

# Contacts

MAIRIE DE ST JEAN DU GARD

04 66 56 26 36 - [www.ville-saintjeandugard.fr](http://www.ville-saintjeandugard.fr)

OFFICE DE TOURISME DE ST JEAN DU GARD

04 66 85 32 11 - [www.tourisme-saintjeandugard.fr](http://www.tourisme-saintjeandugard.fr)

LYCÉE HÔTELIER MARIE CURIE

St Jean du Gard - 04 66 85 30 85 - [www.etab.ac-montpellier.fr](http://www.etab.ac-montpellier.fr)

DIMANCHES VERTS - Association loi 1901

Valorisation du Patrimoine

St Jean du Gard - 04 66 85 32 18 - [www.dimanchesverts.org](http://www.dimanchesverts.org)

AVEC LE SOUTIEN  
DE LA MAIRIE DE ST JEAN DU GARD,  
DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU GRAND ALÈS EN CÉVENNES,  
DU COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DU GARD,  
DU CONSEIL GÉNÉRAL DU GARD,  
DU CONSEIL RÉGIONAL LANGUEDOC-ROUSSILLON  
ET DU PARC NATIONAL DES CÉVENNES



# Bienvenue

3<sup>e</sup> édition  
**LE GOÛT de la TABLE**

MISES EN SCÈNE  
DEGUSTATIONS  
DEMONSTRATIONS  
ARTISANS  
INVITÉ : LE JAPON

10 - 11  
déc. 2011  
10h - 18h

ST JEAN  
DU GARD  
Espace Paulhan

CONTACT : 04 66 85 32 18  
[www.dimanchesverts.org](http://www.dimanchesverts.org)

3<sup>e</sup> SALON DES ARTS DE LA TABLE  
P.A.F. 2€ - FAMILLE 4€

Realisation : La Fourmi Rouge (Mine de Talents, Alès) Impression Ecolabellisée : Com'Impact, Alès. Ne pas jeter sur la voie publique.

Ce salon a pour objectif de promouvoir les savoir-faire culinaires, les produits de saison, les circuits courts de commercialisation, les artisans et artistes afin de favoriser la rencontre de la filière formation, les artisans – créateurs, les producteurs, les restaurateurs ou transformateurs... avec le public.

## L'année du Japon



**SOUS LE PATRONAGE DU CONSULAT GÉNÉRAL DU JAPON À MARSEILLE  
ET EN PRÉSENCE DE M. OTA, VICE-CONSUL CHARGÉ DES AFFAIRES CULTURELLES.**

Afin de renouveler les animations, décision a été prise de choisir un pays, ou une culture, qui guidera le programme de la manifestation chaque année. Ainsi l'édition 2011 vous proposera de partir à la découverte de la cérémonie du thé, de l'art de la poterie raku, de l'origami, de la calligraphie... Il s'agira également pour les élèves du Lycée Hôtelier de confectionner des mets japonais à partir de matières premières produites dans notre région.