

Publié le 29 juin 2010

## Aurillac Développement : Une Sem qui a du goût !

Aurillac sera à l'heure de la gourmandise et de la fête, du 2 au 4 juillet prochain, pour les « Européennes du Goût ». La Sem Aurillac Développement a concocté un menu de choix pour célébrer l'été. Au programme : des produits du terroir, des concerts et des animations venus des quatre coins de France et même d'Europe. Plus de 35 000 personnes sont attendues pour la sixième édition de ce festival gastronomique et culturel.



C'est un Festival à la fois gastronomique et culturel qui ouvrira ses portes à Aurillac, dans le Cantal (Auvergne), les 2, 3 et 4 juillet prochains. La Sem [Aurillac Développement](#) organise pour la deuxième fois les Européennes du Goût, événement qui a su monter en puissance depuis son lancement il y a six ans. Plus de 35 000 gourmands sont attendus le long des berges de la Jordanne, face aux maisons typiques du vieil Aurillac, pour ce festival devenu un rendez-vous incontournable des amateurs de fêtes gastronomiques.

« Cette manifestation a été un succès populaire en 2009 et notre volonté est de faire de cet événement le temps fort du lancement de l'été cantalien », commente Pierre Mathonier, président de la Sem Aurillac Développement qui a été retenue pour l'organisation du Festival suite à un appel d'offre de la Communauté d'agglomération du bassin d'Aurillac.

Le programme est à la hauteur des ambitions de la Sem pour un week-end haut en couleur. Un travail de fond a été réalisé en collaboration avec un expert en gastronomie, le chroniqueur Eric

Roux, animateur officiel du festival. Cette année, la pâtisserie et les produits régionaux, tels que farine, miel et petits fruits, seront particulièrement mis à l'honneur. Le Syndicat des pâtisseries du département mais aussi les producteurs locaux et des restaurateurs se sont en effet associés à cette nouvelle édition. Le célèbre pâtissier français Pierre Hermé, réputé mondialement pour la finesse et la qualité de ses créations, participera également à des ateliers, démonstrations et tables rondes.

Sur le marché gourmand, où plus de 70 exposants dévoileront « le meilleur des terroirs », un pôle pâtissier permettra de déguster des saveurs traditionnelles ou originales telles que macarons, carrés d'Auvergne ou encore cornets de Murat. La cuisine du marché proposera au public de déguster des associations culinaires originales, d'apprendre à savourer les productions des exposants et des filières agroalimentaires du Cantal telles que miels, vins et fromages, tandis que Grand Hall du Goût permettra d'assister à des démonstrations de cuisine. Des recettes traditionnelles ou inédites, simples à refaire chez soi, seront proposées par les chefs et artisans auvergnats.

L'objectif est d'associer le goût à la culture dans une alchimie originale. Le festival vivra au rythme de groupes musicaux, troupes, fanfares et théâtre de rue sous des senteurs salées ou sucrées, douces et envoûtantes. En journée, les plus petits apprécieront des spectacles gourmands tandis que les soirées vibreront au rythme de concerts. Artistes, chefs et artisans se rencontreront dans ce lieu d'expression exceptionnel pour partager leur vision de la gastronomie, du goût et de la culture, le temps d'un week-end estival tout en saveur.

Par Marie-Anne RAMAZZINA