

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2019

Salon du Goût & DES Savoir-Faire

PARC DES EXPOS SAINT GIRONS - ARIEGE

10h Ouverture du Salon

Visite des stands

Ambiance musicales DJ BOB

Animations village des Métiers et d'Artisanat d'Art

Sculpture bois Ferronnerie

Tissage de laine Textiles

Céramique et vannerie

Papier Cuir Bijoux

Animations village du Goût et des Saveurs

11h Ateliers enfants cuisine et fabrication de spatules bois
animés par : Jean Louis ORENGO

12h **LES TABLES GOURMANDES** "Composez vous-même votre assiette"

14h Activités Goût et saveurs pour les enfants

Ateliers Educatifs proposés par le SICTOM et le PNR

A partir de 18h Dégustation de vin et produits locaux

Animation musicale : BAL TRAD avec les groupes

LES DESENTUTATS , LIADOURES, LEI DE BIERT , LEZ COUNTRY ,

LES BETHMALAIS, LE REVELHET ,LE CERCLE OCCITAN

23h Fermeture du Salon

Journée dédiée aux scolaires

3 ateliers sur lesquels vont alterner les classes.

Atelier d'1h15 environ. Gratuit.

1er atelier : Découpe de fruits avec "George" et "Georgette"
astuces et techniques

2ème atelier : Atelier spatule : Sur un banc à planer
les enfants apprennent à fabriquer une spatule en bois local.

3ème atelier : Atelier mini-crêpes : armés de leurs spatules
confection de mini-crêpes par les enfants.

Atelier qui se déroulent tout au long de la journée

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

SAMEDI 14 SEPTEMBRE 2019

10h Ouverture du salon

Visite des stands

Ambiance musicale DJ BOB

11h à 14h Les TABLES GOURMANDES

“Composez vous-même vos assiettes”

- Dégustation de la fondue à base de fromages locaux

- Présentation du couteau “GEORGE”

créé par Jean Louis Orengo

- Conception d'un Pain Géant :

LA PLUS GRANDE BAGUETTE DU MONDE

Village des Métiers et d'artisanat d'Art:

Sculpture bois Ferronnerie

Tissage de laine Textiles

Céramique et vannerie

Papier Cuir Bijoux

14h à 18 h

- Atelier de fabrication de papier à l'ancienne

- Calligraphie Japonaise, animées par le Musée Aristide Berges

Village du goût et des saveurs :

14h Atelier de fabrication de spatules animé par l'association L'œil aux Aguets

16h Fabrication et dégustation-vente de Millas, animation proposée

par Autrefois le Couserans

18h Dégustation vente de vin et produits locaux

Animations musicales : DJ BOB

- Début de soirée Sophie Milédie et ses musiciens

- Groupe SOS : animation proposée par l'association Confit-Rock

23h Fermeture du Salon

Salon du Goût & DES Savoir-Faire

PARC DES EXPOS SAINT GIRONS - ARIEGE

Démonstration : Fabrication d'une "baguette géante".
Gratuit. Sous le foirail.

Installés dans des arènes spécialement conçues pour apprécier toutes les étapes de fabrication les participants observent la fabrication d'un pain géant ! Dès 9h.

Mise au four autour de 11h et démoulage vers 12h30.

Après-midi : 14h reprise des ateliers fabrication de spatule avec les bancs à planer – ouvert à tous publics – Gratuit.

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE 2019

Salon du Goût & DES Savoir-Faire

PARC DES EXPOS SAINT GIRONS - ARIEGE

10h Ouverture du Salon
Visite des stands
Ambiance musicale DJ BOB
Présentation des animaux d'élevage par les jeunes éleveurs Couserannais

Atelier de Préparation et dégustation du repas auto-préparé animé par
l'association l'œil aux aguets

12h Grillades de viande des élevages Couserannais
Les TABLES GOURMANDES

Village du goût et des saveurs :

Animations sur les Stands
15h Chants et folklore du Couserans :
groupe LES BETHMALAIS

Village des Métiers d'Art :

Sculpture bois Ferronnerie
Tissage de laine Textiles
Céramique et vannerie
Papier Cuir Bijoux
Démonstrations dans les différents espaces et stands
et interactions avec le public

19 h Clôture du salon

Grand atelier familial ouvert à tous publics dès 9h30.
Tarif : 10 euros (soit atelier + déjeuner – soit déjeuner seul).

Inscription sur place ou auprès de
Foire & Salons du Couserans et de l'Ariège
Tél : 06.71.07.96.99 - Mail : foiresetsalons09@gmail.com

Les participants contribuent à la confection du grand repas de midi :

Une raclette aux saveurs locales ! Armés des couverts
ariégeois George et Georgette ils élaborent :
un râpée gastronomique de carotte, une poêlée de légumes
(locaux et de saison) et une salade de fruits de saison.

Repas à 13h : de l'entrée au dessert avec un bol et une Georgette
« bio-dégradables » délicieux repas de saison local à partir du menu
confectionné autour d'une savoureuse raclette au feu de bois avec de
la Tomme du Pays.

Un moment convivial pour toute la famille !

Une cuisine simple avec des saveurs nouvelles à base de produits locaux.
Une planche à découper personnalisée en frêne local
offerte aux participants.