

Lot Of Saveurs continue tout l'été

JEUDI 09 JUILLET : ST-CIRQ-LAPOPIE

JEUDI 16 JUILLET : BOISSIÈRES

JEUDI 23 JUILLET : FRANCOULÈS

JEUDI 30 JUILLET : ARCAMBAL

JEUDI 06 AOÛT : CAILLAC

JEUDI 13 AOÛT : CIEURAC

JEUDI 20 AOÛT : CATUS

LES PARTENAIRES DU FESTIVAL



RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

OFFICE DE TOURISME CAHORS SAINT-CIRQ-LAPOPIE

Place François-Mitterrand • 46 000 Cahors - Tél : 05 65 53 20 65 • Mail : info@grandcahors.fr

Rendez-vous sur notre blog : www.lotofsaveurs.com

suivez-nous sur :

facebook. **twitter**
#lotofsaveurs

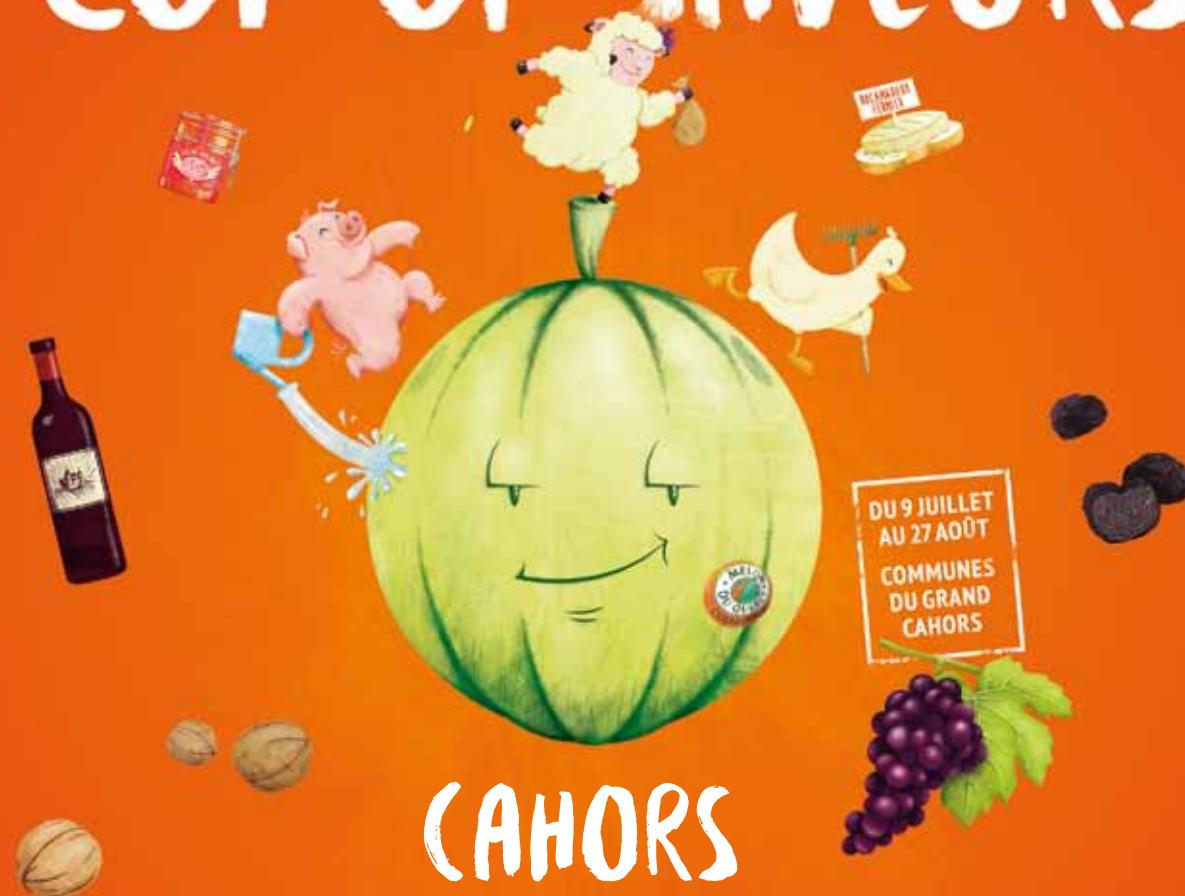


PROGRAMME
du festival ÉDITION 2015

- LA GASTRONOMIE DANS TOUT SON ART -

GRAND
CAHORS

LOT OF SAVEURS



DU 9 JUILLET
AU 27 AOÛT
COMMUNES
DU GRAND
CAHORS

CAHORS 3,4,5 JUILLET 2015

avec la participation de Quentin de TOP CHEF
PARRAIN : JEAN-LUC PETITRENAUD

WWW.LOTOFSAVEURS.FR

RENSEIGNEMENTS / RÉSERVATIONS : OFFICE DE TOURISME 05.65.53.20.65 • INFO@GRANDCAHORS.FR

Lot Of Saveurs, planète nourricière.

La gastronomie dans tout son art, tel est le credo de Lot Of Saveurs. Et ils sont nombreux les artistes de ce festival : les producteurs, les chefs, véritables virtuoses de la cuisine « à la française », les écrivains, les saltimbanques, les photographes ... tous sont présents pour faire de ce festival un moment unique de plaisirs culinaires. Ainsi, Lot Of Saveurs défend avec conviction le « bien manger », le « bien boire », le bonheur de partager un bon repas entre amis ou en famille, le plaisir de découvrir et d'échanger des savoirs.

Labellisé cette année encore par l'UNESCO, « Repas Gastronomique des Français », le festival cherche à occuper une place dans le paysage événementiel et culinaire français. Ainsi, Lot Of Saveurs sera « ville étape » de trois événements

gastronomiques majeurs : le championnat de France de cuisine amateur, le salon du blog culinaire de 750gr et le Festival International de la Photographie Culinaire qui s'arrêtera à Paris, puis Cahors et enfin à ... Milan pour l'Exposition Universelle dont le thème cette année sera « Nourrissons la planète, énergie pour la Vie ».

Quel sujet pouvait le mieux correspondre à Lot Of Saveurs qui défend, depuis 7 ans, son territoire gastronomique : pensons global, agissons et nourrissons local, voilà l'exigence du festival. Et quel autre produit pouvait le mieux représenter

cette thématique que le Melon du Quercy ? Rond comme une planète, issu de la terre, labellisé IGP, la star de l'édition 2015 sera déclinée sous toutes ses formes, notamment pendant le banquet Grande Tablée et sur tous les marchés de l'été.

Et c'est donc tout naturellement que Jean-Luc Petitrenaud, ardent défenseur des produits du terroir et de la gastronomie française, a accepté de parrainer l'édition 2015 du festival. Lot Of Saveurs aura donc le plaisir de l'accueillir, ainsi que tous les gourmands, à Cahors du 3 au 5 juillet.

 Jean-Marc VAYSSOUZE-FAURE

Maire de Cahors et Président du Grand Cahors

Sommaire

- p.2 Edito
-
- p.3 Les invités du festival
-
- p.4 **Le Melon : la star de l'édition 2015**
-
- p.5 Un festival de chefs
-
- p.6 Le Festival International de la Photographie Culinaire fait escale à Cahors
-
- p.7 Lot Of Saveurs et le Salon régional du Blog Culinaire de 750 gr
-
- p.8 **Vendredi 3 juillet : une inauguration en fanfare**
-
- p.9 **Samedi 4 juillet : les ateliers très gourmands**
-
- p.10 **Les arts culinaires : livres, tables rondes et ateliers**
-
- p.11 Le championnat de France de cuisine amateur
-
- p.12 **Le banquet Lot of Saveurs : tous à la Grande Tablée**
-
- p.13 **Dimanche 5 juillet : un final tout en douceur**
-
- p.14 A déguster pendant tout le festival !
-
- p.15 **Les marchés de Lot Of Saveurs**
-
- p.17 Le programme en détail
-
- p.20 Les partenaires

LES INVITÉS DU FESTIVAL

Le parrain de l'édition 2015 : Jean-Luc Petitrenaud



De la chaudronnerie aux émissions de cuisine

Jean-Luc Petitrenaud naît à Clermont-Ferrand en 1950. Il s'intéresse très jeune à la cuisine de terroir, grâce à sa grand-mère paysanne et ses fameux pâtés de pommes de terre. Après son renvoi du collège pour indiscipline, son père l'incite à apprendre un métier. Sans conviction, Jean-Luc Petitrenaud obtient un CAP de chaudronnier. Il passe ensuite un diplôme d'éducateur spécialisé et anime des colonies de vacances et des clubs de théâtre. En 1984, Jean-Luc Petitrenaud commence à faire des émissions de cuisine sur les ondes de Radio Puy-de-Dôme.

Une carrière de critique gastronomique à la TV et à la radio

C'est lorsqu'il est en Suisse que sa carrière de critique gastronomique va décoller : Radio suisse romande lui propose une chronique quotidienne sur la cuisine. Depuis, il exerce ses papilles sur France 3 (*Grands Gourmands*), sur France 5 (*Carte postale gourmande, Les escapades de Petitrenaud*), sur Europe 1 et dans les pages de *L'Express*. Passionné de cuisine des terroirs, il a publié de nombreux livres depuis 1997 (*Promenades gourmandes en France, Mes envies de vivre...*). L'instigateur de la Semaine du goût a été décoré de la médaille de l'ordre national du mérite et a reçu le prix du meilleur journaliste gastronomique.

Yannick DELPECH, chef 2* de l'Amphitryon de Toulouse

Chef de cuisine doublement étoilé, propriétaire de l'Amphitryon, cet autodidacte, pâtissier de formation, est un amoureux de la gastronomie, sensible et généreux. Lorsqu'il reçoit sa première étoile en 2000, il a seulement 24 ans et est alors le plus jeune chef étoilé de France. En 2013, il réalise son rêve d'enfant en créant Sandyan, la pâtisserie par Yannick Delpéch. extrêmement exigeant, en recherche permanente de la qualité, il aime par ses créations surprendre en douceur, en y mettant une part de lui-même, de sa sincérité et de sa franchise. En 2015, le chef étoilé participera à l'émission Master Chef sur TF1.

Yannick Delpéch sera présent le 4 juillet à Cahors.

Quentin de Top Chef !

Découverts par le grand public lors de son passage dans l'émission Top Chef de M6, Quentin Bourdy s'est rendu célèbre en formant avec, Noémie Honiat, un couple à la ville comme derrière les fourneaux.

C'est au sein du restaurant familial que Quentin se découvre une passion pour la cuisine. Formé au lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Toulouse, il rencontre Michel Bras, chef étoilé, et Jean-Luc Danjou, meilleur ouvrier de France, qui lui enseignent les ficelles du métier. En 2013, il participe à l'émission Top Chef sur M6 où il rencontre Noémie, alors jurée, et c'est le coup de foudre !

Après l'émission, il reprend le restaurant familial à Villefranche de Rouergue, où Noémie ne tarde pas à le rejoindre.

Quentin sera présent le 3 juillet à Cahors. et animera les ateliers pour les enfants des écoles .



(demi-finaliste de l'édition Top Chef 2014)

★ Le Melon du Quercy : la star de l'édition 2015 !



Un terroir d'excellence, un savoir-faire ancestral, un climat ensoleillé... Fruit d'une attention particulière, le Melon du Quercy est cueilli à maturité, sélectionné à la main avant d'être conditionné. Cette cucurbitacée locale, à la chair très orangée, ferme et fondante à la fois, livre les saveurs de son Quercy natal à tous les accros de l'été. Sucré et parfumé, le Melon du Quercy offre une pause plaisir accessible à tous.

Le Melon du Quercy bénéficie de l'Indication Géographique Protégée Melon du Quercy, sa qualité et son origine sont garanties par un cahier des charges. Il est cultivé par des petits producteurs en Quercy qui maintiennent la vie en milieu rural et entretiennent les paysages en respectant la biodiversité.



🍷 Les produits lotois, toujours à l'honneur !



✓ Un festival de chefs !

L'association des Bonnes Tables du Lot regroupe 27 chefs cuisiniers indépendants du Lot. Ils cherchent par leur savoir-faire, à sublimer les produits locaux avec des recettes qui mélangent avec brio tradition et modernité. Ils sont chefs étoilés ou non, unis par la passion de leurs métiers, l'envie de partager et de faire aimer leur cuisine.



> DES DÉMOS, DES DUOS D'IMPROS DE CHEFS ET DE NOMBREUX ATELIERS CULINAIRES

Pendant les 3 jours du festival, et tout l'été dans les communes du Grand Cahors, les chefs des Bonnes Tables du Lot et leurs invités (dont Yannick Delpech ou Quentin et Noémie de Top Chef) font le show : démonstration de cuisine, ateliers culinaires, duos d'impro du DRIVE FERMIER.

Les chefs des Bonnes Tables du Lot sortent de leur restaurant pour partager, avec humour et bonne humeur, des moments de gourmandise et de plaisirs gastronomiques. Voir page 9 et 13

> UNE SOIRÉE DE DÉLICES : A NE PAS MANQUER (DIMANCHE 5 JUILLET)

70€ vin compris - Réservations : Office de tourisme Cahors Saint-Cirq Lapopie (sous réserve des places disponibles)

Pendant cette soirée, les chefs proposent à leurs 500 convives un repas gastronomique inoubliable, accompagné des meilleurs vins. Voir page 13



📷 Le Festival International de la Photographie Culinaire

Exposition du vendredi 3 au dimanche 5 juillet, sur les allées Fénélon (entrée libre)

Les photographes du Festival International de la Photographie Culinaire, partenaire de l'Exposition Universelle MILANO 2015, vont illustrer le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie » du plus grand rendez-vous planétaire jamais organisé autour de la nourriture qui se déroule à Milan du 1^{er} mai au 31 octobre.



Leurs images seront exposées au sein du pavillon à Paris et à Cahors pour Lot Of Saveurs 2015 !

En effet, Cahors est, à l'occasion de cette exceptionnelle édition 2015, une des étapes officielles du parcours culturel du Festival : une sélection d'une trentaine d'images de la compétition sera installée au cœur de LOT OF SAVEURS et appréciée par un jury lotois. Son lauréat recevra le trophée «Lentille d'Or» du Prix Spécial « LOS/FIPC 2015 » le soir de la Grande Tablee.

Ainsi, LOS 2015 sera acteur de ce rassemblement international qu'est MILANO 2015 ! Et à la question : comment assurer à l'ensemble des habitants de la planète une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable, le festival répond : « Pensons global, agissons local ! »



©FIPC 2015 - Eduardo Torres pour toute utilisation

A NE PAS MANQUER :
L'OEIL ET LA BOUCHE (CINEMA ABC CAHORS)

Jeudi 2 juillet, Cinema ABC - 19h30
Suivi d'une dégustation de vins et fromages

En ouverture du festival, le cinéma ABC Cahors propose une soirée documentaire, le jeudi 2 juillet avec *The French Fromage*, de Delphine Piault et Paul Pajot et *L'œil et la bouche*, d'Amaury Voslion. La photographie culinaire joue un rôle primordial dans la représentation et l'image de ce que nous mangeons. Un univers où le goût passe par le regard à découvrir à travers les grands chefs et leurs photographes. [Voir page 17](#)

🍷 Le salon régional du blog culinaire



N°1 de la recette sur Internet, 750gr regroupe une communauté de passionnés de cuisine qui se retrouvent chaque année à Soissons pour le Salon du Blog Culinaire.

Ce rendez-vous incontournable des blogueurs culinaires et des gourmands fera escale à Cahors pour Lot Of Saveurs, avec un espace qui leur sera entièrement consacré.

Au programme, des battles et ateliers cuisine participatifs sous la houlette de Chef Damien, les trucs et astuces des blogueurs culinaires, des dégustations et des présentations de blogs, des rencontres et des échanges, le tout dans la bonne humeur, la convivialité et la gourmandise ! Samedi 4 et dimanche 5 juillet



▶ Vendredi 3 juillet, une inauguration en fanfare

> UNE JOURNÉE DÉDIÉE AUX ENFANTS



De 9h00 à 16h00

Village Lot Of Saveurs - Allées Fénélon

Près de 200 enfants des écoles élémentaires de Cahors sont attendus sur le village Lot Of Saveurs pour profiter des animations du festival :

- ateliers découverte et sensoriels,
- cours de cuisine,
- grand pique-nique de Lot Of Saveurs.

> UNE INAUGURATION FESTIVE ET GOURMANDE

Départ à 18h00

Parvis de la mairie - Entrée libre

Une inauguration en fanfare pour cette 7^{ème} édition rythmée par les 25 musiciens déchainés de la BATUFRAGA locale et colorée, animée par les clowns et l'échassier du « Cuisinier Chef Show » !



> LE « GOÛTER À L'ART », BUFFET INAUGURAL



19h00 - Place de la Libération - entrée libre

Lot Of Saveurs a confié cette année la réalisation du buffet d'inauguration à la plasticienne du goût Maeva Barrière. Une aventure gourmande, artistique, humaine et participative, qui a réuni de nombreux habitants du Grand Cahors pendant plusieurs semaines, avec les Espaces Sociaux et Citoyens de Cahors et le Réseau d'entraide et de relations de Terre-Rouge. Au cours de plusieurs ateliers et rencontres, Maeva Barrière a proposé aux participants une entrée gustative pour apprécier l'art culinaire, imaginer les goûts, concevoir les recettes et réaliser la performance gustative et plastique du buffet inaugural.

> LE MARCHÉ GOURMAND

A partir de 19h00 - Entrée libre

Place des Républicains Espagnols - Square Olivier-de-Magny

C'est un des moments préférés des festivaliers : le grand pique-nique au parc où chacun peut se concocter un repas typiquement lotois auprès de producteurs sélectionnés pour la grande qualité de leurs produits.



> CINÉ PLEIN AIR : THE LUNCH BOX, FILM INDIEN DE RITESH BATRA



A partir de 22h00 - Place de la Libération

Ila, une jeune femme délaissée par son mari, se met en quatre pour tenter de le reconquérir en lui préparant un savoureux déjeuner livré dans une lunchbox. En réalité, la Lunchbox a été remise accidentellement à Saajan, un homme solitaire, proche de la retraite ...

Un film délicieux, plein d'humour, d'intelligence et de tendresse nommé dans la catégorie « Caméra d'or » au festival de Cannes 2013.

▶ Samedi 4 juillet, des ateliers très gourmands

> LES DÉMOS DE CHEFS

Pour adultes - accès libre

Village Lot Of Saveurs - Allées Fénélon - de 10h30 à 16h30

Programme détaillé pages 17, 18 et 19

Toute la journée, les chefs des Bonnes Tables du Lot et leurs invités réaliseront des performances culinaires en direct et en public.

> LES PIC-KIT

Pour adultes - 20 €, repas compris

Village Lot Of Saveurs - Allées Fénélon - de 10h00 à 17h00

Inscriptions : Office de Tourisme Cahors Saint-Cirq-Lapopie (sous réserve des places disponibles)

Programme détaillé pages 17, 18 et 19

Les chefs vous proposent de partager avec eux un pique-nique. Mais avant de déguster, il faudra le préparer avec eux, à partir d'un kit de cuisine surprise. 4 thèmes :

- « Petit-déjeuner des sportifs » par Patrick Cirotte, ancien chef animateur de Matin Bonheur, conseiller culinaire et formateur,
- « Pique-nique Quercynois » par Jean-Claude Voisin (Le Vinois, Caillac),
- « Goûter pour les enfants », tandem adulte / enfant par Jérôme Moulinou (Pâtisserie les Goumandises de Lilou, Cahors),
- « Apéro Tapas » par Gilles Marre (Le Balandre, Cahors).



> LES DUOS D'IMPRO DU DRIVE FERMIER



Village Lot Of Saveurs - Allées Fénélon - de 10h30 à 17h00

Programme détaillé pages 17, 18 et 19

Deux chefs s'affrontent autour de la réalisation d'un plat... Grand spectacle en perspective !

Avec notamment un duel au sommet entre Yannick Delpech et Fabrice Mignot, l'Homme

> L'ESPACE PRODUCTEURS ET DES JEUNES AGRICULTEURS

Allées Fénélon - Toute la journée - Accès libre



Venez découvrir toute la richesse de notre département à travers les animaux, des dégustations de produits et des informations sur les filières de qualité (Label rouge, Appellation d'origine protégée, Agriculture biologique) : stands de vente et démonstrations de tonte de brebis.

L'art et la gastronomie

> LES TABLES RONDES DE LOT OF SAVEURS

Allées Fénelon - Toute la journée - Accès libre

Chefs, artistes, écrivains, penseurs de cuisine, tous se réunissent pour parler de ... cuisine. En partenariat avec radio FMR Toulouse qui déambulera également sur les stands du festival pour aller à la rencontre des chefs, des artistes et des festivaliers.

> LE SQUARE DES LIVRES DE CUISINE

Allées Fénelon - Toute la journée - Accès libre

L'espace culturel E. Leclerc présentera un grand choix de livres culinaires et des invités prestigieux y signeront leurs ouvrages : Yannick Delpech, Maëva Barrière ...



> LE P'TIT COIN DES HISTOIRES

Jeune public (3 à 6 ans) - Accès libre

Allées Fénelon - 15h00 / 17h00

Pendant que les parents participent aux ateliers de cuisine, les enfants peuvent écouter des histoires aussi gourmandes que délicieuses.

> LES ATELIERS DE LA MÉDIATHÈQUE

Adultes et enfants de 6 à 14 ans - Gratuit sur inscription

Allées Fénelon - Toute la journée - Inscriptions : Office de tourisme Cahors Saint-Cirq-Lapopie (sous réserve des places disponibles)

La médiathèque propose des ateliers ludiques et gourmands : « ma cuisine en carton » pour les enfants et « fantaisies de papier » pour les adultes.

> ET AUSSI...

Sur les allées Fénelon avec la remise du prix Lot of Saveurs samedi 4 juillet à 19h00

- L'exposition du Festival International de la photographie culinaire (voir page 6)

Mercredi 1^{er} juillet à 16h00

- Ciné-goûter à la Médiathèque : une heure de courts-métrages pour les enfants à partir de 5 ans, pour se mettre en appétit ...



Le championnat de France de cuisine amateur

De 10h à 18h - Pergola place François-Mitterrand - Accès libre

Cette année, le Championnat de France de Cuisine Amateur s'arrête pour une étape à Cahors !

Des cuisiniers amateurs auront à leur disposition un ensemble d'ingrédients (dont des produits du Lot) ainsi qu'un ingrédient « mystère » avec lequel il faudra composer 30 à 40 verrines identiques en 1h d'épreuve, pour convaincre un jury de professionnels.



La journée finira en beauté avec, à 17h, la délibération du jury et la remise des prix sous la pergola de la place François-Mitterrand.

Un prix « coup de cœur » sera attribué par le public suite à la dégustation des recettes des candidats.



Le ou la gagnant(e) de l'étape représentera le festival Lot Of Saveurs et la ville de Cahors lors de la demi-finale et éventuellement de la finale du Championnat de France de Cuisine Amateur 2015 !

Samedi 4 juillet - 18h30 à 20h00 - Allées Fénelon

Pour se mettre en appétit : l'apéritif Lot of Saveurs de l'Interlude Café (boulevard Gambetta) avec tapas lotoises et ambiance garantie !

Le Banquet Lot Of Saveurs labellisé « Grande tablée »

Samedi 4 juillet - A partir de 20h00 - Allées Fénelon

Un menu gastronomique sera de nouveau proposé aux 2 000 convives du festival avec entrée, pause fraîcheur, plat, fromage et dessert, comprenant tous les produits des filières alimentaires labellisées du Lot.

Cette année encore, le service de Restauration Collective et les producteurs réaliseront l'exploit de servir 2 000 convives dans une ambiance des plus conviviales.



**Tarif 15 € / 13 € avec la carte Grand Pass
(8 € pour les enfants de moins de 12 ans)**

**Inscription : Office de tourisme Cahors-
Saint-Cirq-Lapopie (sous réserve des places
disponibles) ou sur www.ticketnet.fr**

Et pour terminer, la Grande tablée :

> TRID'Z (BALOCHE LOUFOQUE FANTASTIQUE ET FANTOCHE)

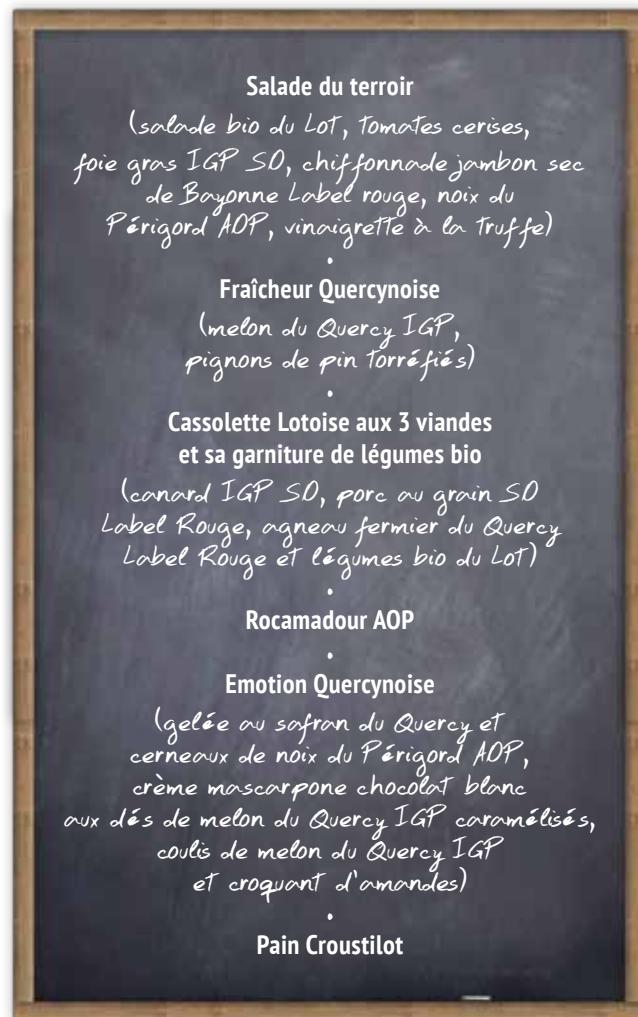
3 musiciens tout-terrain mettent les pieds dans le plat et la tête dans la boule à facettes. Trid'z s'essaie à l'exercice du bal.

Il en résulte une musique dansante qui côtoie la farce, l'absurde toujours à la limite du bon goût ...

Samedi 4 juillet - A partir de 20h00

> Et si vous n'avez pas de place pour le banquet, le Bistrot de Lisa (Boulevard Gambetta) proposera un menu Lot Of Saveurs tout aussi délicieux.

Au menu 2015



Dimanche 5 juillet : un final tout en douceur

> DES DÉMONSTRATIONS DE CUISINE TRÈS GOURMANDES

Pour adultes - Accès libre

Village Lot Of Saveurs - Allées Fénelon - de 10h30 à 12h30

Toute la matinée, les chefs des Bonnes Tables du Lot, ainsi que des chefs et des artistes invités, réaliseront des performances culinaires en direct et en public. Avec notamment Alexis Pélissou (ancien chef du Gindreau, 1* Michelin, St Médard).



> LES PIC-KIT (COURS DE CUISINE POUR ADULTES)

Pour adultes - 20 €, repas compris - Village Lot Of Saveurs - Allées Fénelon de 10h00 à 12h00 - Inscriptions : Office de tourisme Cahors Saint-Cirq Lapopie (sous réserve des places disponibles)

En ce dimanche matin, un chef vous propose de partager un « brunch du dimanche » ! Mais avant de déguster, il faudra le préparer avec lui, à partir d'un kit de cuisine surprise.

Le Repas des chefs : Claude Emanuel Robin - L'Allée des Vignes • Julien Poisot - Chateau de Mercuès • Thierry Psonka - La table de Haute Serre • Pascal Bardet - Le Gindreau • Hervé Bourg - Le Marché • Jean-Claude Voisin - Le Vinois • Jean-Francois Dive - L'Ô à la bouche • David Blanco - Cuisine Côté Sud • Gilles & Alexandre Marre - Le Balandre • Avec le soutien de Joël GILBERT et de Michel Carrendier (la Garenne, Cahors)

> LES DUOS D'IMPRO DU DRIVE FERMIER

Pour adultes - Accès libre

Village Lot Of Saveurs - Allées Fénelon - de 10h30 à 11h30

Quentin et Noémie, les amoureux de Top Chef, s'affrontent autour de la réalisation d'un plat... Grand spectacle en perspective !

> BROCANTE DES ARTS DE LA TABLE

Toute la Journée - Allées Fénelon

Pour chiner, flâner, négocier, et peut-être trouver la « perle rare » que l'on cherchait depuis si longtemps. L'occasion aussi de se remémorer les tables d'autrefois avec nappes brodées et verres si délicatement gravés.

> LA SOIRÉE GASTRONOMIQUE DES BONNES TABLES DU LOT

A partir de 20h00 - Pour adultes - 70 € (repas et vins compris)

Inscriptions : Office de tourisme Cahors Saint-Cirq Lapopie (sous réserve des places disponibles)

L'inoubliable Repas des Chefs dans le splendide Parc des expositions.

Au menu, une promenade gourmande suivie d'un repas assis, jouant sur les accords mets et vins, concocté par une équipe de 9 chefs prêts à vous étonner dans un décor inoubliable !





L'Office de tourisme du Grand Cahors propose un programme de visites qui plongera les festivaliers au coeur de l'extraordinaire patrimoine bâti et culinaire de Cahors.

➔ Les visites de l'Office de tourisme du Grand Cahors

> VISITE APÉRITIVE

Date : samedi 4 juillet 2015 - **Durée :** 2h30

Départ : Office de tourisme Cahors Saint-Cirq-Lapopie

Cette visite conviviale vous fera découvrir l'histoire et le patrimoine de Cahors sous l'angle de la cuisine et des recettes traditionnelles.

Cette visite se clôture par une dégustation conviviale de vin de Cahors pour poursuivre vos échanges. [Voir page 17](#)

> CAHORS ET SES JARDINS SECRETS

Date : dimanche 5 juillet 2015 - **Durée :** 2h00

Départ : Office de tourisme Cahors Saint-Cirq-Lapopie

En compagnie d'un guide conférencier, vous pousserez la porte de cinq Jardins Secrets aux alentours de la cathédrale pour aller à la rencontre des plantes les plus surprenantes associant symbolisme, propriétés médicinales et culinaires. [Voir page 19](#)

🚚 Venez découvrir les délices du Taco Food Truck

Village Lot Of Saveurs - Allées Fénelon

Le food truck de l'Homme à la Spatule, habituellement installé en région Toulousaine, revisite les célèbres crêpes mexicaines à la sauce française.

« Taco » proposera à tous ceux qui le souhaitent, des formules de déjeuner rapides et quercynaises.



♥ Palette gustative

Galerie 17 (rue Clément Marot - David Gabella)

Maeva Barrière propose une pratique culinaire plastique, esthétique, et évidemment gustative. Elle travaille les goûts comme le peintre compose sa palette chromatique, un basculement entre l'essence de la gastronomie, le sens gustatif, et ses esthétiques plastiques.



🌿 Les marchés de Lot Of Saveurs



La fête se prolonge tout l'été, offrant aux fidèles et aux touristes de passage un aperçu des saveurs multiples et gastronomiques du Lot. Tous les jeudis de l'été, la caravane Lot of Saveurs déploie ses animations et assure des heures conviviales et gourmandes sans autre prétention que le plaisir de se retrouver dans un village un soir d'été.

> JEUX GOURMANDS

15h00 - 17h00

Les centres de loisirs animent des jeux en lien avec la gastronomie pour les enfants (7-12 ans) : chasse au trésor gourmande, rally photos culinaires, jeux en ateliers etc...

> CONCOURS DE PÂTISSERIE

15H30-17H30

Concours et cours de pâtisserie, en tandem parent/enfant, animés par un pâtissier local.

Sur inscription auprès de la mairie qui accueille l'animation.

> DUO DE CHEFS

17h30 - 18h30

Des chefs des Bonnes Tables du Lot proposent un duo autour de recettes préparées à partir des produits du Lot

> MARCHÉ GOURMAND

A partir de 19h30

Par des producteurs locaux avec repas sur place et animation.

Et **jeu du panier gourmand** organisé par l'Office de tourisme du Grand Cahors.



MERCREDI 1ER JUILLET 2015

ANIMATIONS	LIEU	HEURE	INSCRIPTION
Ciné-goûter, pour les enfants à partir de 5 ans	Médiathèque du Grand Cahors	16h00	Accès libre

JEUDI 2 JUILLET 2015

Soirée documentaire Suivie d'une dégustation de vins et de fromages	Cinéma ABC	19h30	10 €
--	------------	-------	------

VENREDI 3 JUILLET 2015

Animations pour les écoles avec Quentin de Top Chef	Village Lot Of Saveurs	Toute la journée	Accès libre
Inauguration en fanfare	Départ parvis de la mairie	18h00	Accès libre et participatif
Buffet inaugural participatif avec Maëva Barrière	Place de la Libération	19h00	Accès libre
Marché gourmand	Place des Rép. Espagnols Square Olivier de Magny	A partir de 19h00	Accès libre
Ciné plein air « The lunch box »	Place de la Libération	A partir de 22h00	Accès libre

SAMEDI 4 JUILLET 2015

Salon du livre culinaire	Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs	De 10h00 à 17h00	Accès libre
Espace Producteurs et ferme des animaux avec tonte de brebis	Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs	De 10h00 à 17h00	Accès libre
Championnat de France de Cuisine Amateur	Pergola Villa Malbec	De 10h00 à 17h00	Accès libre dans la limite des places disponibles
Salon Régional du Blog Culinaire 750G	Stand « Blog » Village Lot Of Saveurs	10h00 - 17h00	Accès libre
Visite apéritive suivie d'une dégustation	Départ Office du Tourisme	10h00 - 12h00 10h30 - 12h30	5 €
PIC-KIT « petit-déjeuner des sportifs » par Patrick CIROTTE	Stand « PIC-KIT » Village Lot Of Saveurs	10h00 - 12h00	20 euros *(repas compris)

SAMEDI 4 JUILLET 2015

Ateliers cuisine pour enfants	Stand « ENFANTS »	10h00 - 11h00 11h00 - 12h00 14h00 - 15h00 16h00 - 17h00	5 euros *
Atelier « Ma cuisine en carton » Enfants à partir de 6 ans	Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs	10h30 - 12h00	Sur inscription* - gratuit (limitée à 12 enfants)
Démonstration de chef	Stand « Démo » Village Lot Of Saveurs	10h30 - 11h30	Accès libre
Duo d'impro du Driver Fermier avec Alexandre Marre	Stand « Duo » Village Lot Of Saveurs	10h30-12h00	Accès libre
Le Cochon, la salière et le cuisinier – déambulation	Marché de Cahors	11h00	Accès libre
Table ronde « Nourrir la planète : se nourrir mieux, réponses locales aux enjeux planétaires »	Stand « Tables Rondes » Village Lot Of Saveurs	11h00	Accès libre
Démonstration de chef « La cuisine du café par Nespresso et le CFA de Cahors »	Stand « Démo » Village Lot Of Saveurs	11h30 - 12h30	Accès libre
Signatures / dédicaces	Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs	12h00	Accès libre
PIC-KIT « pique-nique Quercynois » par Jean-Claude Voisin	Stand « PIC-KIT » Village Lot Of Saveurs	12h00 - 14h00	20 euros *(repas compris)
TACO / Food Truck	Village Lot Of Saveurs	12h00 - 14h00	Sur place
Duo d'impro du Driver Fermier Yannick Delpech vs L'Homme à la Spatule	Stand « Duo » Village Lot Of Saveurs	13h30 - 15h15	Accès libre
Démonstration de chef	Stand « Démo » Village Lot Of Saveurs	13h30 - 14h30	Accès libre
PIC-KIT « Goûter pour les enfants » tandem adulte/enfant par Jérôme Moulinou	Stand « PIC-KIT » Village Lot Of Saveurs	14h00 - 16h00	20 euros *(repas compris)
Démonstration de chef « Les Pastis d'Elise »	Stand « Démo » Village Lot Of Saveurs	14h30 - 15h30	Accès libre
Atelier « Fantaisie de papier » - Pour adultes	Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs	14h30 - 17h00	Sur inscription* - gratuit (limité à 12 adultes)
Le coin des histoires (Jeune Public)	Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs	15h00 - 17h00	Accès libre
Duo d'impro du Driver Fermier avec Hervé Bourg	Stand « Duo » Village Lot Of Saveurs	15h30 - 17h15	Accès libre
Démonstration de chef « Récupération après l'effort par Patrick Ciotte »	Stand « Démo » Village Lot Of Saveurs	15h30 - 16h30	Accès libre
Table ronde « Blogs culinaires, la déferlante »	Stand « Tables Rondes » Village Lot Of Saveurs	16h00	Accès libre

* Inscription à l'Office de tourisme Cahors Saint-Cirq-Lapopie - 05 65 53 20 65

SAMEDI 4 JUILLET 2015

PIC-KIT « Apéro Tapas » par Gilles Marre	Espace Lounge Villa Cahors Malbec	16h00 - 18h30	20 € *(repas compris)
Apéritif Guinguette avec TRIDJ'Z	Espace « Guinguette » Allées Fénélon	19h00 - 20h00	Accès libre
Cérémonie de remise du prix « Lot Of Saveurs » FIPC	Espace Guinguette Allées Fénélon	19h00	Accès libre
Le Banquet	Allées Fénélon	20h00	15€ / 13€ Grand Pass adultes -8€ enfant Réservation à l'Office de tourisme du Grand Cahors et sur www.ticketnet.fr
Bal Guinguette avec TRIDJ'Z	Allées Fénélon	A partir de 22h00	Accès libre

DIMANCHE 5 JUILLET 2015

Salon du livre culinaire	Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs	De 10h00 à 17h00	Accès libre
Espace Producteurs	Stand « Producteurs » Village Lot Of Saveurs	De 10h00 à 17h00	Accès libre
Salon Régional du Blog Culinaire 750G + animations ??	Stand « Blog » Village Lot Of Saveurs	De 10h00 à 17h00	Accès libre
Brocante et vide grenier des arts de la table	Allées Fénélon	10h00 - 18h00	Accès gratuit - Pour les exposants, s'inscrire au 06 80 03 69 41
PIC-KIT « Brunch du Dimanche » par Chef	Stand « Pic-Kit » Village Lot Of Saveurs	10h00 - 12h00	20 euros *(repas compris)
Duo d'impro du Driver Fermier	Stand « Duo » Village Lot Of Saveurs	10h30 - 12h30	Accès libre
Démonstration de chef par Alexis Péliou et Pascal Bardet	Stand « Démo » Village Lot Of Saveurs	10h30 - 11h30	Accès libre
Le coin des histoires (Jeune Public)	Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs	11h00 - 12h30	Accès libre
Table ronde « Le goût dans l'art, l'art du goût »	Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs	11h30	Accès libre
Démonstration de chef « La mique » par Mme Galthié	Stand « Démo » Village Lot Of Saveurs	11h30 - 12h30	Accès libre
Signatures / dédicaces	Stand « Lecture » Village Lot Of Saveurs	12h30	Accès libre
Cahors, cinq jardins secrets	Départ Office du Tourisme	15h00 - 17h00	6€ / 4€ Grand Pass *
Repas des chefs	Foyer Lamourous	A partir de 19h30	70 € * (tout compris)

* Inscription à l'Office de tourisme Cahors Saint-Cirq-Lapopie - 05 65 53 20 65