



Les Petites Cités de Caractère®
célèbrent la Fête de la Gastronomie
Thème 2017 : Au coeur du produit

www.petitescitesdecaractere.com



22, 23 et 24
septembre 2017





Edito

Chaque année, la Fête de la Gastronomie met à l'honneur une thématique spécifique qui incite à la réflexion et à la découverte de la gastronomie française. Pour cette 7^{ème} édition, le thème choisi « Au coeur du produit » propose une réflexion sur le vivant, la biodiversité, mais aussi le savoir-faire. Du produit brut à sa transformation et sa valorisation, c'est une véritable découverte des saveurs et des métiers !

La Fête de la Gastronomie et les Petites Cités de Caractère® défendent deux projets très proches dans leur ambition de produire du développement économique à partir du patrimoine, de constituer et consolider une offre touristique sur tout le territoire.

Très centré depuis sa création sur la valorisation du patrimoine bâti et la place donnée à ce patrimoine dans les projets de développement des cités, le réseau des Petites Cités de Caractère® souhaite enrichir le projet historique en valorisant tous les patrimoines y compris les patrimoines immatériels dont la gastronomie.

En proposant un temps de vie et de convivialité qui nourrira le projet global de valorisation des patrimoines de nos cités, l'animation et le positionnement touristique, la Fête de la Gastronomie contribue pleinement à animer nos cités autour de leurs patrimoines.

Je vous invite à participer aux marchés de produits du terroir, concours de pâtisserie, dégustations et autres banquets qui rythmeront, partout en France, les 22, 23 et 24 septembre prochains une quinzaine de Petites Cités de Caractère®.

Françoise GATEL

Présidente de l'Association Petites Cités de Caractère® de France



Auvergne- Rhône-Alpes

Sauxillanges

(Puy-de-Dôme)

www.sauxillanges.fr

Le vendredi 22 septembre :
Atelier d'écriture «Souvenirs gourmands» à la Maison du Patrimoine, de 16h30 à 17h30.

Le samedi 23 sep. :
- **Jeu de piste guidé avec goûter médiéval à l'arrivée.** Pour petits et grands, gratuit. Départ de la Maison du Patrimoine à 14h30.

Sur inscription au 04 73 96 80 25.
- **Exposition «Pages gourmandes»,** de 11h30 à 17h30 devant la Maison du Patrimoine et exposition de peintres à la Maison du Patrimoine.

- **Découverte du tango et de mets argentins,** au Dortoir des Moines, dès 14h30.

- **Animations au magasin citoyen l'Alternateur :** atelier confiserie bonbons au miel (10h), musique traditionnelle (11h), conférence sur l'apiculture et dégustation de miel (15h), démonstration et échange autour de la confiture (16h), concert avec Doc Lou Trio (18h).

Les 22 et 23 sep. : Exposition «la Gourmandise vue par les enfants» à la Mairie.

Les 22, 23 et 24 sep. : Repas des chefs dans les restaurants.

Renseignements au 04 73 96 80 25 - lsdp.sauxillanges@yahoo.com



Bretagne

Montfort-sur-Meu (Ille-et-Vilaine)

www.montfort-sur-meu.fr

**Le vendredi 22 septembre
après-midi : Goûter original et
audacieux.**

Confectionné par le restaurant
municipal à la découverte des
saveurs locales (pommes...)
De 14h30 à 17h30, au restaurant
municipal.
Informations au 02 99 09 04 45.

**Le samedi 30 sep. : Marché de
producteurs.**

Avec pique-nique préparé avec les
produits du marché, présentation
de la confection du chocolat et
dégustation de confiseries en cho-
colat réalisées par les boulangeries
de la ville.
Sur la Place Saint-Nicolas et dans
le Parc.
Informations au 02 99 09 00 17.

Roscoff (Finistère)

www.roscoff.fr

Lichouz-Rosko

**Le vendredi 22 sep. : Dégusta-
tion d'un repas gastronomique
au restaurant scolaire municipal.**

**Les vendredi 22 et samedi 23
sep. : Animations autour de
l'Oignon de Roscoff.**

Jeu autour des 5 sens, dégustation
de tartes à l'oignon et de cidre à la
Maison des Johnnies et de l'Oignon
de Roscoff, de 14h30 à 16h30.
Tarifs habituels d'entrée.
Dégustation sur inscription au 02
98 61 25 48 ou 06 40 15 87 53.



Grand Est

Ervy-le-Châtel (Aube)

www.ervy-le-chatel.fr

Le vendredi 22 septembre : Repas à thème à la restauration scolaire.

Le dimanche 24 sep. : Marché de terroir des produits du Val d'Armance et Repas Gastronomique du Val d'Armance.

Dégustations des fromages, charcuteries, escargots, miel, confitures, pains, cidres, jus de pommes, vins.

Repas Gastronomique (sur réservation au 06 73 76 29 88) élaboré avec les produits locaux, servi sous les arbres séculaires du Parc de la Mairie, avec décor floral, arts de la table et ambiance musicale.

Cormicy (Marne)

www.cormicy.fr

Le dimanche 24 sep. : Fête de la Gastronomie au cœur du produit qu'est la pomme.

Dès 10h sur la place de la Mairie : Marché du Terroir avec présentation des produits, démonstration de fabrication de beurre, dégustations, atelier pour les enfants autour de la pomme.

Le midi Repas Festif sur la Place (11€ par personne, sur réservation au 03 26 50 72 90).

Concours de pâtisserie autour de la tarte aux pommes dans tous ses états.

Renseignements au 03 26 61 30 30 (mairie).



Normandie

Ecouché-les-Vallées

(Orne)

www.ecouchelesvallees.fr

Le vendredi 22 septembre, matin : Dégustations de produits du terroir.

- Dégustation et vente de pâtés au Calvados à la Rôtisserie Pont,
- Présentation et vente de farines et pains locaux à la boulangerie La Huche à Pain,
- Découverte de cidres et fromages locaux Au jardin des quatre saisons,
- Dégustation et vente de spécialités à base de boudin noir à la charcuterie Talopin,
- Vente de viennoiseries et pâtisseries Ecubéennes à la boulangerie Babatonguz.

Organisées dans le cadre du marché.

Le samedi 23 sep. :

- 12h : menu (25€) de spécialités normandes au Restaurant « Le Lion d'Or »
- 14h : Conférence sur l'apiculture et présentation, dégustation et vente des produits de la ruche à l'Aelier d'artistes,
- Dégustation et vente de spécialités à base de boudin noir à la Charcuterie Talopin,
- Découverte de cidres et fromages locaux Au jardin des 4 saisons,
- Vente de viennoiseries et pâtisseries Ecubéennes à la Boulangerie Babatonguz.

Informations au 02 33 35 10 86.



Domfront (Orne)

www.ville-domfront.fr

Le vendredi 22 septembre :
Soirée Dégustation autour du Poiré Domfront & du Calvados Domfrontais.

4 tables de 8 personnes avec 1 producteur par table, soirée animée et commentée sur l'histoire, les vergers, les fruits, la fabrication, l'AOC, les plats, les associations des saveurs ... A 20h, à l'Hôtel de France. 35€ uniquement sur réservation au 02 33 38 51 44.

Les vendredi 22 et samedi 23 sep. : Dégustation de produits du terroir aux Epicerie Aux 4 Saisons (camembert du Champ Secret, Biscuits de l'Abbaye, Poiré Domfront) et L'Art des Mets (Terrines, financiers, galettes normandes, Poiré Domfront AOP).

Le samedi 23 sep. au soir et dimanche 24 sep. midi : Menu **Terroir Domfrontais** au Grill de l'Hôtel de France (26€).

Les 22, 23 et 24 : Dégustation des spécialités à la Boulangerie Couplet.

Le Sap (Orne)

Le samedi 23 sep. :

Ateliers collectifs et pot de l'amitié

- 10h : atelier fabrication du jus de pomme
- 11h : atelier fabrication du beurre
- 12h : pot de l'amitié organisé par la commune

Animations proposées par l'association Le Grand Jardin, le Musée du camembert de Vimoutiers et la commune de Sap en Auge.

Sur la Place du marché, gratuit.

Longny-au-Perche (Orne)

Le samedi 23 sep. : **Marché de Terroir et des Arts de la Table.**

Présentation et animation par les artisans avec dégustation de spécialités percheronnes.

De 10h à 18h, sous les Halles de l'Hôtel de Ville. En partenariat avec les artisans-commerçants et la Confrérie des Fins Gourmets de Longny-au-Perche.

Informations au 02 33 73 65 42 (mairie).



Nouvelle-Aquitaine

Airvault (Deux-Sèvres) www.airvault.fr

Le vendredi 22 septembre à 18h30 : Balade gourmande autour du patrimoine.

Dans le centre-ville, déambulation de site patrimonial en site patrimonial (abbatiale Saint-Pierre, fontaine souterraine, huilerie Gachet, auberge du Vieux Relais, Vieux Château) et dégustation de produits locaux.

RV à 18h30 dans l'enceinte du Musée Jacques Guidez.

Possibilité de restauration en fin de parcours à la crêperie du Vieux Château (réservation conseillée au 05 49 64 25 78).

Renseignements et inscriptions au 05 49 64 69 51.

Celles-sur-Belle (Deux-Sèvres) www.ville-celles-sur-belle.com

Le dimanche 24 sep. : la Fleur de Celles fête la gastronomie.

Marché aux fleurs et saveurs avec producteurs de plantes aromatiques, d'épices, de miel, de produits du terroir, de produits bio. Animations autour des fromages de chèvre.

De 10h à 18h, dans le Parc de l'Abbaye Royale.

Informations auprès de l'Association des Amis de l'Abbaye
amisabbaye.celles79@gmail.com

Oiron (Deux-Sèvres) www.oiron.fr

Le vendredi 22 sep. : Repas Oironnais à la cantine scolaire.

Le samedi 23 sep. : Balade villageoise avec dégustation des produits locaux.

RV au Parking du Château à 16h.



Pays de la Loire

Asnières-sur-Vègre & Avoise (Sarthe)

www.asnieres-sur-vegre.fr

www.virades.org/sable-sur-sarthe

Le dimanche 24 septembre :
Brunch géant.

Organisé dans le cadre des Virades de l'Espoir. De 10h30 à 13h30, au Château de Dobert (Avoise).

Réservation obligatoire par e-mail auprès de mireilleik@hotmail.fr

Parcé-sur-Sarthe (Sarthe)

www.parc-sur-sarthe.fr

Les samedi 23 (15h-18h) et dimanche 24 (10h-17h) sep. :
Fête de la Gastronomie à l'ancien Moulin farinier du Bourg.

Artistes céramistes et peintres célébrant les arts de la table se mêleront aux stands de dégustation des produits locaux autour de la grande roue restaurée et de ses engrenages. Entrée libre.

Informations au 06 08 34 20 16.

Le Puy-Notre-Dame (Maine-et-Loire)

www.cremetdanjou.net

Les savoir-faire culinaires de l'Anjou par le faire valoir de ses producteurs.

- Le vendredi 22 sep. : table-ronde au coeur du produit, vin d'honneur et poèmes.

- Le samedi 23 sep. : conférences, jeux, lectures gourmandes, apéro-concert, dîner des producteurs, ventes ...

- Le dimanche 24 sep. : conférences, lectures gourmandes, ventes et dédicaces, démonstrations et ateliers culinaires, marché des producteurs, banquet partagé ...

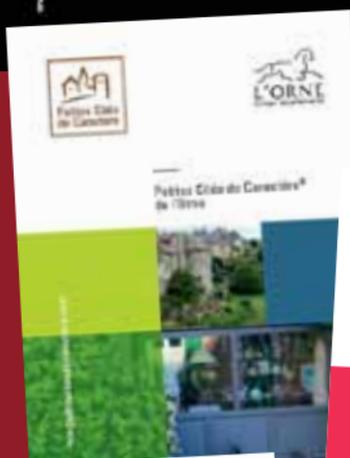
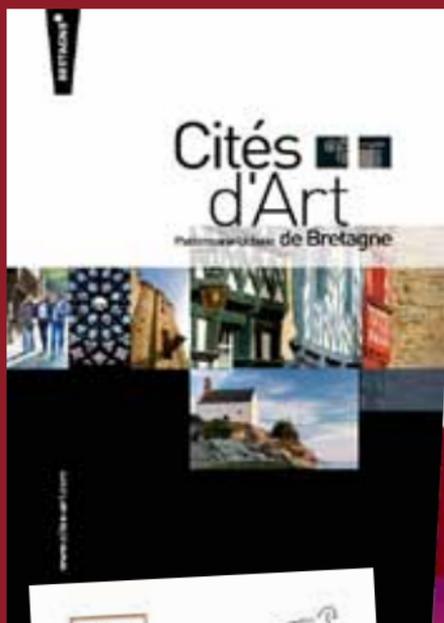
Informations et réservations auprès de l'Association du Crêmet d'Anjou au 06 30 79 29 80

www.facebook.com/associationCDA/



Découvrez les Petites Cités de Caractère® de France sur www.petitescitesdecaractere.com
Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram :
Petites Cités de Caractère France

Téléchargez nos Guides de Visites
sur www.petitescitesdecaractere.com





Petites Cités de Caractère®



Répondant aux engagements précis et exigeants d'une charte de qualité nationale, ces cités mettent en œuvre des formes innovantes de valorisation du patrimoine, d'accueil du public et d'animation locale. C'est tout au long de l'année qu'elles vous accueillent et vous convient à leurs riches manifestations et autres rendez-vous variés. Vous y êtes invités. Prenez le temps de les visiter, de pousser les portes qui vous sont ouvertes et d'y apprécier un certain art de vivre.

Découvrez les sur www.petitescitesdecaractere.com

 Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram : Petites Cités de Caractère France



Fête de la Gastronomie

Initiée en 2011 au Ministère de l'Économie et des Finances, en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la Fête de la Gastronomie est un événement national ambitieux dédié à la gastronomie et à ses acteurs. Pour cette 7^e édition, la thématique est « Au cœur du produit », permettant de mettre en valeur les produits, véritables signatures territoriales qui dynamisent nos régions.

Retrouvez le programme complet sur www.fete-gastronomie.fr

Crédits photos : PCC Pays de la Loire, Champagne-Ardenne Tourisme - Disko et Phovoir, Alain Doire - Bourgogne Tourisme, SM du Pays de Chaumont, Ferme des Tourelles, Montfort-sur-Meu, Association Toulouse à Table-James Bouillet, PCC Orne - D Comenchal, JE Rubio et ville de Domfront.



Petites Cités de Caractère® de France

1 rue Raoul Ponchon - CS 46938 - 35069 RENNES Cedex

Tél. : 06 77 03 13 61

petitescitesdecaracterefrance@gmail.com

www.petitescitesdecaractere.com