

Producteurs et artisans



17 et 18 septembre 2022
Festival
Pyénées Audoises

Programme & Producteurs Le Festival

Dégustations et vente de produits locaux, rencontre des producteurs, recettes de chefs, animations pour les enfants, visites de productions, animations musicales, table ronde des professionnels, restauration sur place, etc...



Organisation
Communauté de Communes
des Pyrénées Audoises
Tél : 04 68 20 00 10
Renseignements
Office de Tourisme
Pyrénées Audoises
Tél : 04 68 20 07 78



- 1 Au p'tit plaisir**
café, thé, smoothie, cocktail
Quillan - 06.87.22.06.24
www.auptiplaisir.com
- 2 Glaces Audeline**
glace lait brebis
Ste Colombe/l'Hers - 06.72.83.88.83
www.audeline.com

- 3 Domaine de Fourn**
vin et blanquette
Pieusse - 04.68.31.15.03
www.robert-blanquette.com

- 4 L'Esprit d'Angie**
biscuit sec
Axat - 04.68.20.59.20
espritdangie@orange.fr

- 5 Elodie Travers**
fromage de chèvre
Le Clat - 06.95.08.12.90
e.travers12@hotmail.fr

- 6 Domaine St Jacques**
vin, blanquette et crémant
Montazels - 06.85.67.83.23
domainesaintjacques@orange.fr

- 7 Le château en thé et Nathalie Joffre**
potirons, thé et confitures
Gincla - 06.34.19.00.96
n.joffre@orange.fr

- 8 Safran / Le Crocus Bleu**
safran, gelée, sirops, confitures...
Ajac - 06.34.57.11.39
jmlegrand513@orange.fr

- 9 Pisciculture de La Fajolle**
truite
La Fajolle - 07 87 13 28 00
www.pisciculturedelafajolle.com

- 10 Gaec Le Roc**
agneau grillé
Brenac - 06.78.48.63.31
morenoamandine@hotmail.fr

- 11 Dulce Sarat**
biscuits et pickles
Le Bousquet - 06.15.79.31.67
dulcesarat11@gmail.com

- 12 Ferme de la Prade**
fromage vache, viande porc/veau
Cailla - 06.10.45.06.00
philetfanette@nordnet.fr

- 13 Gaec des Aouzines**
veau et charcuterie
Espérasa - 06.14.91.35.43
www.domaine-de-pailheres.fr

- 15 Le Tube à Vin et SARL Château d'Arques**
vin
Rouvenac - 06.50.72.60.65
stefbigou@gmail.com

- 16 Jardins de la Haute Vallée**
jus et confitures artisanales
Couiza - 04.68.74.14.74
jhvaude@free.fr

- 17 Anne de Joyeuse**
vin et blanquette
Limoux - 04.68.74.79.40
www.annedejoyeuse.fr

- 18 ADEPOPAS & Coopérative Pays de Sault**
pomme de terre
Espezal - 06.87.71.30.93
coopaysdesault@orange.fr

- 19 Le Cochon Volant**
bière artisanale
Quillan - 06.09.66.39.78
www.lecochonvolant.fr

- 20 Jean-Luc Mestre**
pesto, tomate séchée
St-Martin / Villereglan - 04.68.31.61.90
jeanlucmestre1@hotmail.com

- 22 Simon Création**
objets en bois
Torreilles - 06.86.32.10.83
simon.creations@yahoo.com

- 23 Passo studio**
coutellier
Counozouls - 06.95.01.89.28
lecouteaudouzouave@gmail.com



Professionnels et partenaires

- A** Parc Naturel Régional Corbières-Fenouillèdes
- B** Office de Tourisme Pyrénées Audoises
www.pyreneesaudoises.com
- C** Atout Fruit
- D** Département de l'Aude et Viandes Pyrénées Audoises
- E** Interbev
www.interbev.fr
- F** Les Moulins Pyrénéens
www.les-moulins-pyreneens.com
- G** Lud'Aude
www.rehva.net/ludaude
- H** Eco-citoyenneté
www.eco-citoyennetes.fr
- I** Colledan (sonorisation)
www.colledan.fr
- K** Fédération de pêche
www.fedepêche11.fr
- L** Association ACCES
- M** La TRAME
- N** Interfel

Samedi matin

9h : Ouverture du festival

Toute la journée

Fabrication du pain «Mie'nutie» avec les **Moulins Pyrénéens**

Atelier valorisation des restes de notre quotidien avec l'**Association Ecocitoyenneté**

10h-12h : Rando accompagnée

«Les balcons de Quillan et ses 3 Quilles», public familial (8 ans+) Distance 5km / dénivelée 250mD+ inscription souhaitée au 04 68 20 07 78

10h - 11h30 : Atelier culinaire

Anthony Thion
traiteur local
(Domaine des Massols)

Présentation et dégustation d'une recette à base de **Viandes Pyrénées Audoises (VPA)**

11h30 - 12h30 : Atelier culinaire restauration scolaire

Christophe Wojtezack
chef local
(Collège de Chalabre)

présentation et dégustation d'une recette «les produits locaux dans la restauration scolaire»

12h : Ouverture des stands de restauration des producteurs

12h : Atelier oenologie

initiation à la dégustation des vins et accord avec les produits locaux, présenté par **George Garcia** sur inscription, places limitées

12h30-15h : Repas de terroir

Proposé par l'**US Quillan Limoux**
Tarif unique 20€, assiettes servies entre 12h et 13h, limité à 150 places
Réservation souhaitée au 06 80 36 48 90 ou 06 80 17 41 53

Samedi après-midi

14h : Atelier oenologie

initiation à la dégustation des vins et accord avec les produits locaux, présenté par **George Garcia** sur inscription, places limitées

14h30 - 15h30 : atelier culinaire franco-occitan

Recettes du «carnet de mémoire culinaire» du **Parc Naturel Régional Corbières-Fenouillèdes**, animé par **Mirelha Braç (IEO11)**

16h - 17h : Atelier culinaire «accord met et vins»

Gautier Margotteau
chef local (Hôtel Cartier)

Présentation et dégustation d'une recette, accord mets et vin animé par **Nicolas Van Den Bussche** pour la **Maison Salasar**

16h30-17h30 : Atelier enfants confection du pain

Organisé par les **Moulins Pyrénéens**

17h30 : Inauguration

Avec les élus et personnalités

18h30 : Restauration sur site et apéritif musical

Avec **Les Hauts de l'Aude**

20h : Soirée guinguette

Avec le groupe **Nadal**

23h : Fermeture

Dimanche matin

10h : Ouverture du festival

Toute la journée

Fabrication du pain «Mie'nutie» avec les **Moulins Pyrénéens**

10h - 12h : Animation sensorielle

Animation autour des fruits et légumes, à destination des familles, animée par **Interfel**

10h30-11h30 : Atelier enfants confection du pain

Organisé par les **Moulins Pyrénéens**

11h - 12h : Atelier culinaire

Arnaud Villiez
chef local (Ducs des Joyeuses)

Présentation et dégustation d'une recette à base de produits locaux

12h : Ouverture des stands de restauration des producteurs

12h : Atelier oenologie

initiation à la dégustation des vins et accord avec les produits locaux, présenté par **George Garcia** sur inscription, places limitées

Dimanche après-midi

14h : Atelier oenologie

initiation à la dégustation des vins et accord avec les produits locaux, présenté par **George Garcia** sur inscription, places limitées

14h - 15h30 : Animation sensorielle

Animation autour des fruits et légumes, à destination des familles, animée par **Interfel**

15h30 - 16h30 : Atelier gastronomique à 4 mains

Lionel Giraud
chef étoilé **

La table de **Lionel Giraud**
Maison St Crescent

Présentation et dégustation d'une recette de truite et produits locaux

16h30 - 17h30 : Atelier pâtisserie

Simon Escoffier
Boulangerie Escoffier

Présentation et dégustation d'une recette à base de produits locaux

17h30 : Atelier oenologie

initiation à la dégustation des vins et accord avec les produits locaux, présenté par **George Garcia** sur inscription, places limitées

18h : Clôture du festival

Programme

Retrouvez au Festival des Saveurs Pyrénées Audoises, au centre ville de Quillan (Avenue Sauzède, Place Raoul de Volontat et Boulevard Jean Bourrel), durant deux jours plus d'une trentaine de producteurs qui vous feront découvrir les saveurs des Pyrénées Audoises

Tout le week-end

Ateliers découverte

CC Pyrénées Audoises Ambassadeurs du tri
Association Lud'Aude jeux en bois

Expos photos

Didier Almont, Association Artichoc De la terre à l'assiette
Parc Naturel Régional Corbières-Fenouillèdes

Commerces partenaires

Tous les commerçants de la place
Raoul de Volontat

