



SAVEURS D'AUTOMNE

Du 9 au 14 Octobre 2007

A Crocq (23)

Il est en cuisine des astuces que seuls les grands chefs connaissent et dans les bois des champignons dont vous ne soupçonneriez pas les vertus...

Les Saveurs d'Automne sont l'occasion pour tous ceux qui ont en commun le goût des bonnes choses de se rencontrer et d'échanger leur savoir et leurs savoirs-faire.

Toques blanches du Limousin, mycologues, producteurs et aubergistes s'unissent pour vous faire découvrir ces champignons et fruits d'automne, pour le plus grand plaisir de vos papilles ...

Les Saveurs d'Automne, c'est aussi se réunir autour d'une bonne table, alors n'hésitez pas à venir faire la fête avec nous !

Alain Fauriaux

Association Pays'Sage

Patrick Soulière

Confrérie des Ramasseurs et Mangeurs de Champignons de La Creuse

La fête du champignon :

Dimanche 14 octobre à partir de 8h à CROCC

Marché de Terroir

Venez remplir votre panier de champignons, fromages, fruits et légumes de saison, artisanat local...

Les producteurs seront présents toute la journée dans les rues.

Des démonstrations de cuisine qui vous mettront l'eau à la bouche! Découvrez la fameuse tourte aux cèpes !



A 17h, la troupe des **Romain Michel** enchaînera jongleries, pitreries et cascades en tout genre dans un « spectacle du dehors » hilarant.

Pour les enfants, Des initiations à la cuisine avec les chefs

Balade mycologique
Rdv à 8h30 à l'étang de Méouze (commune de St Oradoux de Chirouze)
Guidés par des mycologues, vous pourrez découvrir les différentes variétés de champignons creusois et leur particularité.

Exposition des champignons fraîchement cueillis de 11h à 12h dans la salle des fêtes de Crocq.



Repas Gastronomique

Les Toques Blanches du Limousin proposent un grand repas le midi

Duo de terrines des sous-bois

*

Filet de veau aux cèpes

*

Terrine de pommes de terre forestière

*

Crème brûlée de chèvre aux trompettes

*

Charlotte aux mousserons et fruits rouges

20 €

La fanfare **Tribal Banda** animera la journée pour le plus grand plaisir de vos oreilles!

Les stages de cuisine :

Nombre de places limité, réservation conseillée.

Tous les stages proposés durant les Saveurs d'Automne sont à base de **champignons et fruits d'automne**.

Ils sont encadrés par des **Toques blanches du Limousin**, entre 8h30 et 17h à Crocq.

Le repas du midi vous est offert (ouvert aux non stagiaires, sur réservation et dans la limite des places disponibles)
Vous confectionnerez 4 recettes, et repartirez avec vos productions et le livret des recettes correspondantes.

N'oubliez pas de vous munir d'un tablier, de quelques torchons et d'un panier.

- mercredi 10 octobre : Viandes et saveurs boisées
tarif : 60 € / 50 € pour les adhérents
- jeudi 11 octobre : Le poisson d'automne
tarif : 60 € / 50 € pour les adhérents
- vendredi 12 octobre : L'apéritif en assiette dégustation
tarif : 50 € / 40 € pour les adhérents
- samedi 13 octobre : Les délices du foie gras
tarif : 70 € / 60 € pour les adhérents





Les Balades mycologiques :

Vous partirez à travers les forêts du plateau à la découverte des champignons, accompagnés par des **mycologues** professionnels. Les champignons serviront ensuite à mettre en place **une exposition** à la salle des fêtes à base de ces produits fraîchement cueillis.

2 balades mycologiques proposées :

- samedi 13 octobre à 14h, exposition de la cueillette de 16h à 17h
- dimanche 14 octobre à 8h30, exposition de la cueillette de 11h à 12h

Rendez-vous à l'étang de Méouze (commune de St Oradoux de Chirouze)
5 € / 3 € pour les adhérents / gratuit pour les moins de 12 ans

Des Saveurs pour les enfants

Parce que les enfants sont avides de connaissances et pleins d'imagination, nous leur réservons plusieurs journées remplies de saveurs : le mardi est réservé aux scolaires et le mercredi après-midi aux centres de loisirs.

Ils pourront ainsi profiter de l'expérience des chefs, des mycologues et des artistes au travers de trois ateliers :

- sortie nature et découverte des champignons
 - atelier cuisine avec les chefs
- atelier Land'art avec l'artiste plasticien Marc Pouyet





Forfait Week-end :

Nous vous proposons, en partenariat avec le Service Loisirs Accueil de la Creuse une formule comprenant :

- le stage « les délices du foie gras » avec repas le midi,
 - la balade mycologique du dimanche matin
 - le repas du dimanche midi
- le repas du samedi soir dans une auberge de pays
- une nuit dans une chambre d'hôte de la région

à partir de 190 €

La tombola des Saveurs

organisée jusqu'au 4 octobre

billets disponibles chez les commerçants de Crocq

De nombreux prix à gagner :

- stage de cuisine au choix pour une personne
- repas dans une auberge choisie par nos soins pour 2 pers.
- repas gastronomique du Dimanche 14 octobre pour 1 pers.
 - un panier garni avec des produits du terroir
- balade mycologique du samedi ou du dimanche pour 1 pers.

Alors n'hésitez pas à prendre vos billets !