigade du NOMA, élu 4 fois meilleur restaurant du monde, se donnent 6 semaines pour créer un restaurant et son menu de plus de 14 plats, de l'autre côté du globe... Une folle course contre la montre.

Au menu de ce plateau-repas : Marbré à la truite marinée du Moulin de Guiral et sa quenelle de chèvre frais à la ciboulette / Emincé de veau fermier et pois chiche bio du LOT au citron confit / Tomme du Quercy et sa petite salade / Charlotte aux fraises avec sa crème pistache

VENDREDI 30 JUIN

UNE JOURNÉE DÉDIÉE AUX ENFANTS

// Villages Lot Of Saveurs // De 9h à 16h

Lot Of Saveurs ouvre aussi ses portes aux plus petits. Plus de 50 écoliers cadurciens seront réunis pour explorer leurs talents culinaires.

Au menu du jour : Fabrication de Rocamadour,
Grand pique-nique surprise, Recettes gourmandes...

LE MARCHÉ GOURMAND

// Place des Républicains Espagnols - Place Champollion // A partir de 19h30

Lot Of Saveurs et *Les Petits Producteurs* se rassemblent pour proposer une savoureuse combinaison des mets locaux à tous les festivaliers ! À déguster lors d'un pique-nique convivial dans un des plus beaux squares de Cahors !

UNE INAUGURATION TOUT EN MUSIQUE

// Parvis de la mairie // Départ à 18h30

Après une édition 2016 pleine de succès, Lot Of Saveurs remet le couvert et le fait savoir ! Rendez-vous sur le parvis de la mairie pour un lancement en musique en compagnie du groupe *Oozband* qui saura faire groover petits et grands au fil de sa déambulation fanfaresque ! La compagnie du veau sous la mère sera également de la partie ! Convivialité et bonne ambiance assurée !

LES HALLES GOURMANDES DE CAHORS

// Halles de Cahors // De 19h à 20h30

Les commerçants et producteurs des Halles de Cahors vous invitent à une dégustation des produits du terroir.

LA NUIT DES SOLDES

// Commerces de Cahors // De 18h à 23h

L'association de commerçants Cahors Actifs fête le début des soldes et du festival en vous ouvrant leurs portes jusqu'à 23h.

VOIR PROGRAMME EN DÉTAIL PAGES 17 À 19

SAMEDI 1^{ER} JUILLET : DES ACTIVITÉS À LA TOQUE !

© Cochise Ory



LES DÉMOS DE CHEFS

// Village Lot Of Saveurs

Les chefs des Bonnes tables du Lot, accompagnés de leurs invités, vous confient les secrets de leur savoir-faire en réalisant en direct et en public des plats ambitieux et goûts.

A 9h30 : Yoann Crivellaro, chef du *Parisien* à Toulouse ;

A 10h45 : Christian Donnet, chef à domicile ;

A 12h : Benjamin Bergès, chef du *Coq de la Place* de Rodez ;

A 13h30 : Quentin et Noémie de l'*Univers* ;

A 14h45 : Fabrice Mignot de *Spatule Prod'* ;

A 16h : Coline Faulquier de la *Pergola* ;

© Cochise Ory



ATELIERS BRICOLAGES POUR ENFANTS

// Village Lot Of Saveurs // 10h et 14h30

Dès 5 ans, tous les petits bricoleurs pourront s'adonner, après inscription, à des ateliers de fabrication de pic'nic'box ou encore de marques-pages...



© Cochise Ory

LA CUISINE DES BLOGGUEUSES

// Village Lot Of Saveurs // De 10h à 17h

Les bloggueuses de 750gr passent de l'autre côté de l'écran et invitent petits et grands à venir découvrir leurs meilleures recettes gourmandes.

VOIR PROGRAMME EN DÉTAIL PAGES 17 À 19

"La bonne cuisine est honnête, sincère et simple."





LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE CUISINE AMATEUR

// Village Lot Of Saveurs // De 10h à 17h

Les meilleurs cuisiniers amateurs de France se retrouvent sous la Pergola de la Place François-Mitterrand à l'occasion du 10e anniversaire du Championnat ! Faisant étape à Cahors, les candidats auront à leur disposition un panier d'ingrédients avec lesquels ils devront composer, en 90 minutes, 20 verrines identiques ! Ils seront jugés par un jury d'amateurs et de professionnels mais aussi par le public qui remettra son prix coup de coeur ! L'un d'entre-eux sera récompensé en fin d'après-midi, lors de la remise des prix, et se verra donc ouvrir les portes de la demi-finale, voire de la finale, où il portera haut les couleurs de Cahors et de Lot Of Saveurs !



© Cochise Dry



© Cochise Dry



© Cochise Dry



LES PIC-KITS QUERCY GOURMAND !

// Village Lot Of Saveurs // 20€, repas compris

Venez rencontrer les chefs à l'occasion d'un pique-nique au goût de défi...

Avant de pouvoir déguster, il vous faudra d'abord revêtir votre tablier et montrer vos talents de cuisinier en préparant le repas grâce à un kit surprise ! Un moment de complicité et de découverte tout en s'amusant, à faire seul ou à plusieurs !

À 10h : dégustez un brunch de sportif avec un chef surprise ;

À 12h30 : Gilles Marre du *Balandre* ;

À 15h30 : Jérôme Moulinou des *Gourmandises de Lilu*

SALON DU LIVRE CULINAIRE

// Village Lot Of Saveurs // De 10h à 18h

Point de rencontre avec les auteurs, le stand de la librairie *Calligramme* vous présente un grand choix de livres culinaires et vous donne rendez-vous pour des dédicaces et dégustations mais aussi pour l'exposition photo de Jean-Luc Exposito...



L'ESPACE PRODUCTEURS

// Village Lot Of Saveurs // De 10h à 18h

Venez découvrir, déguster ou même dévorer les produits labellisés du Lot ! Les producteurs locaux vous ouvrent les portes de leurs savoir-faire et de leurs productions en vous invitant à leurs stands. Présentation, dégustation sont au programme mais aussi vente directe pour ceux qui voudraient faire durer le plaisir à la maison !

LA FERME ÉDUCATIVE

// Boulevard Gambetta // Samedi et dimanche de 10h à 18h

Ânes, poneys, cochons, moutons et autres installent leur quartier boulevard Gambetta ! Découverte des animaux de la ferme, quizz du fermier en herbe ou encore ateliers peintures sont au programme pour découvrir les petits habitants de cette mini-ferme ambulante. Les plus chanceux pourront même donner le biberon aux bébés animaux...

© Cochise Ory



LA CUISINE BIO AU FÉMININ

// Village Lot Of Saveurs // 3 ateliers à 11h, 14h et 16h30

CUISINEZ LE VEAU SOUS LA MÈRE

// Village Lot Of Saveurs // 12h15 et 15h15

Les *Passeuses de goûts* vous confient leurs meilleures recettes autour du veau.

© Ferme nomade



LES TABLES RONDES DE LOT OF SAVEURS

// Village Lot Of Saveurs

Chefs, penseurs, artistes ou encore écrivains se réunissent pour débattre autour de la cuisine et l'actualité du monde de la gastronomie. Ces tables rondes sont animées par Jean-Antoine Loiseau, responsable de programmation de l'émission *Ex-Libris* présentée par P. Poivre d'Arvor sur TF1 (1988-1999), directeur éditorial et créateur d'événements littéraires (Le Salon du livre et du vin de Balma, le salon du livre de Paris...) :

- A 11h30 : **La cuisine au féminin**

Avec la participation de Coline Faulquier et Danièle Mazet-Delpeuch

- A 17h30 : **La cuisine : partager et transmettre**

Avec la participation de Monique Valette, chef de *Lou Bourdié* et Daniel Chambon du *Pont de l'Ouyse*.

PROJECTION CINÉ

GRANDMAS PROJECT

// Théâtre de Cahors // A 16h30

Les grands-mères du monde entier sont à l'honneur. Filmées par l'œil complice et innocent de leurs petits-enfants, elles révèlent leurs meilleures recettes et récits de cuisine. En présence de Irvin Anneix, participant du projet.

VOIR PROGRAMME EN DÉTAIL PAGES 17 À 19

SAMEDI 1^{ER} JUILLET : À LA GRANDE TABLEE !



© Coehise Ory



LE BANQUET

// Allées Fénélon // À partir de 19h30

Cette année encore, le service de Restauration Collective du Grand Cahors, les producteurs locaux ainsi que les équipes de restauration du collège Gambetta et du lycée Gaston-Monerville vous concoctent un repas de maître à l'occasion de la Grande Tablee. Ce repas de grande envergure est le temps fort de chaque édition, un moment de découverte et de plaisir culinaire en compagnie de plus de 2000 autres convives !

Une expérience de partage et convivialité à ne pas rater !

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)

Inscriptions : Office de tourisme Cahors – Saint-Cirq-Lapopie

(sous réserve des places disponibles) ou sur www.ticketnet.fr

LE BOULEVARD DES SAVEURS

En plus de la grande tablee, *L'Interlude* (05 65 22 09 90), *Le Courson* (05 65 35 10 74) et *Le Bistrot de Lisa* (05 65 35 22 35) s'installeront exceptionnellement sur le boulevard Gambetta (fermé pour l'occasion) et proposeront un menu **Lot Of Saveurs**. La boucherie Compozieux mettra également le veau dans tous ses états avec une animation plancha accompagnée de bon vin.

MENU

Caviar de melon au Ratafia
Tartine de foie gras et pain d'épices
Estouffade de Veau Safrané
Rocamadour
Tart'o'noix



© Les Balochiens

LES BALOCHIENS VOUS FONT SWINGUER !

// Allées Fénélon // À partir de 22h30 // Gratuit - Tout public

Les Balochiens viennent faire guincher Lot Of Saveurs au rythme de musiques populaires et entraînantes ! Tous les classiques musicaux seront repris, pour le bonheur des jeunes comme des moins jeunes !

"La cuisine est une mélodie que l'on déguste par la bouche."



DIMANCHE 2 JUILLET : UN FINAL TOUT EN DOUCEUR



© Cochlise Dry

BROCANTE DES ARTS DE LA TABLE

// Allées Fénélon // De 10h à 18h

À tous les adeptes de la bonne trouvaille, les amoureux des bibelots aux histoires sans fins, aux promeneurs flâneurs et un peu rêveurs du dimanche, la brocante made in Lot Of Saveurs sera sûre de faire votre bonheur.

SALON DU LIVRE CULINAIRE

// Village Lot Of Saveurs // De 10h à 18h

Au programme : dédicaces et dégustations culinaires...

L'ESPACE PRODUCTEURS

// Village Lot Of Saveurs // De 10h à 18h

LA FERME ÉDUCATIVE

// Boulevard Gambetta // De 10h à 18h

LES DÉMOS DE CHEFS

// Village Lot Of Saveurs

À 10h15 : David Blanco de *Cuisine Côté Sud* ;

À 11h30 : Yann Janicot des *Petits Producteurs* ;

À 16h15 : Monique Valette de *Lou Bourdié* et Daniel Chambon du *Pont de L'Ouyse*.

CINÉ-DÉBAT

A LA RECHERCHE DES FEMMES CHEFS

// Cinéma le Quercy // Dimanche à 11h

Assistez à la projection, en avant-première, du documentaire *À la recherche des femmes chefs* qui vous emmène à la rencontre des femmes des cuisines du monde entier, de tout âge et de tout horizon, prônant l'égalité et une nouvelle vision de la cuisine... Puis, prenez place dans le débat aux côtés de Véronique Frédianni, réalisatrice du documentaire, ainsi que de Coline Faulquier, invitée d'honneur du festival, toutes deux présentes pour l'occasion.

© Cochlise Dry



VOIR PROGRAMME EN DÉTAIL PAGES 17 À 19

LA CUISINE DES BLOGGUEUSES

// Village Lot Of Saveurs // De 10h à 17h

Les bloggeuses de 750gr passent de l'autre côté de l'écran et invitent petits et grands à venir découvrir leurs meilleures recettes gourmandes.



LES CHEFS SE DÉCHAÎNENT !

// Village Lot Of Saveurs // De 10h30 à 14h

Cette année, les chefs des *Bonnes Tables du Lot* réservent aux festivaliers une démo spéciale qui se vaudra pour le moins surprenante et animée ! Pas d'indices supplémentaires, les chefs veulent garder l'effet surprise !

Avec la participation de :

Benjamin Bergès, chef du *Coq de la Place* de Rodez ;

Alexandre Marre, chef du *Balandre* ;

Yoann Crivellaro, chef du *Parisien*.

Et bien d'autres...

ATELIERS DÉCOUVERTE

DE LIVRES DE RECETTES

// Village Lot Of Saveurs // A 10h30

Dès 4 ans

LA CUISINE BIO AU FÉMININ

// Village Lot Of Saveurs // 3 ateliers à 11h, 14h30 et 16h30

TABLE RONDE : LA ROUTE DES METS

// Village Lot Of Saveurs // 11h30

Avec la participation des auteurs Éliane Cheung (*À la table d'une famille chinoise*), Christian Bernad (*L'Estofi*) et Pierre-Brice Lebrun (divers traités culinaires).

LA DÉMO DE COLINE FAULQUIER

// Village Lot Of Saveurs // À 12h30

LA RELÈVE DES CHEFS

// Village Lot Of Saveurs // De 14h15 à 16h

Les élèves du lycée Hôtelier Quercy Périgord de Souillac prennent place derrière les fourneaux de l'espace Démonstrations des chefs... Prenez-en de la graine !

© Cochise 01y



DIMANCHE 2 JUILLET : LA SURPRISE DES CHEFS

L'APÉRO DES PETITS PRODUCTEURS

// Village Lot Of Saveurs // De 15h45 à 17h15

Yann Janicot, des *Petits Producteurs*, vous invite à un apéritif gourmand,
en préambule du cocktail des chefs !



© Cochise Dry

© Cochise Dry



LE COCKTAIL DE CHEFS

// Pergola Villa Cahors Malbec // A partir de 20h

// 45€ (repas et vins compris)

// Inscriptions : Office de tourisme de Cahors – Saint-Cirq-Lapopie
(sous réserve des places disponibles)

Cette année, pour clore en beauté cette 8e édition, 16 chefs, dont 3 étoilés, accompagnés des vignerons du Malbec vous retrouvent, non pas autour d'un repas, mais à l'occasion d'un cocktail gourmand ! Petites verrines, bouchées apéritives seront de mises pour une multitude d'expériences culinaires ! Rendez-vous donc à la Pergola Villa Cahors Malbec pour un moment d'échange autour de mets et de vin, délicieusement accordés, avec justesse et brio.

16 CHEFS POUR UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE :

Allan Duplouich de la *Table de Haute-Serre* ;

David Blanco de *Cuisine Côté Sud* ;

Hervé Bourg du *Marché* ;

Jean-François Dive de *L'Ô à la Bouche* ;

Gilles et Alexandre Marre du *Balandre* ;

Claude-Emmanuel Robin de *L'Allée des Vignes* ;

Ludovic Soupirot de *La Récréation* ;

Julien Poisot du *Château de Mercuès* (chef étoilé *) ;

Pascal Bardet du *Gindreau* (Chef étoilé **) ;

Maryan Rak de la *Bergerie* ;

Jean-Claude Voisin du *Vinois* ;

Marina Chanet de *La Terrasse* ;

Stéphane Chambon du *Pont de l'Ouyse* (Chef étoilé *) ;

Xavier Menot du *Beau site* ;

Pascal Lefebvre de *Fourchettes et Couteaux*.

LES MARCHÉS GOURMANDS LOT OF SAVEURS

Forte de son succès, la caravane gourmande Lot Of Saveurs revient ravir les papilles de petits et grands tous 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.

© Cochise Ory



SALON DE LECTURE DE LA MÉDIATHÈQUE

// De 14h à 18h

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

CONCOURS DE PÂTISSERIE

// De 15h30 à 17h

4 duos adulte / enfant rivalisent d'adresse et de technique pour reproduire une pâtisserie.

COURS DE CUISINE

// De 17h à 19h

Cours de cuisine avec Ghislain, qui vous fera découvrir avec passion le veau sous la mère, sous toutes ses formes. Dégustation et participation active garanties.

DÉMONSTRATION DU PÂTISS LOTOIS

// De 19h à 19h30

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

// A 19h30

Une quinzaine de producteurs mettent à la disposition des amateurs des denrées locales et crues à faire griller convivialement autour d'un barbecue géant. Vous y trouverez tout votre bonheur pour composer un repas complet et savoureux.

© Annette Castel-Gay



© Morgane Minéray

“Les personnes qui aiment manger sont toujours celles avec qui l'on passe les meilleurs moments.”

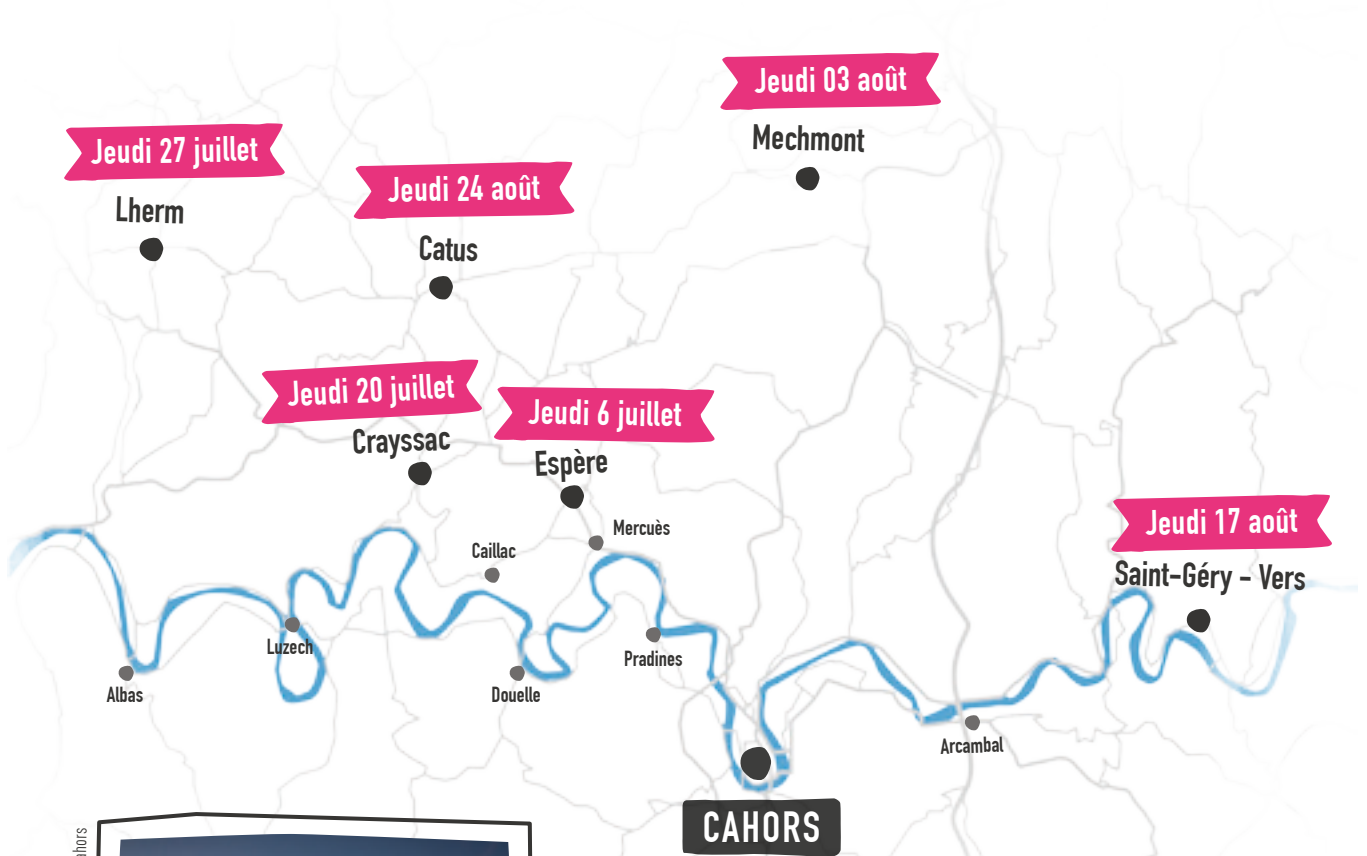


15

LES MARCHÉS GOURMANDS LOT OF SAVEURS

"Attention, la gourmandise fait rétrécir les pantalons."

16



© Communauté d'agglomération du Grand Cahors



© Communauté d'agglomération du Grand Cahors



LE PROGRAMME EN DÉTAIL

TOUS LES JOURS

Exposition photo : Les plus beaux clichés du Veau sous la mère

Parvis de la mairie de Cahors

À toute heure

Accès libre

JEUDI 29 JUIN

Allons dîner au cinéma : *Noma au Japon : (ré) inventer le meilleur restaurant du Monde*

Cinéma Le Quercy

19h

25€ - Réservation uniquement à l'accueil du cinéma ABC

VENDREDI 30 JUIN

Journée des écoles

Village Lot Of Saveurs

9h - 16h

Écoles inscrites uniquement

Inauguration en fanfare avec la confrérie du veau sous la mère

Départ sur le parvis de la mairie

18h30

Accès libre et participatif

Marché gourmand

Place des Républicains Espagnols
Place Champollion

À partir de 19h30

Accès libre

La nuit des soldes

Commerces de Cahors

Jusqu'à 23h

Accès libre

Les Halles gourmandes de Cahors

Halles de Cahors

De 19h à 20h30

Accès libre

SAMEDI 1^{ER} JUILLET

Démo des chefs :
Yoann Crivellaro du *Parisien*

Stand « Producteurs »
Village Lot Of Saveurs

9h30 - 10h30

Accès libre

Championnat de France de Cuisine amateur

Pergola Villa Cahors Malbec

10h - 17h

Accès libre dans la limite des places disponibles

Le veau dans tous ses états :
plancha et vin

Boucherie Compozieux
Boulevard Gambetta

10h - 18h

Accès libre

Salon du livre culinaire

Stand « lecture » / Village Lot Of Saveurs

10h - 18h

Accès libre

Espace Producteurs

Stand « Producteurs »
Village Lot Of Saveurs

10h - 18h

Accès libre

La ferme éducative

Boulevard Gambetta

10h - 18h

Accès libre

PIC-KIT : le brunch des sportifs

Stand « PIC-KIT » / Village Lot Of Saveurs

10h - 12h

20€ (repas compris)



Atelier Bricolage Pic'nic' Box pour enfants

Stand « Lecture » / Village Lot Of Saveurs

10h - 12h

Gratuit sur inscription auprès de la médiathèque au 05 65 20 38 50

La cuisine des Bloggueuses

Stand « La cuisine des bloggueuses »
Village Lot Of Saveurs

10h - 11h (enfants)
11h - 12h (enfants)
14h - 15h
15h - 16h
16h - 17h

Accès libre pour les adultes et sur inscription pour les enfants



| | | | | |
|--|---|-------------------|--|---|
| Table ronde : La cuisine au féminin | Stand « Tables Rondes » Village Lot Of Saveurs | 11h30 | Accès libre | |
| Démo des chefs : Christian Donnet | Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs | 10h45 – 11h45 | Accès libre | |
| Démo des chefs : Benjamin Berges du <i>Coq de la place</i> | Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs | 12h – 13h | Accès libre | |
| La cuisine bio au féminin avec Cathy Fournié | Stand « La cuisine au féminin » Village Lot Of Saveurs | 11h – 12h | 5€ - 10 personnes maximum | ★ |
| Cuisinez le veau sous la mère par <i>Les Passeuses de goûts</i> | Stand « La cuisine au féminin » Village Lot Of Saveurs | 12h15 – 13h15 | 5€ - 10 personnes maximum | ★ |
| PIC-KIT par Gilles Marre : Manger avec un chef | Stand « PIC-KIT » / Village Lot Of Saveurs | 12h30 – 15h | 20€ (repas compris) | ★ |
| Démo des chefs : Quentin et Noémie de l' <i>Univers</i> | Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs | 13h30 – 14h30 | Accès libre | |
| La cuisine bio au féminin avec Cathy Fournié | Stand « La cuisine au féminin » Village Lot Of Saveurs | 14h – 15h | 5€ - 10 personnes maximum | ★ |
| Atelier Bricolage papier pour enfants | Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs | 14h30 – 16h | Dès 8 ans - Gratuit sur inscription auprès de la médiathèque au 05 65 20 38 50 | |
| Démo des chefs : Fabrice Mignot de <i>Spatule Prod'</i> | Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs | 14h45 – 15h45 | Accès libre | |
| Cuisinez le veau sous la mère par <i>Les Passeuses de goûts</i> | Stand « La cuisine au féminin » Village Lot Of Saveurs | 15h15 – 16h15 | 5€ - 15 personnes maximum | ★ |
| PIC-KIT par Jérôme Moulinou : Le goûter des enfants | Stand « PIC-KIT » Village Lot Of Saveurs | 15h30 – 17h30 | 20€ (repas compris) | ★ |
| Démo des chefs : Coline Faulquier de Top Chef, invitée d'honneur de l'édition | Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs | 16h – 17h | Accès libre | |
| La cuisine bio au féminin avec Cathy Fournié | Stand « La cuisine au féminin » Village Lot Of Saveurs | 16h30 – 17h30 | 5€ - 10 personnes maximum | ★ |
| Projection ciné : <i>Grandmas Project</i> | Théâtre de Cahors | 16h30 | Accès libre dans la limite des places disponibles | |
| Table ronde : La cuisine : Partager et transmettre | Stand « Tables Rondes » Village Lot Of Saveurs | 17h30 | Accès libre | |
| Le Banquet Et le boulevard des Saveurs | Allées Fénelon | 19h30 | 15€ / 13€ Grand Pass adultes 10€ / 8€ Grand Pass enfant Réservation à l'office de tourisme du Grand Cahors et sur www.ticketnet.fr | ★ |
| Les <i>Balochiens</i> en concert | Allées Fénelon | À partir de 22h30 | Accès libre | |

DIMANCHE 2 JUILLET

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| La cuisine des Bloggueseuses | Stand « La cuisine des bloggueseuses » Village Lot Of Saveurs | 10h – 11h (enfants) 11h – 12h (enfants) 14h – 15h 15h – 16h 16h – 17h | Accès libre pour les adultes et sur inscription pour les enfants | ★ |
| Salon du livre culinaire | Stand « lecture » Village Lot Of Saveurs | 10h – 18h | Accès libre | |
| Espace Producteurs | Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs | 10h – 18h | Accès libre | |
| Brocante et vide grenier des arts de la table | Allées Fénelon | 10h – 18h | Accès gratuit Pour les exposants, s'inscrire au 06 80 03 69 41 | |
| La ferme éducative | Boulevard Gambetta | 10h – 18h | Accès libre | |
| Démo des chefs : David Blanco de <i>Cuisine Côté Sud</i> | Stand « PIC-KIT » Village Lot Of Saveurs | 10h15 – 11h15 | Accès libre | |
| Atelier Découverte de livres de recettes et d'histoires à grignoter | Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs | 10h30 – 13h | Accès libre - Dès 4 ans | |
| « Les chefs se déchainent ! » par Benjamin Bergès, Alexandre Marre et Yoann Crivellaro | Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs | 10h30 – 14h | Accès libre | |
| La cuisine bio au féminin avec Cathy Fournié | Stand « La cuisine au féminin » Village Lot Of Saveurs | 11h – 12h | 5€ - 10 personnes maximum | ★ |
| Ciné-débat : <i>À la recherche des femmes chefs</i> | Cinéma Le Quercy | 11h | 5€ avec café offert avant la projection | |
| Table ronde : La route des mets | Stand « Tables Rondes » Village Lot Of Saveurs | 11h30 | Accès libre | |
| Démo des chefs : Les planchas gourmandes de Yann Janicot des <i>Petits Producteurs</i> | Stand « PIC-KIT » Village Lot Of Saveurs | 11h30 - 13h30 | Accès libre | |
| La cuisine au féminin : La démo de Coline Faulquier de <i>La Pergola</i> | Stand « La cuisine au féminin » Village Lot Of Saveurs | 12h30 – 13h30 | Accès libre | |
| Démo des chefs : Le lycée hôtelier de Souillac ravit vos papilles ! | Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs | 14h15 – 16h | Accès libre | |
| La cuisine bio au féminin avec Cathy Fournié | Stand « La cuisine au féminin » Village Lot Of Saveurs | 14h30 – 15h30 | 5€ - 10 personnes maximum | ★ |
| « L'apéro des Petits Producteurs » par Yann Janicot | Stand « PIC-KIT » Village Lot Of Saveurs | 15h45 – 17h15 | Accès libre | |
| Démo des chefs : Monique Valette de <i>Lou Bourdié</i> et Daniel Chambon du <i>Pont de l'Ouyse</i> | Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs | 16h15 – 17h15 | Accès libre | |
| La cuisine bio au féminin avec Cathy Fournié | Stand « La cuisine au féminin » Village Lot Of Saveurs | 16h30 – 17h30 | 5€ - 10 personnes maximum | ★ |
| Cocktail des chefs Animation musicale | Pergola Villa Cahors Malbec | À partir de 20h | 45€ (tout compris) Réservation à l'office de tourisme du Grand Cahors et sur www.ticketnet.fr | ★ |

★ INSCRIPTION À L'OFFICE DE TOURISME CAHORS - SAINT-CIRQ-LAPOPIE AU 05 65 53 20 65

LES PARTENAIRES DU FESTIVAL



Le repas
gastonomique
des Français®
Patrimoine de l'humanité



www.biscuiteriefinedefrance.fr



Avec le mécénat de



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