



La Semaine du Goût se déroulera cette année du 9 au 15 octobre. Cet événement national fédère les initiatives locales, régionales, nationales et même internationales destinées au grand public autour du goût, du patrimoine culinaire et des métiers de bouche.

C'est dans ce contexte que s'inscrit le **12ème Marché du Goût**, organisé par l'office de tourisme des Coteaux et Landes de Gascogne. Particulièrement mis à l'honneur, ce marché se déroulera au **centre d'animation de La Bartère, le samedi 14 octobre 2017** (sur le parvis et dans la salle).

### **Au programme de ce Marché du goût :**

De 8h30 à 16h, des producteurs valoriseront les produits du terroir par le biais de nombreuses dégustations et animations.

### **Parmi les participants**

#### **Producteurs et autres métiers de bouche :**

- **DOMAINES TICH & GRAVA (Verdelais)** (M. Thomas FONTEYREAUD) : vins produits sur ses domaines.
- **M. et Mme BIT** : Tourtière, gâteau basque, pastis landais.
- **LA FERME DE LAFITTE** (M. Jean-Pierre CAILLAU) : produits issus du canard et spécialités dérivées, apéritif ...

#### **Formules proposées pour le déjeuner :**

- sandwich pâté/rillettes : 5€
- frites : 3€
- brochette de magret : 5€
- plateau repas « assiette terroir » magret ou confit frites : 10€
- burger de canard : 7€ ou burger au foie gras : 10€

- **CHAMPAGNE PREVOT** (M. Guy DELLUC).
- **AU RELAIS DU TERROIR** : M. et Mme BRUNELLE et leurs produits sélectionnés issus du terroir lot-et-garonnais : pruneaux, apéritifs. Dégustation de pruneaux mi-cuits.

Formules proposées pour le déjeuner :

- « pasta box » : porc au curry avec pâtes fraîches » - 6€
- tiramisu aux pruneaux Armagnac : 3€.

- **ART DÉLICIES** (Mme Habiba BENKHAMMAR) : pâtisseries orientales.
- **Alain CAVAGNÉ**: produits apicoles (miel), pain d'épices, crêpes maison.

- **Christophe BONIFACE** : huîtres du Banc D'Arguin , crevettes roses

Assiettes proposées pour le déjeuner :

- La Simple (6 huîtres, citron) : 5€
- La Complète (6 huîtres, citron, pain, beurre demi-sel) : 6€
- 6 crevettes 30/40 : 5€

- **M. et Mme BUZIOL** : viande de veau.

Formules proposées pour le déjeuner :

- assiettes « casse-croûte ».

- **Malika JBIRANE** : couscous,tajine et merveilles.

Formules proposées pour le déjeuner :

- couscous ou tajine 9€ l'assiette
- merveilles : 4€ les 12 pièces.

- **EARL CANTEGREL** (Joël SIMONNET) : pâtés, rillettes, truffes en verrine ...

Formule :

- omelette aux truffes du Périgord : 9€ / avec mâche : +2,50€

- **LES DELICES DE BRETAGNE** (Bruno HERBERT) : Produits bretons soit andouille de Guémené, kouign amann, gâteaux breton, cidre , chouchen, bière bretonne...

**Nouvel exposant cette année** ● **LA FEE BONBON** (Cécile LAROCHE) : gâteaux de bonbons, sucreries, confiseries, guinettes.

Animation :

Ateliers créatifs pour les enfants : ils créent eux même leur sujet et repartent avec leur création. Tarif : 5€.

**Nouvel exposant cette année** ● **LA FERME LOUS TIRONS** (Lolita ESTOPPEY) : fromage de chèvre (tomme).

**Autres types d'exposants :**

- **L'ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DU LOT-ET-GARONNE** : elle vous fera découvrir l'univers de la truffe, notamment par le biais d'expositions et de documentations. Dégustation de toasts au beurre truffé.
- **LES GOURMANDISES DE PASCALINE** (Pascale HERBELOT) : art de la table, confitures .
- **ATELIER CREATION ET LOISIRS** : confection pour la cuisine (nappes, porte-serviettes, porte-tartes, sacs à pain, ronds de serviette, tabliers, sacs)
- **LE FRUIT DE LA PASSION** (Mme Marie-José VIGNAU): porcelaine peinte à la main (art de la table)
- **L'AMICALE LAÏQUE DU QUEYRAN** : comme de tradition, elle nous fera déguster gratuitement sa délicieuse soupe, cette année une garbure.

**Nouvel exposants cette année** ● **INNOVATION ET TRADITION COUTELLERIE** (Odile CARMASSI): couteaux artisanaux de leur création / couteaux Opinel et Florinox

- **Stand de la MARCHÉ SOLIDAIRE** : pour la 3ème année consécutive, l'office de tourisme soutient aussi la « marche solidaire » (portée par le Comité Féminin 47 en partenariat avec le CCAS, les 2 clubs de randonnée locaux et Castel Gym), instaurée dans le cadre de l'opération "Octobre Rose" (dépistage et prévention du cancer du sein). Le départ de la marche se fera depuis le site dès 10h. Stand d'information sur la prévention et le dépistage du cancer du sein sur place. Vente de gadgets.

### Les animations sur place :

**A 10h30**, un **concours du goût** destiné à l'ensemble des enfants des écoles primaires des Coteaux et Landes de Gascogne (voir modalités en annexes), qui devront confectionner un gâteau avec des bases imposées, qui changent chaque année. Thème imposé : « confectionne des **petits biscuits** et étonne-nous avec des découpes originales ! ». Élément imposé : les biscuits devront contenir un fruit sec et/ou un fruit séché. Un jury désignera et récompensera les gagnants (membres du jury : Justine Lenclos (lauréate 2016), Daniel Farrugia (bénévole OT et membre des Maîtres Gourmands du Queyran), Roselyne Lambert (membre des Maîtres Gourmands du Queyran), et Evelyne Philippe (bénévole OT). Inscription obligatoire d'ici le 11 octobre.

**A l'heure du déjeuner**, ceux qui le souhaitent pourront rester manger sur place, en composant le menu de leur choix à partir de **formules modiques, portions ou assiettes, et plats mijotés** par les producteurs de notre marché. Le tout dans une ambiance musicale et dansante animée par les membres de la troupe Arts et Traditions Populaires (ATP Marmande).

### La semaine du Goût, c'est aussi :

- Une **exposition** sur le thème imposé (mais libre dans la forme) : « **Verger ou potager : dessine-nous ton Lot-et-Garonne gourmand !** », ouverte aux écoles

maternelles et primaires de la communauté de communes des Coteaux et Landes de Gascogne (voir annexes). Ont décidé de participer à ce jour : les écoles de Bouglon, de La Réunion, J.F Samazeuilh, Ste Marie et Jean de la Fontaine de Casteljaloux. **Soit 16 classes, un record ! Nouveauté :** un invité exceptionnel, la crèche de Casteljaloux, qui exposera aussi ses créations. **Exposition du 13 octobre au 4/11, Maison du Roy.** Entrée libre, aux heures d'ouverture de l'office de tourisme.

En parallèle, dans le local des **Amis de Casteljaloux** jouxtant la salle d'exposition : table dressée avec des cuivres / recettes de cuisine autour du cochon / documentation sur le thème « à table avec les présidents de la Vème République ».

- Une **initiative de l'office de tourisme pour le centre de loisirs de Casteljaloux** : comme de tradition depuis 3 ans maintenant, l'office de tourisme offrira aux enfants qui fréquenteront le centre de loisirs de Casteljaloux, **le mercredi 11 octobre**, un programme récréatif dispensé par les ATP Marmande. Au programme : présentation sous forme d'histoires et de chants des 3 aliments suivants : la tomate, la fraise et tout ce qui peut être confectionné avec du cochon. Pour clôturer l'après-midi, un goûter sucré-salé avec les 3 aliments pré-cités sera servi aux enfants et aux animateurs à partir **de 15h45/16h**.

#### Rappel presse :

Arrivée des ATP Marmande à **14h** au centre de loisirs, route de Poussignac.

- **Les Délices de Lafitte**, producteur de gras de Montgaillard, interviendront sur invitation de l'office de tourisme :

→ **le mardi 10 octobre dès 18h**, aux côtés de l'office de tourisme, pour animer le cocktail de bienvenue spécial « Semaine du Goût » proposé aux curistes au sein du **centre thermal**.

→ **le jeudi 12 octobre à 11h**, ils proposeront une dégustation aux résidents de l'EHPAD installé au sein de l'hôpital local de Casteljaloux, **avec la complicité de Mme Christine Bouchon**.

#### Rappel presse :

Vous êtes conviés à assister à ces 2 interventions !

Aux thermes, la dégustation démarre en général vers 19h15/19h30

- **Les initiatives des commerces de bouche à ce jour :**

Initiatives de dégustations proposées toute la semaine pour l'occasion.

#### Liste des participants :

- **Boutique au Relais du Terroir à Casteljaloux (86 Grand'Rue) :** dégustations toute la semaine en boutique / un atelier sur le thème des verrines légères **le jeudi 12 /10** à 18h30 avec participation de 30€.

- **Restaurant Le 64 à Casteljaloux (1 rue Posterne) :** - plancha assortiment de charcuteries et fromages du pays Basque - tortilla seront proposées alternativement durant la semaine
  
- **Boulangerie-Pâtisserie « Aux Délices de Castel » à Casteljaloux (4 avenue du 8 mai 1945) :** chaque jour, une dégustation différente :
  - mardi 10/10 : pain aux noix
  - mercredi 11/10 : amandine myrtilles
  - jeudi 12/10 : pain saucisson/vin rouge
  - vendredi 13/10 : tartelette aux noix
  - samedi 14/10 : fougasse
  
- **Boulangerie-Pâtisserie « Epi d'Or » à Casteljaloux (45 Grand'Rue) :** spécialités de la semaine : - Scoubichoc (feuilletage chocolat-noisettes) - Tresse café-noix - Roulé fraise-nougatine - Couque ananas-noix de coco
  
- **La Saveur des Prés (primeurs, produits du terroir) à Casteljaloux (8 place Gambetta) :** toute la semaine, dégustation de miel, de fritons de canards, jus de pommes et de poires pétillants et non-pétillants, terrines, et pâtés.
  
- **Boucherie Charcuterie Gaubrie à Casteljaloux (Place Jean Jaurès)** Dégustation de charcuterie « maison » le vendredi 13 et samedi 14/10 à partir de 10h30.

# **Annexes**

« Verger ou potager : dessine-nous  
ton Lot-et-Garonne gourmand ! »



Du 13 octobre  
au 4 novembre  
2017

**Nouveauté :**  
participation du  
multi-accueil  
Les Lutins !



LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT

Créations  
libres des  
élèves des  
écoles  
maternelles et  
primaires des  
Coteaux &  
Landes de  
Gascogne



EXPOSITION  
Maison du Roy - Casteljaloux

Office de tourisme des Coteaux et Landes de Gascogne  
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h  
Fermé dimanche et jours fériés

I  
P  
N  
S



Dans le cadre de la Semaine du Goût 2017

# CONCOURS DU GOÛT

Présentation de confections pâtissières devant un jury

Le samedi 14 octobre, à 10h30

Centre d'animation de La Bartère à Casteljaloux  
(à côté du Centre Thermal)

## Formalités du concours :

### Qui peut participer ? :

Le concours du Goût est **ouvert à tous les élèves** des **écoles primaires** du territoire communautaire.



### Conditions :

Confectionne des **petits biscuits** et étonne-nous avec des **découpes originales** ! le jour J, tu devras apporter une assiette joliment présentée de tes créations.

**Élément imposé** : les biscuits devront contenir un fruit sec et/ou un fruit séché !



**Important** : ta création doit porter un nom, et doit être accompagnée de la **recette**, écrite et illustrée de ta main. Celle-ci sera affichée le jour même.

### Enjeux du concours :

Comme les années passées, il y aura des **cadeaux** à gagner. Et, s'il le souhaite, le grand gagnant pourra **faire partie du jury** l'an prochain ! De plus, les recettes des participants seront présentées lors de l'**exposition « Semaine du Goût »** l'année suivante.



Tu es intéressé ? Les coupons de participation sont à retirer à l'Office de Tourisme des Coteaux et Landes de Gascogne à Casteljaloux ou dans ton école, auprès de ton enseignant, et à rapporter à l'Office de Tourisme au plus tard le **11/10**.