

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT

2017

**Le goût du local...  
explosion des saveurs !**

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT

**Les participants :**

Les producteurs :

Liliane et Georges GOUNY Maraîcher (GLENIC)  
Sébastien DUFRESNE Viande ovine (ST GERMAIN BEAUPRE)  
Joëlle MENNESSON Fromage de chèvre (NOUZERINES)  
Cécile et Didier VILLARD Ferme pédagogique (ST LEGER LE GUERETOIS)  
Karine GABORIT Miel (PEYRAT LA NONIERE)  
Angélique GABRIELLE Jus de raisin, vin (MORTROUX)  
Marie-Pierre GASNIER Fromage, beurre (SOUBREBOST)  
Pascal LHOSPITALIER Safran (ST LEGER LE GUERETOIS)  
Michelle ROGIER Pommes ( BENEVENT L'ABBAYE)

Les artisans :

Françoïnette GADOUX Produits créoles (SAINT VAURY)  
Nicolas DUBOIS Boucher (JARNAGES)  
Éric BLANC Boulanger (JARNAGES)

Les commerçants :

Mickaël ROBIN « Aux Saveurs du Terroir » (GUERET)  
Le restaurant l'ALZIRE ( JARNAGES)

Les associations :

Syndicat des Bouchers de la Creuse,  
Amicale des Anciens Boulangers CREUSE BOURBONNAIS  
L'association « Mont Lait »(marque de producteurs de lait de montagne)

*Ne pas jeter sur la voie publique*



# SEMAINE DU GOUT tout un programme du 9 au 15 octobre 2017

**Organisé par les Chambres Consulaires**



**Contact pour toutes informations : 05/55/51/95/37**

**Nos partenaires :**

I.P.N.S





# Programme

## Jeudi 12 et Vendredi 13 octobre 2017

**Maison de l'Economie**  
8. Avenue d'Auvergne

**GUERET**

De 9h00 à 18h00

Venez découvrir, déguster, acheter les produits :

- ↙ des artisans des métiers de bouche
- ↙ des producteurs locaux
- ↙ des restaurateurs

**Possibilité de se restaurer sur place**

## Jeudi 12 octobre 2017

**Ecole de CLUGNAT**

Intervention d'une productrice de pommes pour présenter aux enfants sa production et ses différents produits.

Ses produits seront cuisinés à la cantine de l'école.

## Dimanche 15 octobre 2017

**Marché**

**JARNAGES**

De 8h00 à 13h00

Venez déguster des produits locaux lors du marché dominical de JARNAGES.

## Dimanche 15 octobre 2017 Jarnages

**Les producteurs** seront ravis de vous faire découvrir leurs produits :  
↙ **viande d'agneau**  
↙ **produits laitiers**

Une **animation sur la filière lait** : Un éleveur laitier représentera l'association « **Mont lait** ».

**Le restaurateur l'ALZIRE** vous propose un menu à base de produits locaux sur réservation avant le 12 octobre 2017 au 05/55/84/47/27

*Tartine de chèvre salée sucrée de la ferme du Cabri'o'lait*

----

*Potée de l'Alzire avec la viande de porc des Jardins de Manally et les lentilles de la Ferme de la Monterolle.  
légumes du primeur Pierrot Dijoux présent sur le marché le dimanche matin*

---

*Assiette de fromages de la Voueize (tomme et Saint Alpinien)*

---

*Cheesecake à la confiture de la ferme du Ballotier*  
**Tarif 25€**

**L'artisan boucher** vous fera déguster :

*Sucettes d'andouille et compotée de pomme-oignon au muscat  
Brochettes de terrine de campagne légumes au vinaigre.*

Il vous proposera aussi des plats : *rôti de porc farci aux saveurs d'automne et sauté de porc pommes et cidre.*

**L'artisan boulanger** vous proposera *des viennoiseries, du pain authentique.*

