

Publié le 22 juin 2011

## Aurillac célèbre le goût

C'est un festival de saveurs qui ouvrira la saison estivale à Aurillac du 1er au 3 juillet. Organisées par la Sem Aurillac Développement, les Européennes du Goût se veulent la manifestation gastronomique phare de ce début d'été, rythmée par des concerts et spectacles de rue.



Il fallait l'une des régions françaises les plus réputées pour ses spécialités, combinées aux dynamisme des acteurs locaux, pour lancer ce festival devenu en sept ans l'un des rendez-vous phare de la gastronomie. Au pied des Monts du Cantal, Aurillac accueillera, du 1er au 3 juillet, les Européennes du Goût. Plus de 30 000 gourmands sont attendus le long des berges de la Jordanne. « La manifestation lance notre saison d'été qui se terminera fin août avec le Festival de théâtre de rue », explique Pierre Mathonier, président de la Sem [Aurillac Développement](#) qui organise l'événement pour la Communauté d'agglomération du bassin d'Aurillac.

Comme chaque année, une thématique fera la part belle à toute une filière. Pour cette nouvelle édition, le cochon jouera les stars, « sans occulter les autres produits et saveurs de terroirs ». Salaisonniers, charcutiers/traiteurs et producteurs seront ainsi à l'honneur. Avec un rayonnement qui va au-delà des frontières de l'hexagone. « L'ambition des Européennes du goût est de faire de ces trois jours une vitrine permettant de valoriser les produits du Massif Central, mais aussi ceux de nos voisins, régions ou pays, invités pour partager et échanger leur savoir-faire », précise Pierre Mathonier.

### **Un pôle « cochon »**

Parmi le programme de ce cru 2011 : un pôle « cochon », des dégustations et ateliers du goût, un

marché gourmand avec ses fromages, miels, vins, épices, fruits et autres produits à savourer, des concours et des repas thématiques sur les berges de la Jordanne dans un esprit guinguette. Avec la complicité des salaisonniers et charcutiers locaux, des chefs et autres professionnels des métiers de bouche, les Européennes du Goût montreront que la gastronomie rime non seulement avec traditions et terroirs mais aussi avec modernité et diversité. « Les produits traditionnels du Cantal tels que truffade, aligot, viande de Salers et salaisons seront mis à l'honneur, mais aussi des recettes innovantes », prévient Pierre Mathonier. Des chefs locaux et des traiteurs proposeront en effet des recettes créatives comme le restaurateur étoilé Louis Bernard Puech des Toques d'Auvergne et Thierry Teulade, chef réputé d'Aurillac.

Le volet artistique fera partie de la fête avec animations de rue et concerts non stop durant toute la durée de l'événement. « C'est un festival de la convivialité qui associe le bien manger et le bien vivre », annonce Pierre Mathonier. Toute la journée, des troupes animeront le festival, célébrant la gastronomie, et les soirées vibreront au rythme de concerts. « La manifestation s'adresse à tout le monde en mettant en valeur des produits de qualité avec une palette de prix adaptée à tous les budgets, du menu gastronomique élaboré à la simple assiette, tout aussi savoureuse ! », ajoute Pierre Mathonier.

Par Marie-Anne RAMAZZINA