LOT of SAVEURS

LA GASTRONOMIE DANS TOUT SON ART

ANNÉE 2022 DANEMARK CAHORS

50 ANS DE L'APPELLATION CAHORS

PARRAINÉ PAR MICHEL MICHAUD

CAHORS | 1 AU 3 JUILLET

GRAND CAHORS

DU 5 JUILLET AU 16 AOÛT DANS LES COMMUNES DU GRAND CAHORS

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS - OFFICE DE TOURISME : 05 65 53 20 65 - WWW.LOTOFSAVEURS.FR

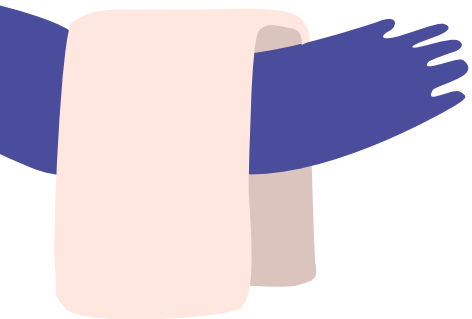
Édito

Après 2 ans d'attente, l'heure est enfin aux retrouvailles avec Lot of Saveurs. Quelle joie de retrouver ce festival, ancré dans la culture de notre territoire. Après ces tristes heures où les regroupements et la proximité ont dû laisser place à la sécurité de tous, c'est avec plaisir que je lance l'invitation à tous les gourmands, avides de retrouvailles festives, à passer à table.

Lot of Saveurs fera la part belle à tout ce qui participe de son ADN, en y saupoudrant avec subtilité quelques touches de nouveauté. C'est avec délicatesse que chefs, artisans et producteurs sublimeront les produits des filières labellisées lotoises pour des moments gourmands placés sous le signe de la découverte et de la convivialité. Dans un monde contraint par l'urgence, Lot of Saveurs vous invite à faire une pause : pour méditer, savourer, échanger ou encore voyager... Un voyage au cœur de nos vignobles, emblématiques de notre terroir, qui rendra hommage au produit vedette de cette édition : l'appellation Cahors qui fête son 50e anniversaire. Mais également un détour au travers des contrées et saveurs danoises lors du Grand Banquet, écrin inégalable pour célébrer tous ensemble les festivités de l'Année du Danemark.

La fête se prolongera tous les mardis de l'été pour les marchés de pays dans sept communes du Grand Cahors. Ainsi, venez nombreux rejoindre cet itinéraire des saveurs et tous ses acteurs, qui cette année plus que jamais, n'attendent que de vous retrouver.

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



SOMMAIRE

LES STARS DE L'ÉDITION 2022 > 3

EN PRÉAMBULE DU FESTIVAL > 4

VENDREDI 1ER JUILLET > 4

SAMEDI 2 JUILLET > 5, 6 & 7

DIMANCHE 3 JUILLET > 8 & 9

LES MARCHÉS GOURMANDS LOT OF SAVEURS > 10 & 11

Michel Michaud

Chef français de renom et fou amoureux du Danemark, Michel Michaud sera le parrain de l'édition 2022 du festival Lot of Saveurs. Révélateur de la cuisine française au Danemark, il s'y installe en 1971 et ne quittera plus jamais cette nouvelle terre. Il sera d'ailleurs l'un des acteurs phares de la New Nordic Cuisine, qui a révolutionné la gastronomie danoise depuis plusieurs années. Michel Michaud tire sa passion de ses expériences, rapidement transformées en un véritable itinéraire au sein d'établissements européens de renom. Un parcours riche largement récompensé avec l'obtention d'une étoile Michelin dans son ancien établissement, la *Table des Cordeliers* à Condom ainsi qu'au restaurant *Søllerød Kro* au Danemark ! Après une belle carrière, il se dédie à la transmission de sa passion. Très actif, il s'implique sur de nombreux projets, notamment avec la Famille Royale danoise. En 2019, il cosigne un livre avec la Princesse Marie sur le gaspillage alimentaire.

Sa Madeleine de Proust : le chocolat, qui le suit depuis sa tendre enfance à Cognac. Il le compose lui-même et y a dédié son dessert signature à succès : le gâteau Marcel.

Michel Michaud sera présent tout au long du festival, du 1er au 3 juillet, et vous fera découvrir sa passion lors d'une démonstration à l'occasion de l'inauguration.

le vin de Cahors

PRODUIT VEDETTE DE L'ÉDITION

Pour le cinquantième anniversaire de l'obtention de l'AOC, les vins de Cahors s'invitent en tête d'affiche du festival, promettant à l'ensemble des festivaliers des découvertes à chaque dégustation. Cahors et ses vins, c'est une histoire que l'on raconte et qui ne ressemble à aucune autre. Cahors est un monde à part, un monde aux multiples facettes : l'histoire de renaissances, l'histoire de combattants, l'histoire du Malbec, l'histoire d'un terroir pluriel et celle de grands vins. Cahors est un monde à part, un monde résolument singulier.

UN MONDE À PART

Le vignoble de Cahors ne serait pas celui qu'il est sans ses hommes, et ses femmes ses vignerons, ses combattants qui œuvrent depuis des siècles avec amour et résilience, acharnement et passion, à préserver leur terroir, leurs vignes et leurs vins, à tout prix.

CELUI D'UNE NATURE BRUTE

Le vignoble est un lieu enclavé, authentique, préservé, brut et sauvage, où la biodiversité, la forêt et la polyculture règnent en maître. Un véritable havre de paix pour les amoureux de nature.

CELUI D'UN TERROIR SANS ÉGAL

Un patrimoine géologique, vestige de notre Histoire, fait de causses et de vallées, aux expositions variées, sculpté par les méandres du Lot. Un terroir diversifié, d'une versatilité sans égal, permettant d'offrir une richesse incomparable d'expressions sous une seule et même bannière, sous une seule et même appellation.

CELUI DU MALBEC

Cépage originaire de la région, né sur ces terres cadurciennes, il est la star de l'appellation, à l'origine de la richesse des vins de Cahors. C'est ici en son berceau que le Malbec prospère et nous offre ses plus belles expressions.

En hommage à ces vins qui ont su traverser les siècles et se faire une place sur les plus belles tables du monde, l'Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors retracera l'histoire épique du vignoble à l'occasion d'un spectacle son & lumière donné depuis les allées Fénelon à la suite du Grand Banquet.

– VOIR PAGE 6 –

CONFÉRENCE

L'Histoire du vin de Cahors

Mercredi 15 juin | Espace Clément-Marot | 11h

Accès libre

L'Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors vous convie à une conférence sur l'histoire du vin de Cahors, en présence de Léonard Laborie, chercheur au CNRS - UMR Sirice ; Didier Rigal, archéologue, INRAP Midi-Méditerranée ; Sophie Brenac-Lafon, docteure en histoire et professeure au lycée Gaston-Monnerville (Cahors) ; Patrice Foissac, historien pour la Société des Etudes du Lot ; Etienne Baux, professeur agrégé d'histoire et Fabrice Beaugrand, journaliste et critique de vin.

RENDEZ-VOUS AU CINÉMA !

PROJECTION DU FILM

Le Festin de Babette

de Gabriel Axel (VOSTFR – Durée : 1h42)

Jeudi 30 juin | Cinéma le Grand Palais | 18h30

Payant

Le Grand Palais vous invite à la projection du célèbre film danois *le Festin de Babette*, oscarisé en 1988. Babette, jeune française fuyant la répression de la Commune, se réfugie dans un village danois. Elle y sert Martine et Filippa, qui règnent d'une main de maître sur cette petite communauté depuis la mort de leur père, pasteur. Après des années de bons et loyaux services, Babette gagne à la loterie et décide d'organiser un dîner français pour fêter le 100e anniversaire de la naissance du défunt.

EXPOSITION PHOTO

Itinéraire gourmand

Du 1 au 31 juillet | CHA1 | De 9h à 21h

Accès libre

Une exposition gourmande et colorée autour de la cuisine vous ouvre ses portes. Une parenthèse artistique qui fera saliver vos papilles !

VENDREDI 1ER JUILLET

SOIRÉE ANNIVERSAIRE DANS...

les bistros et restaurants de la ville

Dès 19h | Payant

Les vignerons de l'AOC Cahors s'invitent dans les restaurants cadurciens pour une soirée placée sous le signe de la gourmandise et de la découverte. Ces derniers vous feront découvrir les saveurs de leurs cuvées, associées pour l'occasion à des planches gourmandes.

Réservez vite vos places !

L'Interlude - 05 65 22 09 90
Le Coin des halles - 05 65 30 24 27
Le Bistro de l'Isa - 05 65 35 22 35
Le Palais - 05 65 35 31 23
Lili Bowl - 06 30 03 73 89
Côté cave - Sudreau - 05 65 35 26 06
Le Courson - 05 65 35 10 74
Pub Au bureau - 05 65 30 17 58
Chez Oswald - 06 09 84 03 71
Le Bordeaux - 05 65 35 20 05
Le Dousil - 05 65 53 19 67
Le Marché - 05 65 35 27 27
Les Petits Producteurs - 05 65 31 26 24
Le Lamparo - 09 70 35 13 97
Le Bistrot Gambetta - 05 65 22 07 03
Le Grill de Julia - 05 81 70 46 57

SAMEDI 2 JUILLET

Rendez-vous sur le village !

LE VILLAGE LOT OF SAVEURS FAIT SON GRAND RETOUR. CETTE ANNÉE, IL A ÉTÉ IMAGINÉ SOUS UN FORMAT COSY AVEC POUR MOT D'ORDRE LA DÉCOUVERTE !

PRENEZ PLACE DANS CET ESPACE DÉDIÉ À LA DÉGUSTATION.

INAUGURATION ET DÉMO DU PARRAIN

Place Mitterrand (sous la pergola) | **11h**

Accès libre

Pour lancer les festivités, place à une inauguration riche en saveurs. Un pot d'honneur sera servi aux convives et sera suivi d'une démonstration culinaire haute en couleur du parrain de l'édition, Michel Michaud.

LA COSY PARENTHÈSE

ESPACE DE DÉGUSTATION ÉPHÉMÈRE DES PRODUITS LOTOIS

Place Mitterrand (sous la pergola) | **De 10h à 18h**

Accès libre | Dégustations payantes (5 € / accord mets et vin)

Les filières des produits labellisés du Lot et les vignerons vous donnent rendez-vous pour des démonstrations inédites. C'est avec créativité que les chefs réinventeront chaque produit, servis sous trois formes différentes. Ces bouchées seront à déguster avec un vin savamment associé, pour des accords inédits et rafraîchissants !

- **10 h : Le Rocamadour dans tous ses états**
- **12 h : Instant fraîcheur avec le Melon du Quercy**
- **13 h : À la découverte de l'Agneau fermier du Quercy**
- **15 h : Farandole de la Noix du Périgord**
- **16 h : Le Safran du Quercy et ses secrets**
- **17 h : Délices du Veau sous la mère**

DÉGUSTATIONS DE VINS

Villa Malbec | À 13h et 16h

Gratuit | Inscription obligatoire au 05 65 53 20 65 dans la limite des places disponibles

La Villa Malbec vous ouvre ses portes pour des dégustations conviviales. Découvrez les surprenantes saveurs et fragrances du Cahors, qui vous révèlera tous ses secrets...

- **13 h : Les Malbec dans le Monde**
- **16 h : 100% Malbec**

TOUS EN CUISINE !

Place Mitterrand (sous la pergola) | **14h**

Gratuit | Inscription obligatoire au 05 65 53 20 65 dans la limite des places disponibles

Accompagné d'un chef, retroussez-vous les manches et montrez vos talents de cuisinier en préparant un plat surprise. À faire seul ou à plusieurs !

TABLE RONDE « VIN ET SAFRAN »

Villa Malbec | 17h

Gratuit | Inscription obligatoire au 05 65 53 20 65 dans la limite des places disponibles

Vignerons et safraniers échangent ensemble sur le destin de ces deux produits phares de la gastronomie lotoise, à l'association exceptionnelle.
Avec : Claude-Emmanuel Robin, chef de l'*Allée des Vignes* (Cajarc) et Didier Pelvillain des *Vignobles Pelvillain* (Albas).

SAMEDI 2 JUILLET

Tous au grand banquet !

LE BANQUET

Allées Fénelon | 19h30

- **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)

Les équipes de la restauration collective du Grand Cahors concoctent un repas de fête pour plus de 2 000 convives. Une grande tablée exceptionnelle, un moment unique de partage, de gourmandise et de convivialité, placée sous la bannière franco-danoise !

Réservations : Office de tourisme de Cahors Vallée du Lot
(05 65 53 20 65 – sous réserve de places disponibles) ou sur **www.festik.net**

SPECTACLE SONS ET LUMIÈRES

Allées Fénelon | 22h | Gratuit | Tout public

Pour célébrer avec brio leur 50e anniversaire, les vignerons de l'AOC Cahors vous offrent un spectacle inédit ! Entre feu d'artifice et jeux de lumières, ces derniers vous emmèneront pour un voyage à la découverte de l'histoire du vin de Cahors…

LE CONCERT : ZE FUNKY FAMILY

Allées Fénelon | 22h30 | Gratuit | Tout public

Venez swinguer au rythme entraînant des reprises de **Ze Funky Family** ! Concert interactif garanti !

LE BOULEVARD DES SAVEURS

Dès 19h30

Les restaurants cadurciens propagent la fête dans toute la ville. À l'occasion du Grand Banquet, ces derniers serviront un menu Lot of Saveurs dans leurs établissements ! Ils empiéteront exceptionnellement sur les trottoirs pour ce faire. Pensez à réserver vos places directement auprès d'eux !

- **L'Interlude** - 05 65 22 09 90
- **Le Coin des halles** - 05 65 30 24 27
- **Le Bistro de l'Isa** - 05 65 35 22 35
- **Le Palais** - 05 65 35 31 23
- **Lili Bowl** - 06 30 03 73 89
- **Côté cave - Sudreau** - 05 65 35 26 06
- **Le Courson** - 05 65 35 10 74
- **Chez Oswald** - 06 09 84 03 71
- **Le Bordeaux** - 05 65 35 20 05

MENU

POUR LE GRAND BANQUET,

LE DRESS CODE EST DE MISE !

En clin d'œil aux festivités de l'Année du Danemark,
chacun est invité à venir
vêtu de rouge et de blanc.

Plus il y aura de personnes qui joueront le jeu,
plus la photo souvenir sera réussie !

- Merci d'avance -

ÉVÉNEMENT ÉCO RESPONSABLE !

Cette année encore,
le SYDED a labellisé
le festival Lot of Saveurs
« événement éco responsable »,
récompensant les efforts fournis
pour la manifestation :
un renforcement des consignes de tri,
des achats raisonnés
ou encore la mise en avant des valeurs
solidaires et de promotion locale
ancrées dans l'ADN du festival.

Chacun sera invité à récupérer verres
et plats et à trier avec soin ses déchets
à l'issue du banquet.

Nouveauté cette année :
Tout le monde est invité à ramener ses couverts !

MISE EN BOUCHE

VERRINE FRAÎCHEUR
AU MELON ET À LA PASTÈQUE

ENTRÉE

TARTINE GOURMANDE
À LA TRUITE FUMÉE
ET AU FROMAGE FRAIS (SMØRREBRØD)

PLAT

RÔTI DE PORC À LA DANOISE
ET SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

FROMAGE

ROCAMADOUR

DESSERT

LE DÉTOUR DANOIS (AEBLEKAGE)

DIMANCHE 3 JUILLET

Le rendez-vous convivial : le Brunch

LE BRUNCH FRANCO-DANOIS

Place Mitterrand (sous la pergola) | **De 10h30 à 13h**

♦ **Tarif unique : 30 € sur réservation**

En ce lendemain de Grande Tablée, les Artisans du Goût lotois et la Villa Malbec vous donnent rendez-vous pour un doux réveil en musique, ponctué de quelques sucreries et mets raffinés qui raviront les papilles de chacun. Ces derniers mettront en avant les saveurs franco-danoises, revisitées au gré des bons produits du Lot. Tartines nordiques, omelette gourmande, viennoiseries surprises seront au menu. Venez nombreux déambuler et vous attabler entre amis, en famille autour de mange-debout ou dans de confortables canapés !

Réservations : Office de tourisme de Cahors Vallée du Lot
(05 65 53 20 65 – sous réserve des places disponibles)
ou sur **www.festik.net**

DIMANCHE 3 JUILLET

Et pour finir en beauté !

LE PRESTIGIEUX REPAS DES CHEFS

Centre universitaire Maurice-Faure | Avenue Henri-Martin à Cahors | 19h30

CAHORS MALBEC

les bonnes TABLES du LOT

♦ **Tarif unique : 100 € sur réservation**

Les chefs des Bonnes Tables du Lot et les vignerons de l'AOC Cahors s'associent pour une soirée de prestige, placée sous le signe de la transmission et des vieux millésimes. Alors, quoi de plus propice que le centre universitaire Maurice-Faure, haut lieu de l'apprentissage et de l'éducation à Cahors, pour accueillir ce repas somptueux, préparé à partir de mets locaux. Chefs et vignerons feront voyager leurs convives au gré de la riche histoire du vin de Cahors, ne laissant aucun d'entre eux insensibles au savoir-faire et aux secrets des accords mets et vins concoctés à cette occasion.

Places limitées - Réservation en ligne à privilégier sur www.festik.net (sous réserve des places disponibles – placement à table lors du repas) ou **auprès de l'Office de tourisme de Cahors Vallée du Lot** (05 65 53 20 65)

MENU DES CHEFS
– ÉDITION 2022 –

– APÉRITIF –
DÉAMBULATION AUTOUR DE BOUCHÉES GOURMANDES
ET VIN DE CAHORS

– MISE EN BOUCHE –
LAIT DE BREBIS À PEINE PRIS, SERPOLET ET TOMATES MARINÉES,
TREMPE-PAIN GORGÉ DE JUS VINAIGRETTE

– ENTRÉE –
TRUITE DU GOUFFRE DU BLAGOUR FAÇON GRAVLAX,
CRÉMEUX DE COURGETTE AU POIVRE DE TIMUT,
TUILE AU RIZ ET LÉGUMES CROQUANTS

– PLAT –
LE PORC NOIR DE PIERRE ET EMILIE TABEL EN RAVIOLE SAFRANÉE,
POLENTA ET PETITS PRIMEURS DE PLEIN CHAMP,
JUS CORSÉ RÉDUIT AU MALBEC ET ZESTES D'AGRUMES

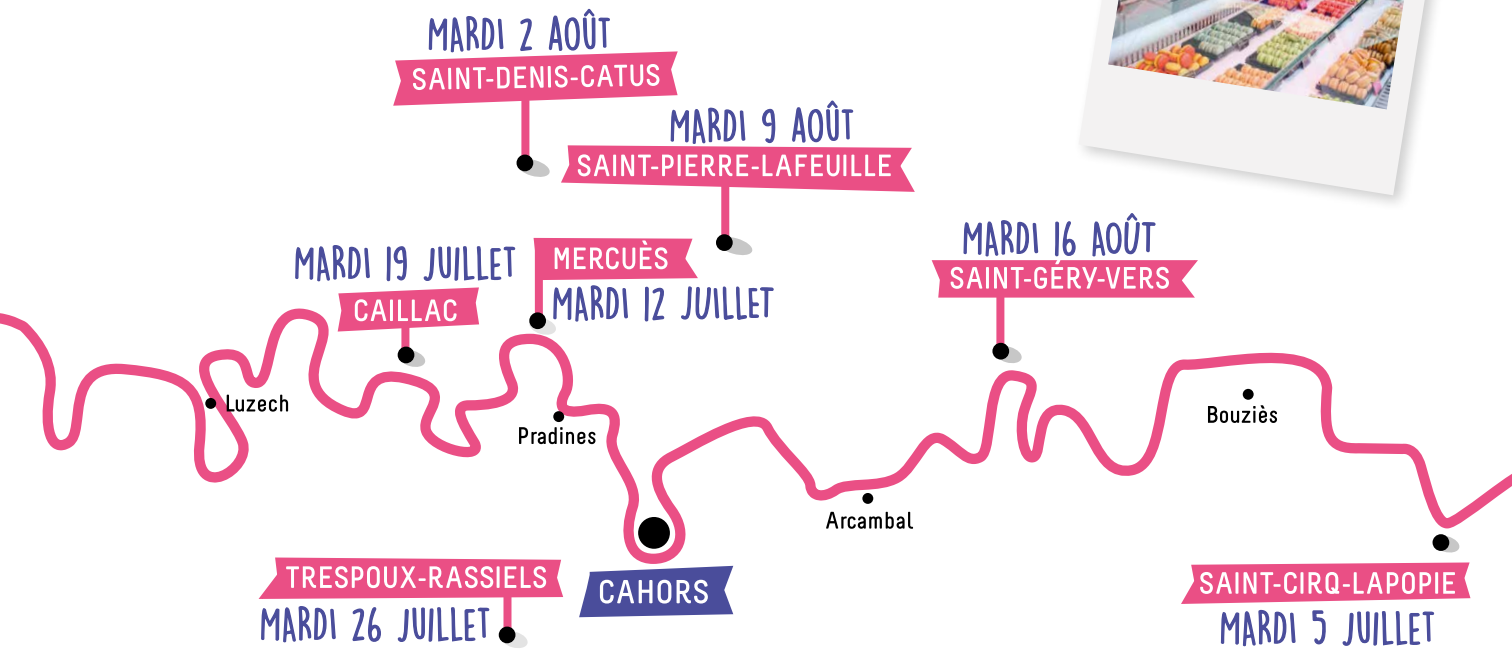
– FROMAGE –
ASSIETTE DE FROMAGES D'INSPIRATION DANOISE

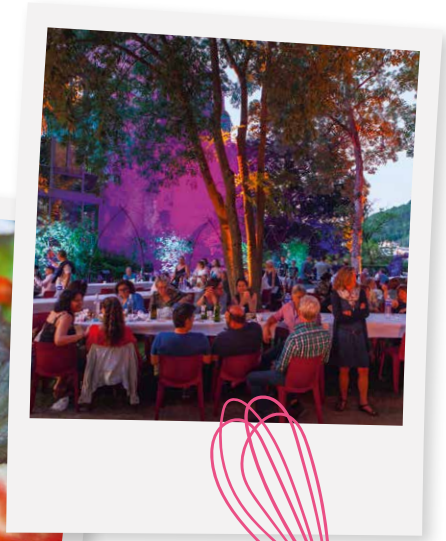
– DESSERT –
DÉCLINAISON DE LA FRAISE,
DOUCEUR DE FROMAGE BLANC AU CŒUR COMPOTÉE DE FRAISES
ET MALBEC VINTAGE EN ÉCRIN DE CHOCOLAT BLANC,
BISCUIT CRACKERS AUX FLOCONS D'AVOINE.
CAFÉ – MIGNARDISES

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 DES GRANDS ET VOUS DONNE DORÉNAVANT RENDEZ-VOUS TOUS LES MARDIS DE L'ÉTÉ ! ANIMATIONS, CONVIVIALITÉ ET GASTRONOMIE SERONT AU MENU DE CE RENDEZ-VOUS RÉUNISSANT TOURISTES ET FIDÈLES DES SAVEURS DE NOTRE GASTRONOMIE LOCALE.





CHAQUE MARDI DE L'ÉTÉ, DU 5 JUILLET AU 16 AOÛT

SALON DE LECTURE DE LA MÉDIATHÈQUE

De 14 h à 18 h

À l'ombre d'un parasol, installé dans un confortable transat, faites un plongeon dans la culture avec la sélection gourmande de livres, à déguster sur place.

TOUS AUTOUR DES JEUX EN BOIS

De 14h à 20h

Petits et grands sont invités à venir se divertir autour de nombreux jeux en bois aux inspirations danoises, prêtés par la ludothèque du Grand Cahors. Billard, cible, jenga, venez vous affronter en famille autour de ces jeux qui mettent d'accord toutes les générations.

CHASSE AU TRÉSOR : VOYAGE DANS LE MONDE D'ANDERSEN

Dès 15h | Accès libre tout l'après-midi

Seul ou en famille, partez à la découverte des contes d'Andersen, emblématiques de la culture danoise. La chasse au trésor vous invitera à redécouvrir les personnages de notre enfance, au gré des saveurs lotoises.

LA DÉMONSTRATION DU CHEF

De 17h à 19h

Maryan Rak, chef renommé du restaurant *La Bergerie* à Saint-Pierre-Lafeuille, vous invite pour un cours de cuisine participatif ! C'est avec passion et simplicité que ce dernier vous apprendra ses astuces et vous fera redécouvrir les produits des filières labellisées du Lot.

VOYAGE AU COEUR DU SAFRAN

De 19h à 19h30

Claude-Emmanuel Robin, chef de l'*Allée des vignes* (Cajarc) doublement étoilé (1 étoile et 1 étoile verte) au guide Michelin vient vous présenter les secrets de ce produit si cher à notre terroir, qui ne demande qu'à s'inviter à votre table : le Safran du Quercy ! Pour sûr, cette démonstration vous surprendra, tant ce produit raffiné peut être réinventé et dégusté !

MARCHÉ GOURMAND

Dès 19h30

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.

Les partenaires DU FESTIVAL

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

OFFICE DE TOURISME CAHORS VALLÉE DU LOT
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 #lotofsaveurs

Conception graphique : Direction de la Communication du Grand Cahors - Crédits photos : Grand Cahors, Jesper Rais – Raisfoto, Alain Auzanneau, Louis Nespoulous, Salah Bouanani, Anne Lopez - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.