

Soirée du 3 Octobre

• 20 h 00 **Le menu du dîner du samedi 8**

**en soirée** : Le repas a lieu dans un chapiteau attenant à l'Abbaye.

• **Apéritif (en passant par les caves de l'Abbaye)**

Amuse-bouche sur le thème d'un conte régional, avec fruits d'automne et vins régionaux.

• **Entrée** : « Pressé de foie gras Lucullus aux fruits des Vergers d'Anjou et au vinaigre de cidre » - Vins proposés : Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Malvoisie

• **Plat** : Dos de Sandre en croûte de noisette sur file de Chinon ; Grème d'écrevisse, compotée de fruits d'automne et câpres ; espuma de pomme « du jour » poivré - Vins proposés : Chinon, Anjou Village, Gamay d'Anjou

• **Fromages du pays** : Découverte de fromages locaux et régionaux associés à des vins de pays

• **Dessert** : « Variations autour de la Poire »

Sur l'assiette : Poire rôtie caramélisée ; Chips de poire ; Poire en gelée au coteau du Layon ; Sorbet Poire et son alcool ; Macaron à la Poire - Vins proposés : Vouvray demi sec, Malvoisie, Poirée

## Inscriptions

- Nombre de places disponibles : 150 personnes
- Inscriptions, par ordre d'arrivée des demandes, selon la procédure suivante :

*Appelez au téléphone le 02 43 72 62 32. Une fois votre pré-inscription faite à ce numéro, nous vous devrions de confirmer votre inscription, dans les 5 jours, en envoyant un chèque du montant de la réservation à :*

**ASSOCIATION SAVEURS EN PAYS DE LA LOIRE**  
4 Place de la Fêvrière, 49430 Saint-Florent-le-Vieil  
Prix de la soirée : 35 € par personne

- Les fruits de saison sont offerts par notre Sponsor : « Les Vergers d'Anjou ».
- L'ensemble des vins, par Les Coopérateurs de la Noëlle et Alliance Loire.
- Le travail de conception et de préparation du dîner par l'Ecole Supérieure de Cuisine Française (rue Fernand, Paris).
- Le service est assuré par une classe de l'Ecole Hôtelière Jeanne Delanoue de Cholet.

## Informations pratiques :

- **Samedi 8 octobre à 18 h** : dîner gastronomique commenté
- **Dimanche 9 octobre**
- **Horaires** : 10h à 18 h sans interruption avec restauration sur place possible
- **Prix d'entrée** : 2,50 €, gratuit pour les enfants accompagnés
- **Lieu** : Abbaye de Saint-Florent-le-Vieil (49) et chapiteau attenant (itinéraires fléchés)

## Nos partenaires :



## Les experts du goût

### les intervenants :

- Franck Boergois, Producteur de Fromages de chèvre
- Albin Boire heppes, Producteur de miel
- Alban Laine, viti
- Coopératives des Vignerons de la Noëlle, Teniers, viti
- Ecole Hôtelière Jeanne Delanoue (Cholet), école de formation culinaire et services au soir de samedi 8
- Ecole Supérieure de Cuisine Française (rue Fernand, Paris) pour la conception et réalisation du dîner de samedi 8
- Liang, producteur de pommes associées au jus de
- Joseph Housenlogg, analyse sensoriel
- François Hoallo, œnologe, La Trappe Loire
- Le Brigand Pât Ange à Oudon, biscuits maison au sucre noir
- Les Vergers d'Anjou, Jus et jus de fruits (jus biovégétal)
- Corinne Lévyrol, œnologe
- Laurent Micheloni, Anjelier
- Maison de l'Épicerie (la Chapelle Saint Florent, Anjou) d'Anjou
- Joseph Pinias, œnologe
- Franck Robureau, œnologe, Coteaux de la Noëlle, Anjou
- Pascal Rocco, Anjelier pâtisseries croissants
- Hubert Richard, œnologe, les délices et ordres
- Jean-Luc Thébaud, œnologe, chaps, oisils, Anjou
- Vergers de la Noëlle, cidres, jus de cidre et jus de trait

Association Saveurs en Pays de la Loire (SPLL)

4 place de la Fêvrière • Boîte postale 54 • 49430 Saint-Florent-Le-Vieil

Tél. : 02 43 72 62 32 • Fax : 02 43 72 62 95

Site Web : [www.saveursenpaysdelaloire.asso.fr](http://www.saveursenpaysdelaloire.asso.fr)

Soirée du Samedi 8  
Dimanche 9 Octobre 2005  
10 h à 18 h



# JOURNÉES DU GOÛT

# Saveurs

en Pays de la Loire



Venez  
Entendre

# Sentir

# Voir

# Toucher

# Goûter



Abbaye de St Florent le Vieil (49)  
Samedi 8 et dimanche 9 Octobre 2005

Dimanche 8 octobre

# Un parcours animé et sensoriel

dans le cadre prestigieux de l'Abbaye de Saint-Florent-le-Vieil (49)

De 10 h à 18 h

En circulant dans l'Abbaye, de salle en salle et sous le chapiteau attenant, différentes activités vous seront proposées :

## Démonstrations commentées avec dégustation

- 1 Atelier de fabrication de chocolat
- 2 Atelier de démonstration culinaire présenté par les élèves de l'École hôtelière Jeanne Delanoue de Cholet
- 3 L'univers des arômes : épices, condiments, secrets de l'aromatisation
- 4 L'utilisation des fruits d'Automne : pommes, poires, raisins, en cuisine : accompagnement et décors
- 5 Saveurs et arômes de différents produits locaux du raisin : vins et jus de raisin
- 6 La variété des farines : mode de production à l'ancienne
- 7 Les grandes familles de fromages : leurs « goûts » ; comment les déguster et les reconnaître

# Sentir

Dimanche 9 octobre

## Dégustations et vente

Artisans ou producteurs locaux vous feront goûter leurs produits et répondront à vos questions.

Dégustation et vente de gâteaux, chocolats, miels, vins, jus de fruits, poissons fumés, confitures, mûlards, mûlottes, foies gras, etc.

## Au Buffet Bar :

Vous trouverez boissons, pour enfants et adultes, avec dégustation commentée de vins régionaux.

Vous pourrez choisir le thème de votre repas avec les assiettes « festival du goût » composées de produits des Pays de La Loire tels : champignons (gallinettes), poissons fumés, mûlards, fruits des vergers d'Anjou, pains spéciaux, fromages, ... accompagnés de vins régionaux assortis.

Vous pourrez également y déguster les produits des différents artisans.

Emprendre

Go Go



Soirée du 8 Octobre

# La Fête de tous les sens

## Soirée sur le thème : perception et plaisir

Produits choisis : Fruits d'Automne associés aux Vins des Pays de La Loire.

Le dîner sera précédé d'un parcours dans l'Abbaye avec chants chorals, dégustation et mise en bouche en musique, apéritif avec amuse-bouche sur le thème d'un conte régional.

Le menu a été conçu par le chef Eric Robert (Meilleur Ouvrier de France), il sera préparé par une des classes de

**L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DE CUISINE FRANÇAISE**

Au menu de cette soirée :

● **18 h 00 Rendez vous dans la Salle du Chapitre de l'Abbaye :** Chants Grégoriens par le Chœur Notre Dame des Eaux de Chateaufort sur Sarthe, sous la direction de Jean-Marie PATARD.

● **18 h 45 Dans l'amphithéâtre de l'Abbaye :** Dégustation commentée en introduction aux saveurs et arômes des plats du dîner.

Les harmonies alimentaires : successions et combinaisons des saveurs et arômes, recherches des accords mets et vins. Ces accords sont accompagnés d'extraits de suites pour violoncelle seul, de J. S. Bach, jouées sur instrument d'époque par Xavier Richard, concertiste et professeur au Conservatoire National de Région de Tours.

Soirée du 8 Octobre

Toucher