

PROGRAMME

Parce qu'on veut savourer
le goût de nos terroirs



MANGER AUDIOIS

c'est avoir tout bon

MANGER **AUDOIS**
à la foire d'Espezel !

La Chambre d'agriculture de l'Aude et le Département de l'Aude vous proposent un stand 100% terroir au cœur de l'espace dédié à l'élevage les 22 et 23 octobre.

Un programme alléchant vous attend durant ces deux journées !



SAMEDI

— Jeu Pays Cathare !

Participez au jeu de la marque Pays Cathare®, de nombreux lots sont à gagner.

— 10h30 - Atelier de cuisine

Démonstration et dégustation de recettes cuisinées à base de produit locaux :

1) Carpaccio de boeuf gascon Pays Cathare®

2) Parmentier de boeuf gascon et pommes de terre du Pays de Sault Pays Cathare®

Animé par *Cyril Farina* chef cuisinier et traiteur audois.

— 15h - Atelier de cuisine

Les recettes sucrées de Cyril Farina, démonstration et dégustation :

1) Compote de pomme du Pays Cathare, caramel de pomme déglacée à la blanquette

2) Pomme d'amour du Pays de Sault

DIMANCHE

— Jeu Pays Cathare !

Participez au jeu de la marque Pays Cathare®, de nombreux lots sont à gagner.

— 10h à 11h30 - Ateliers de cuisine

Démonstration et dégustation de recette cuisinée à base de produits locaux : « La Patan'ô » pommes de terre du pays de Sault généreusement et joliment garnie, le tout à emporter !

Animé par *David Efimenko* chef cuisinier du restaurant

« ô Rendez-vous »

— 14h à 17h - Le goûter avec Atout Fruits !

Démonstration de pressé de pommes anciennes, goûter fermier, stand écocitoyenneté.

*Nous vous attendons nombreuses et nombreux
pour déguster ces plats typiques de notre territoire !*