

## EXPRIMEZ

### VOS TALENTS

#### Concoutez en cuisine



**Ce concours en équipe est à la portée de tous.**  
Osez et lancez-vous pour réaliser en direct devant le public votre recette à base de la mirepoix.

**Renseignements et inscriptions auprès d'Azinat au 05 34 09 20 46.**  
**Nombreux lots à gagner ! Places limitées**

#### Concoutez en décoration

**Décorer une table est tout un art !**  
Venez exposer (en individuel ou en équipe) votre talent au sein de la prestigieuse Maison des Consuls en dressant une table avec vos propres couverts et votre propre décoration. Le public élira la plus belle table.

**Renseignements et inscriptions au 05 61 68 13 02.**  
**Nombreux lots à gagner !**

#### Exposez l'insolite

**Vous avez de vieilles saucières au fond du grenier.**  
C'est le moment pour vous de les exposer.  
Peut-être auront-elles la préférence du public ?

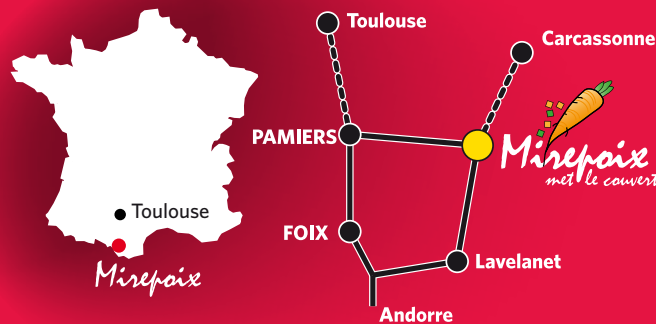
**Renseignements et inscriptions au 05 61 68 13 02.**  
**Nombreux lots à gagner !**



Le mirepoix de légumes est un appareil de carottes, céleri et oignons coupés en dés d'un centimètre de côté.

La mirepoix est la préparation mère qui en résulte, une fois les légumes cuits et réduits. Si la mirepoix est complétée d'un ou plusieurs ingrédients, elle change de nom et devient, par exemple, sauce espagnole quand on lui ajoute de la tomate

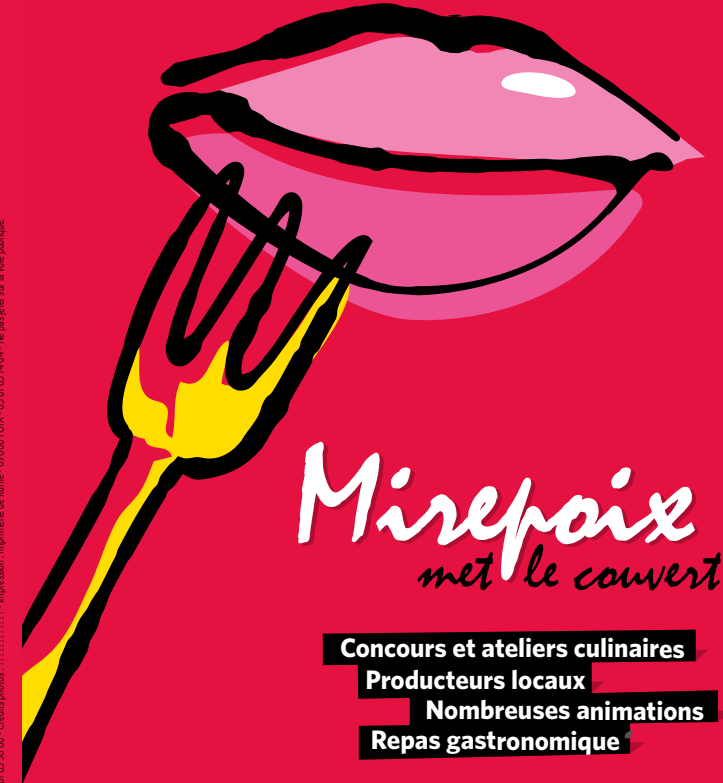
Cet appareil et cette sauce mirepoix furent créés vers 1788 par le cuisinier de Gabrielle Marguerite de Beauvau-Craon. Veuve de Gaston Pierre Charles de Lévis, maréchal de Mirepoix, elle était connue à la cour de Versailles en tant que « maréchale de Mirepoix ».



**CONTACTEZ NOUS AU 05 61 68 13 02**  
**WWW.TOURISME-MIREPOIX.COM**



# fête de la gastronomie & des produits locaux



**Mirepoix**  
*met le couvert*

**Concours et ateliers culinaires**  
**Producteurs locaux**  
**Nombreuses animations**  
**Repas gastronomique**

DU SAMEDI AU DIMANCHE  
**24 > 25**  
**OCT. 2015**



**WWW.TOURISME-MIREPOIX.COM**

**RENSEIGNEMENTS : 05 61 68 13 02**

## EN SEMAINE

DU 20 AU 25 OCTOBRE

### Dans les restaurants, toute la semaine



**Du Mardi 20 au dimanche 25 :**

- **Déclinaison de la mirepoix** dans les menus à base de produits locaux.

### Visites à la ferme à mobylette

**Mardi 20 :**

- **Départ de la Maison des Jeunes et de la Culture (MJC)** de Laroque d'Olmes. Rendez-vous à 8h30.

**Places limitées, inscription obligatoire au 05 34 09 33 21**

### A la médiathèque/cinéma

**Mardi 20 et mercredi 21 :**

- **Séances de cinéma** sur le thème de la gastronomie.

**Vendredi 23 :**

- **Soirée gourmande**

- « Lectures gourmandes » en collaboration avec l'association Noman's Land suivi du film «Steack Révolutions»...

- **Expositions**

- « La pomme dans tous ses états ».  
- « Paysages agri culturels en Pyrénées Cathares », proposé par le Pays des Pyrénées Cathares.

## SAMEDI

24 OCTOBRE

### Stands des producteurs locaux

**14 h :**

- **Ouverture des stands des producteurs locaux.** Dégustation de café et thé.

**15h et 16h30 :**

- **Apprentissage de la dégustation des vins** par Paul Delbosc œnologue.
- **«De la vigne au vin»** par Hélène et René Lafargue, viticulteurs.

**15h :**

- **Ateliers culinaires sous la halle.** Tout au long de l'après-midi, des professionnels restaurateurs et métiers de bouche feront des démonstrations culinaires salées et sucrées.

### 20 h : Repas gastronomique

- **Grand repas gastronomique à base de produits locaux** réalisé par nos chefs restaurateurs locaux, dans le cadre prestigieux du château de Roques (Teilhet).

**Tarif 45€, apéritif, vins et service compris.**

**Animation musicale**

**Inscriptions : Auprès de Géraldine Portoles avant le mercredi 21 octobre 17h (places limitées) - Tél : 06...**



#### Menu

Apéritif autour du Château  
Traditionnel Foie gras mi-cuit à l'huile de Truffe,  
Chutney d'Oignon Pomme de Gaillardé

Déclinaison autour de la truite bio  
Anis Vert, Citron vert, confit d'orange

Médaille de volaille jus court Thierry Sola,  
Légumes du moment

Surprise sucrée

## DIMANCHE

25 OCTOBRE

### Fête de la gastronomie et des produits locaux

**9h30 :**

- **Petit déjeuner inaugural** offert par les producteurs locaux.

**de 10 à 18 h**

- **Stands des producteurs locaux et des métiers de bouche** (stands vivants avec animaux...) **et des arts de la table**, stands associatifs et boutiques associées.
- **Ateliers culinaires** (démonstrations de cuisiniers professionnels, associatifs et particuliers).

**Nombreuses animations autour des jeux culinaires, musique et animation micro.**

**10h :**

- **Concours de cuisine\*** sur le thème de la « mirepoix » sous la Halle.
- **Concours de dressage de table\*** à la Maison des Consuls.
- **Les plus belles saucières\*expo-concours** à la Maison des Consuls.

**12h :**

- **Dégustation « Mets et vins »** sous la halle avec la Maison des Consuls.

### 13 h : Repas du terroir

- **Grand repas des producteurs sous la halle**

**Tarif 16€, réservation sur place avant 11 heures. et menus du terroir dans les restaurants.**

**15h :**

- **Balade littéraire et gourmande dans les rues de Mirepoix** avec Martine Rouche, guide conférencière.

**Animation : Podium Pyrénées FM**