



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/rillette : 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 CANTAGREL** (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 3^{ème} 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.

- 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 : contes, légendes et histoires entrecoupés de musique et danses traditionnelles, en rapport avec les traditions culinaires. Et aussi un goûter spécial pour l'occasion.

- **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 à partir de 10h30.