



## LA SEMAINE DU GOUT DU 17 AU 23 OCTOBRE 2011

Cette année, l'Interconsulaire Lozère, mobilise les professionnels des métiers de bouche, afin de mettre à l'honneur les produits sucrés et les desserts confectionnés à partir de produits d'origine.

La Semaine du Goût sera composée de trois temps forts :

### Les Leçons de Goût

Interventions auprès des classes de CM1 et CM2 sur le thème des desserts, avec des ateliers de fabrication et dégustation, par :

- Karine et Cyril ATTRAZIC, **restaurant Chez Camillou** à Aumont Aubrac ;
- Madenn et Guillaume FERRONNIERE, **restaurant Le Vieux Moulin** au Collet de Dèze ;
- Martial PAULET, **restaurant l'Adonis** à Florac ;
- André TARDIEU, **boulangerie à Malbouzon** : fabrication de pains spéciaux ;
- Patricia SOUCHON, **boucherie-charcuterie à Nasbinals** : fabrication de fricandeaux aux fruits d'automne ;
- **Eric MALHERBE, à Marchastel** : cueillette de thé d'Aubrac, fabrication de roses des sables thé-chocolat.

### Les Ateliers du Goût

Michèle et Patrick ALLOUX, **Le Troubadour des Gourmets**, à Mende, proposent un atelier de fabrication et dégustation, sur le thème des desserts et produits sucrés **mardi 18 octobre** :

- pour les **enfants, de 10 heures à 11 heures 30** ;
- pour les **adultes, de 18 à 19 heures**.

**Inscriptions au 04 66 31 34 67.**

Gisèle PONSONNAILLE, **Les Abeilles du Cantou**, à Termes, propose :

- un atelier dégustation, **tous les jours de 10 à 12 heures et de 14 à 18 heures**, « apprendre à reconnaître différents miels et pains d'épices » ;
- un atelier fabrication de desserts à base de miels, **tous les jours à 10 heures 30 et à 15 heures**, pour découvrir **une recette par jour** (pain d'épices, nougat, guimauve, cookies, sablés,...).
- projection d'un film sur le monde des abeilles.

**Inscriptions au 04 66 31 19 62.**

## Les Tables du Goût

Les restaurateurs du département proposent un menu spécial « Semaine du Goût », il vous suffit de réserver :

### AUMONT-AUBRAC

Karine et Cyril ATTRAZIC, restaurant gastronomique **Chez Camillou**, au 04 66 42 86 14.  
Produits mis en avant : « *Menu Monochrome* » avec des produits de saison.

### COCURES

Pierrette AGULHON, **La Lozétette** au 04 66 45 06 04.  
Produits mis en avant : « *Menu de la semaine du goût* » avec des produits de producteurs locaux.

### LE COLLET DE DEZE

Madenn et Guillaume FERRONNIERE, restaurant **Le Vieux Moulin** au 04 66 31 83 72.  
Produits mis en avant : *la châtaigne dans les desserts – tiramisu à la châtaigne, coupe cévenole crème de marrons, moelleux à la châtaigne (châtaignes locales).*

### FLORAC

Martial PAULET, restaurant **l'Adonis** au 04 66 45 00 63.  
Produits mis en avant : *millefeuille de tuile à la farine de châtaigne.*

### NASBINALS

Bernard BASTIDE, **La Route d'Argent** au 04 66 32 50 03.  
Produits mis en avant : *nougat glacé à la crème d'agrumes.*

Arlette BESSIERE, **Le Buron du Ché** au 04 66 32 55 72.  
Produits mis en avant : *moelleux châtaigne et glace cannelle.*

Alain GABRILLARGUES, **Les Sentiers de l'Aubrac** au 04 66 32 56 90.  
Produits mis en avant : *gâteaux aux marrons.*

Patricia et Laurent MOULIADE, **La Borie de l'Aubrac** au 04 66 45 76 97.  
Produits mis en avant : *tarte aux noix et à la poire, glace artisanale à la noisette.*

### RIBENNES

Jeannette et Marc VANOVERMEIRE, **Auberge La Colanha** au 04 66 44 08 19.  
Produits mis en avant : *myrtilles et miel de Ribennes.*

### MARCHASTEL

Magali AUREL, **Auberge de la Tourre** au 04 66 45 68 73.  
Produits mis en avant : *flaune, flan à la châtaigne, tarte aux myrtilles, pain d'épices au miel d'Aubrac,...*

## RECOULES D'AUBRAC

Claudette et Laurent PAGES, **Le Relais de l'Aubrac** au 04 66 32 52 06.

Produits mis en avant : *coupe sauvage : glace gentiane-myrtille, fougasse aux pralines maison.*

Jean-Pierre SALTEL, **Les Genêts d'Or** au 04 66 32 52 13.

Produits mis en avant : *coupétade.*

