

25^e

PROGRAMME

SALON DU GOÛT

9 & 10 OCTOBRE 2021 À BEAUFORT

DE 9H À 19H, DÉGUSTATION / VENTE / RESTAURATION / ANIMATIONS



TARIF : 2€ ADULTE (VALABLE 2 JOURS) GRATUIT -18ANS / PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

AU PROGRAMME DES 2 JOURS

Samedi 9 octobre

Ouverture de 9 h à 19h

Entrée 2€ (2 jours)

gratuit pour les -18 ans

Dimanche 10 octobre

Ouverture de 9 h à 19h

Entrée 2€

gratuit pour les -18 ans

Toute la journée :

- tombola du goût

Toute la journée :

- tombola du goût

11h00 : Inauguration officielle

15h00 : «Innovations et développement durable dans les alpages du Beaufortain» :

La fabrication du beaufort en altitude c'est de l'eau, du soleil et de l'herbe et si aujourd'hui on y rajoutait un peu d'hydrogène ? - *gratuit*

18h00 : Tirage de la tombola du goût. Un panier garni à gagner

A partir de 19h : soirée repas en musique

10h00 : «**Gourmandises fruitées... Toute l'année !**» :

Des pratiques anciennes, celles des paysans ou celles de la cour du duc de Savoie au savoir-faire de la Confiserie Richaud à Apt : quand sublimer des fruits crée des montagnes de plaisir ! Echanges, dégustation et échanges de recettes. - *gratuit*

18h00 : Tirage de la tombola du goût. Un panier garni à gagner



Visite expo + ouverture magasin de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Comme chaque année, profitez d'une pause au cœur du salon dans l'espace culturel de la Fondation Facim : échanges, exposition, livres, projection de films.

JOURNÉES PORTES OUVERTES À LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU BEAUFORTAIN SAMEDI ET DIMANCHE

Visites des caves à 9h30, 10h30, 11h30, 14h30, 15h30 et 16h30 - *gratuit* - Pas d'inscription, RDV à l'heure précise



Renseignements et inscriptions aux activités et repas

Office du tourisme d'Arèches-Beaufort
04 79 38 37 57 info@areches-beaufort.com

RESTAURATION

Sur le salon

stands de dégustation et restauration : spécialités, huîtres...

Espace restaurant

Tarif le midi : 25 € par adulte, 12 € par enfant
Tarif samedi soir : 30€ par adulte, 15€ par enfant

Table de Joséphine

Menu du midi :

- Entrée : Charcuteries, salades composées et tarte au beaufort
- Plats : Diot de Savoie ou Crozets aux st jacques ou Tartiflette
- Desserts : Tarte myrtilles, tarte framboises, salade de fruits, panna cotta fruits rouges et fromages

Menu du samedi soir :

Soirée en musique (blues, country, rock) :

- Entrée : Salades composées
- Plat : Pot au feu
- Desserts : Tarte myrtilles, tarte framboises, salade de fruits, panna cotta fruits rouges et fromages

LES SITES PRÉSENTS

Les sites remarquables du Goût :

Vins d'Alsace, Vins Arbois, La Chartreuse, Vins du Bugey Cerdon, Ferme Montagnon, Fruits confits d'Apt Champagne Huré Frères, Sardines St Gilles Croix de Vie, St Nectaire, Chasselas de Moissac, le Beaufort, Beumes de Venise, Ail de Billom, Comté, Pruneaux de st Aubin, Olives de Nyons, Rosé des Riceys Horiot, Lentilles vertes du Puy en Velay, Sel de guérande, Andouilles du val d'Ajol, Fourme de Montbrison, Calvados et poiré Domfrontais, Carpe des Etangs de la Dombes, Volailles de Bresse, Amanderie de Pithiviers, Châtaignes Domaine de Rapatel, Fromage de Salers, Vins de Châteauneuf du Pape, Huîtres de Cancale, Fromage Roquefort, Châtaignes de l'Ardèche, Oignon doux des Cévennes, Ail Rose de Lautrec

Les autres sites non labélisés :

France :

Vins de Banyuls, Vignobles Siozard, Foie gras Saintongeais

Les produits du Beaufortain :

Boulangerie les Croés, Escargots du Beaufortain, Fromagerie Duc Goninaz

Les produits Italiens (fromage, charcuterie, vins) :

Specialita Prosciutti, Prodotti dell'Appennino, Nuovo Albergo Italia G.I.A.A. s.r.l., Azienda agricola Campriano

La section ski du collège de Beaufort vous propose une vente de bugnes afin de financer du matériel.

pass COVID-19
sanitaire

Obligatoire
dès 12 ans

Légende

Issue de secours

Accès aux espaces

Office de tourisme



- 1 Vin d'Alsace
- 2 Vin d'Arbois
- 3 Fromages Duc Gonthaz
- 4 Chartreuse
- 5 Cordon du Bugey
- 6 Ferme Montagnon
- 7 Fruits confits Apt
- 8 Champagne Huré
- 9 Vignoble Sizard
- 10 Foie gras Saintongeais
- 11 Moissac
- 12 Coop du Beaufortain
- 13 Beauges de Venise
- 14 Oignon des Cévènnès
- 15 Châtagnes Rapatel
- 16 All rose Lautrec
- 17 Pruneaux St Aubin
- 18 Nyons
- 19 Amanderie de Pithiviers
- 20 Lentilles du Puy
- 21 Vins des Riceys
- 22 Banyuls
- 23 Ail de Billom
- 24 Sel de Guérande
- 25 Sardines de St Gilles
- 26 Val d'Ajol
- 27 Escargot du Beaufortain
- 28 Fourme de Montbrison
- 29 Domfront
- 30 Villars les Dombes
- 31 Volailles de Bresse
- 32 Boulangerie «Les Croés»
- 33 Salers
- 34 Specialita Prosciutti
- 35 Prodotti dell'Appennino
- 36 Nuovo Albergo Italia
- 37 Azienda agr. campriano
- 38 Chateaurneuf du Pape
- 39 Huîtres de Cancale
- 40 Roquefort
- 41 Comté
- 42 Châtagnes
- 43 St Nectaire
- 44 Bugnes (Clg de Beaufort)

Plan du salon 2021

