VISITES DE LA MAISON DE LA CHATAIGNE

• **Site ouvert à la visite** samedi et dimanche de 10h à 17h.

• **Visites guidées** de la Maison de la châtaigne **le samedi et le dimanche à 15 h, sur réservation au 04 71 49 98 00.**

• Entrée à **tarif réduit**

DECOUVERTE DE L'ATELIER DE TRANSFORMATION DES CASTALOUS

Découverte de l'atelier de transformation avec les producteurs samedi et dimanche de 10h à 17h.

• Vente de farine de châtaigne et de crêpes à la farine de châtaigne.

NAVETTE EN CALECHE A CHEVAL entre le salon - la Maison de la châtaigne et l'atelier des Castalous

DEMONSTRATIONS de vannerie

Démonstrations de fabrication de paniers en châtaignier par l'association des paniers de Montsalvy samedi et dimanche.

LES HORAIRES DU SALON

Samedi 14 juin
De 10 heures à 22 heures

Dimanche 15 juin
De 10 heures à 18 heures

INAUGURATION

SAMEDI 14 JUIN à 11 heures
en présence de la Confrérie du Pélou.

Entrée Gratuite

DEMONSTRATIONS CULINAIRES
Les chefs cantaliens marient châtaigne et produits du salon

Samedi 14 juin à 14h30

Cyril CAZAL, chef-pâtissier de la boulangerie-pâtisserie Coubetergues de Lafeuillade-en-Vézie.

Samedi 14 juin à 16 heures

Kara ASATRYAN, cheffe-cuisinière de l'Auberge de Mourjou.

Dimanche 15 juin à 14h30

Alexandre HUGUET-BATAILLE, chef-cuisinier du restaurant « Le Mozart » à Giou-de-Mamou, Toque d'Auvergne.

Dimanche 15 juin à 16 heures

Jérôme CAZANAVE, chef du restaurant « Le Jarousset » à Murat, président des Toques d'Auvergne du Cantal.

RESTAURATION

• **Sur le salon : samedi midi, samedi soir et dimanche midi** avec les produits des exposants.

• **A l'auberge de Mourjou :**

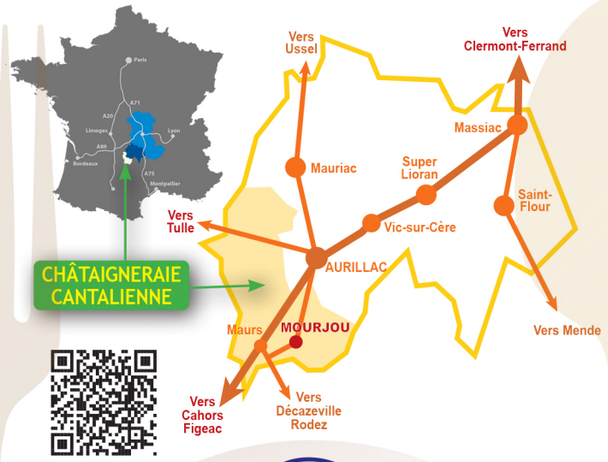
menu spécial salon **(28 €)**

Salade de l'auberge (brisures de châtaignes et feuilleté au cantal)
Boeuf mijoté sauce châtaigne, purée de pommes de terre et légumes
Entremet pomme châtaigne.

Du vendredi soir au dimanche midi
sur réservation au **04 71 48 25 47 ou 07 81 08 55 34**

A MOURJOU-EN-CHATAIGNERAIE
Commune de PUYCAPEL - Cantal

SALLE POLYVALENTE et SOUS CHAPITEAUX



SITE REMARQUABLE DU GOUT
MOURJOU
Châtaigneraie cantalienne

Contact : 06 87 39 65 12

Web : www.sitedugout-chataigneraiecantalienne.com

Email : srg.chataigneraiecantal@gmail.com

La Région Auvergne-Rhône-Alpes · Mourjou Châtaigneraie · Crédit Agricole · cantal le département · Totem · Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse · FDVA Fonds pour le développement de la vie associative · Le Tonton · Châtaigneraie cantalienne · Groupama · interlab · Destruels DB Bouygues Naturellement performant

Office de Tourisme Châtaigneraie Cantalienne

POUR TROUVER UN HEBERGEMENT
www.chataigneraie-cantal.com

cantal auvergne

14 / 15 JUIN 2025

MOURJOU Cantal

SITE REMARQUABLE DU GOUT
MOURJOU
Châtaigneraie cantalienne

Au pays de la châtaigne, venez découvrir
LES PRODUITS DES TERROIRS DE FRANCE
labellisés Sites Remarquables du Goût

3e salon des Sites Remarquables du Goût

22 exposants de 16 départements

Entrée Gratuite

Avec **Odile MATTEI**
Journaliste gastronomique
Marraine du Salon

Avec

Odile MATTEI

Marraine du Salon

Journaliste gastronomique, ancienne présentatrice vedette de l'émission « Goutez voir » sur France 3, Odile MATTEI est l'une des meilleures ambassadrices de la gastronomie française, de ses savoir-faire et des produits de nos terroirs.

Elle animera le salon et ses démonstrations culinaires SAMEDI et DIMANCHE.

INVITE D'HONNEUR

Le Site Remarquable du Goût des cressonnières de Méréville (91)

Produit emblématique d'Île-de-France, le cresson de fontaine est cultivé à Méréville depuis le 19e siècle, en profitant des sources naturelles qui alimentent les bassins de culture.

Labellisé Site Remarquable du Goût depuis 1998, il est réputé pour sa fraîcheur, sa saveur piquante et ses qualités nutritionnelles uniques.

Présent sur le salon avec ses produits et notamment des burgers au cresson et viande Salers !

NOUVEAU

Nocturne le SAMEDI SOIR jusqu'à 22 heures.

Restauration sur place avec les produits des exposants.

Les producteurs des Sites Remarquables du Goût

Présents sur le salon de Mourjou

1 SRG de Châteauneuf-du-Pape (84)

Vins de Châteauneuf du Pape et de Lirac.

2 SRG de la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85)

Sardines millésimées, soupe de poisson, rillettes de sardine, de thon et de maquereau.

3 SRG des cressonnières de Méréville (91)

Cresson frais en botte, pesto cresson moutarde, pâtes et velouté de cresson, burgers de cresson et viande Salers.

4 SRG du safran de Cajarc en Quercy (46)

Stigmates de safran et produits dérivés (sirop, apéritifs, riz, confits d'oignon au safran, miel, sel, gâteaux…).

5 SRG du fromage Salers (15)

Fromage salers AOP, Cantal AOP, glace fermière, truffade.

6 SRG des vins des Riceys (10)

Champagnes et vin rosé des Riceys

7 SRG du Roquefort du Rocher du Combalou (12)

Fromage AOP Roquefort, tomme de brebis et de chèvre, produits dérivés.

8 SRG de la Châtaigne du Pays de Villefranche-du-Périgord (24)

Crème et purée de marron, confitures de châtaigne, châtaignes pelées ou grillées, soupe à base de châtaigne, le tout en bocaux.

9 SRG du Kirsch de Fougerolles (70)

Kirsch et ses dérivés, crème de cerise, apéritifs, liqueurs, confiture, pâtisseries, terrines.

10 SRG des champs d'ail de Billom (63)

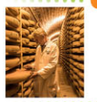
Crêmes d'ail, pestos et apér'ail, confitures, compotes, sirops, caramels.

11 SRG des olivettes du Pays de Nîmes (30)

Huile d'olive AOP de Nîmes, pulpe d'olives, tapenade, olive de table, cosmétiques à l'huile d'olive.

12 SRG des pruneaux des vergers de Saint Aubin (47)

Pruneaux d'Agen IGP et produits dérivés (crèmes, confiture, liqueurs, glaces,…).



13 SRG du comté du Fort des Rousses (39)

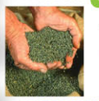
Comté, morbier, bleu de Gex, cancoillotte, fondue JuraFlore.

14 SRG de la viande Salers (15)

Viande Label Rouge Salers, sous vide ou en grillades, charcuterie de Salers.

15 SRG de la Route des Vins d'Alsace (68)

Vins et crémants d'Alsace.



16 SRG de la lentille verte du Puy-en-Velay (43)

Lentilles AOP.

17 SRG du vin de Tavel (30)

AOP Tavel, Lirac, Côtes du Rhone, IGP Gard.

18 SRG de l'huitre de Bouin (85)

Huitres de Bouin à consommer sur place ou à emporter.

Les producteurs du SRG "Mourjou, Châtaigneraie cantalienne"

- **La Bogue du Cantal :** châtaignes au naturel en bocaux, terrines aux châtaignes et Tonton, confiture de châtaigne, pâtes aux châtaignes.
- **Les 3 Caves :** bière à la châtaigne, Tonton, crème de châtaigne..
- **Christian Charmes :** miel de châtaignier et ses dérivés, crêpes à la farine de châtaigne.
- **Maison de la Châtaigne :** farine de châtaigne de Mourjou, châtaignons, fouaces à la farine de châtaigne cuites au feu de bois et divers produits des adhérents du SRG (charcuteries de porc et canard, gâteaux…)

STAND D'INFORMATION de l'Office de tourisme de la Châtaigneraie cantalienne.