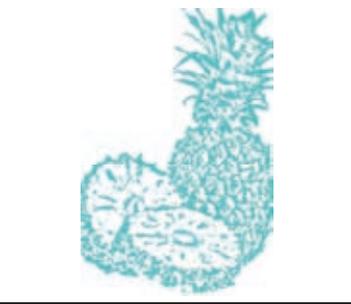
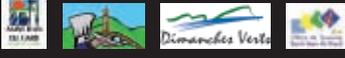


4 ^e édition	LE GOÛT de la TABLE	
		MISES EN SCÈNE DEGUSTATIONS DEMONSTRATIONS ARTISANS A l'honneur : LES ILES VANILLE
8 - 9 déc. 2012 10h - 18h		ST JEAN DU GARD Espace Paulhan
4 ^E SALON DES ARTS DE LA TABLE	CONTACT : 04 66 85 32 18 www.dimanchesverts.org	P.A.F. 2€ - FAMILLE 4€
		

Réalisation : La Fourmi Rouge c/o Scop Mine de Talents (S.Venelle 06 75 65 06 77) Impression Ecolabellisée - Com'Impact, Alès 04 66 52 88 41. Ne pas jeter sur la voie publique.

Depuis 2009, St Jean du Gard vous invite à sa table le 2^e week-end de décembre, à l'occasion du salon « Le Goût de la Table ». Ce rendez-vous, initié par la municipalité, s'organise en collaboration étroite avec le lycée hôtelier Marie Curie, l'association « Les Dimanches Verts », les commerçants et artisans du village, l'Office de Tourisme et le Comité Départemental du Tourisme du Gard.

L'objectif est de promouvoir les savoir-faire culinaires, les produits de saison, les filières courtes, les artisans et artistes afin de favoriser la rencontre de la filière formation, les artisans – créateurs, les producteurs, les restaurateurs ou transformateurs... et le public. Le Conseil Général du Gard apporte d'ailleurs son soutien à cette belle initiative en l'insérant dans le programme « Militant du goût ».

Il y est également question de repenser l'invitation à sa table, en puisant dans les richesses artisanales et les savoirs-faire de notre territoire : utiliser des produits locaux et les transformer en mets originaux, réaliser une mise de table « digne des professionnels », sur une thématique précise, avec des créations d'artisans d'art, accorder les vins aux mets, sculpter fruits et légumes, réaliser sa décoration florale...
Il s'agit enfin de poursuivre le développement d'un tourisme durable tout au long de l'année et ainsi maintenir le dynamisme socio-économique.

Dès sa 1^{ère} édition, ce salon a reçu un très bel accueil et a convaincu visiteurs, exposants, médias et professionnels de l'intérêt et de la portée d'une telle thématique, qui se démarque des traditionnels marchés de Noël.



Le Gout de la Table

8-9 décembre 2012 - St Jean du Gard



A table !

Quels doux mots que ceux-ci, lorsqu'ils nous rassemblent autour d'une jolie table, conviviale, chaleureuse, dressée par un(e) hôte(sse) heureux(se) de vous accueillir et de partager avec vous un agréable moment. Car il ne s'agit pas seulement de se nourrir lorsque l'on passe à table : la qualité du repas et le bien-être qu'il vous procurera dépendent également de l'état d'esprit dans lequel vous serez. De la vaisselle aux serviettes pliées, en passant par la décoration et le choix du vin, mille détails peuvent faire la différence. Et pas forcément en vidant votre porte-monnaie!!

C'est ce que vous proposent de découvrir les organisateurs du 4^e salon « Le Goût de la table », qui se tiendra à St Jean du Gard les 8 et 9 décembre prochains.

Dans une salle chauffée de 300m², des élèves du Lycée hôtelier Marie Curie, basé à St Jean du Gard, partageront avec les visiteurs l'art de marier les vins aux mets, quelques recettes où l'imagination et le talent du cuisinier pourront s'exprimer, les règles du dressage de table mais aussi éveilleront en chaque participant son esprit créatif afin qu'il puisse dresser SA table.

Une quarantaine d'artistes et artisans vous présenteront leurs créations et productions.

En effet, cet événement veut valoriser les artisans créateurs locaux : ils représentent non seulement un patrimoine artistique mais participent également au dynamisme rural. Il s'agit donc de provoquer les rencontres avec le public afin de favoriser les filières courtes. De plus, notre région regorge de talents liés à la table, parfois méconnus voire inconnus. C'est pourquoi les organisateurs souhaitent que les différents corps de métier soient représentés : mobilier, céramique, ferronnerie d'art, verrerie, coutellerie, vaisselle, orfèvrerie, compositions florales, linge de maison, produits de bouche...

Dès sa première édition, visiteurs et exposants sont repartis enchantés et convaincus de l'intérêt et de la portée d'une telle thématique.

En organisant cette manifestation à St Jean du Gard, il s'agit faire découvrir ou redécouvrir le plaisir de recevoir et d'être invité. Car il s'agit d'un échange : recevoir, c'est « donner l'hospitalité » mais aussi « se voir donner quelque chose ».



L'année des Iles Vanille

Depuis début 2011, les îles Maurice, Réunion, Seychelles, Madagascar et Comores sont regroupées dans le concept des « îles vanille », dont nous nous emparons pour vous inviter à un voyage coloré.

La diversité culturelle de ces îles se retrouve bien évidemment dans les assiettes, donnant lieu à une cuisine métissée et très colorée en raison des différentes épices utilisées : oignon, ail, gingembre, poivre, cannelle, thym, persil, muscade, girofle, cumin, coriandre, cardamome, etc.

Nous aborderons l'utilisation de ces ingrédients, les incontournables cocktails, notamment à base de rhum, de fruits... mais aussi la vie culturelle de ces îles à travers des démonstrations, dégustations, mise de table et décorations.

Il s'agira également pour les élèves du Lycée Hôtelier de confectionner des mets inspirés par ces îles à partir de matières premières produites dans notre région.



Le Gout de la Table

8-9 décembre 2012 - St Jean du Gard

A quelques jours des fêtes de fin d'année, créateurs et artisans souhaitent transmettre astuces, recettes et savoir-faire pour réaliser une table d'exception, facilement et à peu de frais.

AU PROGRAMME -sous réserve-

DÉMONSTRATIONS

● PAR DES ÉLÈVES DU LYCÉE HÔTELIER « MARIE CURIE » :

- Œnologie : dégustation / accorder les vins aux plats / servir le vin
- Transformation de produits régionaux et de saison : flambage, découpage, brochettes, verrines, cuisson au wok, sculpture de fruits et légumes, utilisation de plantes sauvages comestibles...
- Pliage de serviettes
- Mise de table...

● PAR DES RESTAURATEURS LOCAUX

● PAR DES ARTISANS DE ST JEAN DU GARD ET DES ENVIRONS :

- Pâtisserie-Chocolaterie P. Genolhac : fabrication et dégustation de chocolat
- Boulangerie Armand : fabrication de petits pains figuratifs
- Primeur : cocktail de fruits / jus de fruits
- Fleuristes : création de compositions florales,
- Antiquaires : restauration et nettoyage de meubles en bois
- Présentation des 13 desserts de Noël par Nelly Duret

EXPOSITIONS

- de mise de table :

des ambiances de salle à manger, avec le souci des détails qui font toute la différence...

- de verres :

découvrir les formes, les noms et les usages d'une des plus importantes composante d'une table...!

EXPOSITION - VENTE

Cet événement a également pour but de valoriser des artisans créateurs locaux ; ils représentent non seulement un **patrimoine artistique mais aussi un potentiel économique en termes d'activité rurale et de valeur ajoutée pour notre territoire.**

C'est pourquoi nous souhaitons que **les différents corps de métier touchant à la table** soient représentés : mobilier, céramique, ferronnerie d'art, verrerie, coutellerie, vaisselle, orfèvrerie, compositions florales, linge de maison, produits de bouche...

Dans une salle chauffée de 300m², une quarantaine d'exposants seront sélectionnés selon les critères de la vente directe, de la qualité des productions, le caractère innovant, et la proximité géographique.

En organisant cette manifestation à St Jean du Gard, nous voulons faire découvrir ou redécouvrir le plaisir de recevoir et d'être invité. Car **il s'agit d'un échange : recevoir, c'est « donner l'hospitalité » mais aussi « se voir donner quelque chose ».**

Afin d'accueillir vos convives dans une ambiance chaleureuse et leur offrir des mets dont ils se souviendront, venez participer aux animations et rencontrer des artistes qui vous présenteront des produits de qualité.

P.A.F. : 2 euros / pers. - FAMILLE : 4 euros

Association Dimanches Verts 4 avenue de la résistance 30270 ST JEAN DU GARD

Tel. : 04 66 85 32 18 - Mail : dimanches.verts@wanadoo.fr

www.dimanchesverts.org

