



## Journées Européennes de la gastronomie

### Expositions

Du 6 au 10 septembre exposition "Le Jurançon au féminin" portraits des vigneronnes de La Route des Vins par Jean-Louis DUZERT, photographe. Galerie Révol, entrée gratuite

### Concours photo

- Reportage sur le thème de la Garburade, 6 septembre (amateurs et professionnels)
- Saveurs du Sud Ouest, (amateurs et professionnels)
- Concours européen, Les pellicules dans l'assiette, 8 septembre



### Menus thématiques

Nos restaurateurs créent pour vous 6 au 13 septembre des menus autour du canard, produit phare de la gastronomie du Sud Ouest. Choisissez votre table !



OLORON  
SAINTE-MARIE

PYRÉNÉES  
PAYS À SENSATION

Communauté de Communes  
PIÉMONT OLRONNAIS



Pour pouvoir participer aux ateliers de dégustation et aux conférences, nous vous demandons de réserver impérativement vos places jusqu'au 5 septembre à :

**Office de Tourisme - Allées du Comte de Tréville - B.P. 70010**  
**64401 OLRON SAINTE-MARIE CEDEX - Tél. 05 59 39 98 00 - Fax 05 59 39 43 97**  
**oloron.tourisme@wanadoo.fr - www.tourisme-oloron.com**

mopa

CONSEIL REGIONAL



E.LECLERC



espace culturel



Groupama



AAPrA



Beatex



Oloron Sainte-Marie, Pyrénées

Concours photo

Conférences

Ateliers

Dégustations

6 au  
10 septembre  
2<sup>ème</sup> édition

## Journées Européennes de la gastronomie

Les pellicules dans l'assiette



Concours photo

## Samedi 6 septembre

### 16<sup>ème</sup> championnat du monde de Garbure

10h00

Préparation des garbures  
par les 30 équipes concurrentes

Déjeuner de Ramon Campo  
cuisine aragonaise 20 €

16h00

Humada,  
les professionnels de la restauration hument et  
goûtent les Garbure en cours de cuisson

17h30

Défilé des Confréries  
et procession des marmites  
Ⓧ Allées du Jardin Public,  
au cœur du marché

Concours reportage photo amateur  
sur le thème de la Garburade

19h00

Délibération du jury,  
sacre du champion et remise des prix

Dîner garbure : 25 €

Ⓧ Information / réservation  
au 05 59 39 05 86

## Lundi 8 septembre

11h00

### Atelier

Initiation à l'œnologie

Par Bénédicte Le Bec, œnologue,  
La Route des Vins de Jurançon  
Ⓧ Galerie Révol, Oloron Sainte-Marie

Sur réservation  
40 personnes

15h00

### Conférence

Valoriser les produits du terroir  
dans la restauration aquitaine  
État des lieux, analyse, projets

Une conférence-débat, animée par François Perroy,  
Emotio Tourisme : qu'attendent les clients en terme de  
valorisation des produits du terroir dans la restauration ?  
Ⓧ Communauté de communes,  
12 place de Jaca, Oloron Sainte-Marie.

Sur réservation  
70 personnes

18h45

Étape du chemin du Haricot Maïs du Béarn

Rencontre avec le colporteur et les producteurs  
Ⓧ Parvis Office de Tourisme

19h00

Soirée de Gala

Démonstration de cuisine en direct

"Le Quai des Saveurs", cercle culinaire d'Aquitaine animera  
la soirée autour d'une déclinaison de recettes présentant  
les Tempéraments Féminins en Piémont Oloronais. Cinq  
grands chefs aquitains, autour de Vincent Poussard, ancien  
chef à l'Élysée, proposeront des démonstrations de cuisine  
élaborées à partir de produits de leur région.

• Défilé des chefs et leurs mises en bouches

Chefs et cuisiniers présenteront les mises en  
bouches réalisées spécialement pour cette soirée.

• Délibération du jury et remise du prix du  
concours "les pellicules dans l'assiette"

Présentation des photos de plats, des chefs et  
des photographes au public avant la sélection  
du jury et la remise du prix.

• Dégustation de mises en bouches  
accompagnées de Jurançon

Ⓧ Espace Jéliote, Oloron Sainte-Marie

## Mardi 9 septembre

15h00

### Atelier

fromages de montagne et vins  
de Jurançon

Mariés par la nature et par l'histoire, ces  
tommes qu'élaborent les bergers dans nos  
vallées s'accordent étonnamment  
avec le nectar du roi

Sur réservation  
30 personnes

Par Gilbert DALLA ROSA  
Président de Slow Food Biarn  
Ⓧ Office de Tourisme, salle Barrau Bourdeu

17h30

### Atelier

Le chocolat  
État des lieux, analyse, projets

Sur réservation  
30 personnes

Par Gilbert DALLA ROSA  
Président de Slow Food Biarn  
Ⓧ Office de Tourisme, salle Barrau Bourdeu

20h30

### Conférence

"De l'aliment à l'environnement :  
les choix de Slow food"

Par Gilbert DALLA ROSA  
Président de Slow Food Biarn  
Ⓧ Communauté de communes,  
12 place de Jaca, Oloron Sainte-Marie

Sur réservation  
70 personnes

## Mercredi 10 septembre

11h00

### Atelier

Saveurs d'hier à aujourd'hui,  
reconnaitre les productions  
traditionnelles et authentiques  
Dégustation comparative de produits  
Charcuteries et vins

Par Henri Combret, chroniqueur et écrivain  
gastronomique  
Ⓧ Office de Tourisme, salle Barrau Bourdeu

Sur réservation  
30 personnes

