

5^e édition

LE GOÛT de la TABLE



14 & 15
DÉCEMBRE
2013

10h-18h



ST JEAN
DU GARD

Espace Paulhan



DE LA MER À LA MONTAGNE
EN LANGUEDOC

ARTISTES ET ARTISANS
PIÈCES UNIQUES - CRÉATIONS ORIGINALES

DÉMONSTRATIONS
DÉGUSTATIONS
MISES EN SCÈNE

PLATEAU REPAS
PAR LE TRATEUR S. BALDY (SUR RÉSERVATION)

5^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 Tiferno (S.Venelle 06 75 65 06 77) Impression Écoblancée : Com'Impact, Alès 04 66 52 88 41. Ne pas jeter sur la voie publique.

SAVOIRS-FAIRE

DÉMONSTRATIONS

ARTISANAT
DE BOUCHE

ARTISTES PEINTRES

**VENEZ
PICORER
DES IDÉES
POUR
PRÉPARER
VOS FÊTES !**

CADEAUX ORIGINAUX

ARTISANAT D'ART

CIRCUITS COURTS
ET VENTE DIRECTE

DÉGUSTATIONS

PIÈCES UNIQUES

LE GOÛT DE LA TABLE

14-15 DÉCEMBRE 2013 - ST JEAN DU GARD

UN RENDEZ-VOUS ORIGINAL

Depuis 2009, St Jean du Gard vous invite à sa table à l'occasion du salon « Le Goût de la Table », mi-décembre dans une salle chauffée de 300m².

L'OBJECTIF ?

Promouvoir les savoir-faire culinaires, les produits de saison, les circuits courts, les artisans et les artistes et provoquer la rencontre de ces filières avec le public.

Il s'agit également de poursuivre le développement d'un tourisme durable tout au long de l'année et ainsi maintenir le dynamisme socio-économique.

TRANSMETTRE LE GOÛT...

Ainsi sont rassemblés des acteurs locaux qui vous transmettront le goût de préparer des mets simples mais si bons (!) mais aussi le goût de dresser une table à la manière des grands restaurants et originalement décorée.

Il y est donc question de repenser l'invitation à sa table en puisant dans les richesses artisanales et les savoir-faire de notre territoire : utiliser des produits locaux et les transformer en mets originaux, accorder les vins aux mets, sculpter fruits et légumes, réaliser une mise de table « digne des professionnels », sur une thématique précise, avec des créations d'artisans d'art et d'artistes, réaliser sa décoration florale, plier les serviettes... Autant de détails qui peuvent faire la différence !

ICI POINT DE REVENTE !

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. L'occasion de dénicher LE cadeau original dont vous aurez rencontré le créateur... la classe !

UN COMITÉ DE PILOTAGE ENTHOUSIASTE

- la municipalité, à l'initiative de ce rendez-vous,
- le lycée hôtelier Marie Curie,
- l'association « Les Dimanches Verts »,
- des commerçants et artisans du village,
- l'Office de Tourisme,
- et le Comité Départemental du Tourisme du Gard.

Tous mettent leur énergie et leur bonne humeur à organiser ce salon original.

Le Conseil Général du Gard apporte son soutien à cette belle initiative en l'insérant dans le programme « Militant du goût », ainsi que la Communauté de Communes du Grand Alès et le canton.

LE GOÛT DE LA TABLE

14-15 DÉCEMBRE 2013 - ST JEAN DU GARD

PROGRAMME*

Fil rouge :
DE LA MER À LA MONTAGNE EN LANGUEDOC

NOUVEAUTÉ : PLATEAU-TRAITEUR LIBRE SERVICE SUR PLACE

Réalisé par le traiteur Sébastien Baldy (St Christol les Alès - Gard)

Le menu suivra le fil ! 15€. Réservations auprès de l'Office du Tourisme 04 66 85 32 11

DÉMONSTRATIONS

- PAR DES ÉLÈVES DU LYCÉE HÔTELIER « MARIE CURIE »
 - Ouverture et dégustation d'huîtres et de vin (participation de 3€)
 - Lever et préparer les filets de poisson
 - Dégustation comparée de vins
 - 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, plantes sauvages comestibles...
 - Pliage de serviettes, Mise de table...
- PAR DES RESTAURATEURS LOCAUX (notamment Sébastien BALDY, Traiteur à St Christol les Alès, Florent Mansard, du Maripol à Vézénobres, Martial Paulet de L'Adonis à Florac)
- PAR DES ARTISANS LOCAUX (notamment le dimanche Mme AZAÏS, dentelière)

ATELIERS

- Ouverture et dégustation d'huîtres et de vin (participation de 3€)
- Lever et préparer les filets de poisson
- Dégustation comparée de vins de bord de mer et des causses

EXPOSITIONS

- Mise de table : des ambiances de salle à manger avec le souci des détails
- Accord mets et vins : des fiches techniques pour optimiser les saveurs

EN AVANT-PREMIÈRE, LE MERCREDI : ATELIERS CULINAIRES ENFANTS « LES PETITS GOURMANDS » SUR LE THÈME : PÂTISSERIE ET CHOCOLAT. ANIMÉS PAR LE LYCÉE HÔTELIER MARIE CURIE EN PARTENARIAT ET DANS LES LOCAUX DU CENTRE SOCIAL L'OUSTAL. ÉGALEMENT LE SAMEDI 14 DÉCEMBRE À L'ESPACE PAULHAN DANS LE CADRE DU SALON.

EXPOSITION - VENTE

Les différents corps de métier touchant à la table seront représentés : mobilier, céramique, ferronnerie d'art, verrerie, coutellerie, vaisselle, orfèvrerie, compositions florales, linge de maison, produits de bouche... mais aussi la décoration avec des artistes-peintres, des artisans créateurs de luminaires...

Dans une salle chauffée de plus de 1 000m², 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.

BOURRICHES D'HUÎTRES ET CREVETTES EN VENTE AU DÉTAIL À EMPORTER !

* Programme sous réserve de modifications de dernière minute

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