

Programme

* 11 h 30 *

Inauguration

Les Chefs vous conduiront vers les "échoppes gourmandes", où ils vous proposeront de découvrir et de déguster un éventail de leurs spécialités.

* 14 h 30 *

Flânerie au château

Libre participation

* 15 h à 18 h 30 *

Animation et démonstration de cuisine

Par Philippe PARC Meilleur Ouvrier de France et champion du monde
Sous le grand chapiteau, plan du Jeu de Ballon.

* 16 h *

Concours du "Petit Chef"

Ouvert à tous les enfants de 4 à 12 ans,
place de la Fontaine.

* 19 h *

Les fourneaux se rallument pour vous

Pour ceux qui préfèrent la fraîcheur du soir.

* 22 h 30 *

Clôture du Festival

Comment ça marche ?

Chacun pourra se procurer à l'entrée
des carnets de 10 €

Composés de tickets de 0,50 € - 1 € - 2 €

Carte bancaire non acceptée

Verres et couverts vendus au prix de 3 €

Tous les plats cuisinés, les verres de vins, le pain, le café, etc... vous seront échangés contre ces tickets qui sont les seuls moyens de paiement acceptés sur le Festival.

Comment venir ?



*Pour vous accompagner
tout au long de cette journée*

Bar du Château

Cafés et rafraîchissements, Tél. 04 67 73 13 73

La Bonne Excuse

Cafés et rafraîchissements, Tél. 04 34 11 67 14

La décoration florale du village :

Les pépinières des Bords de l'Avèze,

34190 Brissac, Tél. 04 67 73 34 80

<http://pepinieredesbordsdelaveze.com>

Contacts

Mairie de Saint Jean de Buèges : 04 67 73 10 64

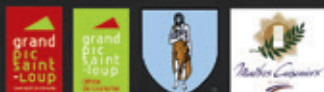
Office de Tourisme du Grand Pic Saint-Loup :

contact@tourisme-picsaintloup.fr

04 11 95 05 75

Nos Partenaires

*Tous nos remerciements pour leur contribution
à la mise en œuvre de ce Festival*



13^{ème} festival de Gastronomie en Grand Pic Saint-Loup à Saint Jean de Buèges

1^{er} Juillet 2018



Le parrain du 13^{ème} festival



Philippe PARC

Meilleur Ouvrier de France
pâtissier & Champion du Monde
des métiers du dessert

Depuis son enfance Philippe rêvait de devenir cuisinier - pâtissier. À 13 ans il entre dans une école professionnelle de pâtisserie et commence peu à peu à connaître ce monde et apprendre ce métier. Aujourd'hui Philippe est satisfait car son rêve s'est réalisé !

Après la fin d'études (en 1978) il fait un tour de France ainsi acquérant l'expérience enrichissante. Il pratique son métier dans les écoles de pâtisserie, dans les restaurants à Paris, Lyon, Grande Motte, Pont du Gard, Albi et Cordes. Il devient Meilleur Ouvrier de France pâtissier à 33 ans et 3 ans plus tard devient Champion du Monde des métiers du dessert. Il participe à l'élaboration de recettes ainsi qu'à la mise au point de desserts. Tout au long de sa carrière, Philippe PARC est sollicité pour de nombreuses démonstrations et formation en France et à travers le Monde.

Les cuisiniers restaurateurs

Cuisineront midi et soir pour votre plus grand plaisir

* Club des Chefs d'OC

Patrick GUILLET
34000 Montpellier, Tél. 04 67 66 46 36
www.chefsdoc.fr

* La Chichoumeille

Arnaud VERDOUX
34170 Castelnau-le-Lez, Tél. 04 67 71 92 86
www.lachichoumeille.com

* Chai Gourmet

Julien Dubroc
34270 Les Matelles, Tél. 06 07 94 73 92

* Gérard CABIRON

Macaronnier, traiteur,
34000 Montpellier, Tél. 04 67 65 48 02
www.gerardcabiron.com

* L'Accent du Soleil

Philippe COMBET
34580 Saint Martin de Londres, Tél. 04 67 55 23 10
laccentdusoleil@gmail.com

* Auberge de la Vallée

Éric MASTRI
34580 Saint Jean de Buèges, Tél. 04 67 73 12 79
www.auberge-lavallee.com

* Mas de Baumes, restaurant La Cour

Sébastien FLAMENT
34190 Ferrières les Verreries, Tél. 04 66 80 88 80
www.masdebaumes.com

* Maître-fromager

Jean Noël CONDUZORGUES
34400 Lunel Viel, Tél. 04 67 70 97 65
www.jean-noel-fromages.com

* Artisan boulanger-pâtissier

Hélène et Germain STROUSSEL
34190 Brissac, Tél. 04 67 73 70 86
germainhelene@hotmail.fr

* La Tour

Jean-Michel DURAND et Guy GINER-LACROIX
34580 saint martin de londres, Tél. 04 67 55 00 50
www.patisserie-latour.fr

Les vigneron

* Vignobles Coulet

Valentin GOEMINNE • Benjamin COULET
34580 Saint Jean de Buèges, Tél. 06 62 57 24 22
www.domaine-coulet.com

* Mas des Rompudes

Patrice COSTE
34250 Saint Bauzille de la Sylve, Tél. 06 79 02 19 64
coste-patrice@orange.fr

* Domaine de Brunet

Serge et Marc COULET
34580 Causse de la Selle, Tél. 04 67 73 10 57
www.domaineдебrunet.com

* Domaine des Olivèdes

Stéphane CANAGUIÉ
34580 Saint-Jean-de-Buèges, Tél. 06 66 52 68 07
domainedesolivèdes@sfr.fr

* Bastide des Songes

Baptiste TORQUEBLAU
34800 Canet, Tél. 06 78 33 73 11
contact@bastidedessonges.com

* Mas Conscience

Nathalie et Eric AJORQUE
34150 Saint-Jean-de-Fos, Tél. 06 76 42 87 88
www.mas-conscience.com

* Mas Gourdou

Jocelyne THEROND
34270 Valllaunès, Tél. 04 67 55 30 45
www.masgourdou.free.fr

* Mas d'Auzières

Irène TOLLERET
34820 Guzargues, Tél. 06 25 45 16 60
www.auzieres.com