

## VISITES DE LA MAISON DE LA CHÂTAIGNE

• 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 châtaigner 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.



## 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 Jarouset » 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 €)

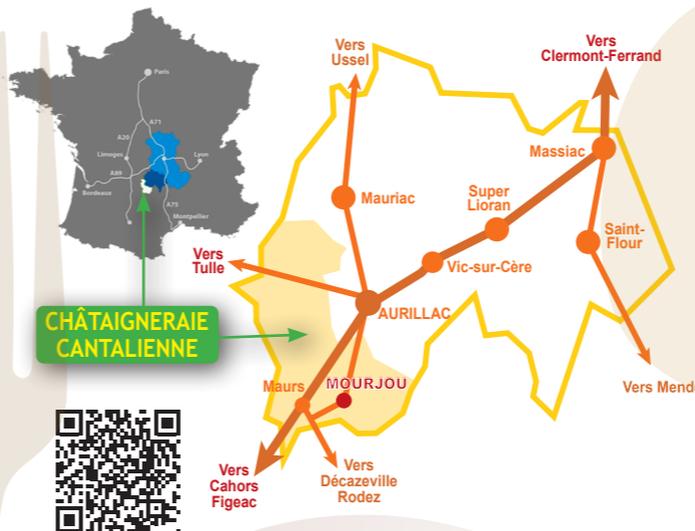
Salade de l'auberge (brisures de châtaignes et feuilleté au cantal)  
Boeuf mijoté sauce châtaigne, purée de pommes de terre et légumes  
Entremet pomme châtaigne.

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



Contact : 06 87 39 65 12

Web : [www.sitedugout-chataigneraiecantalienne.com](http://www.sitedugout-chataigneraiecantalienne.com)

Email : [srg.chataigneraiecantal@gmail.com](mailto:srg.chataigneraiecantal@gmail.com)



**POUR TROUVER UN HEBERGEMENT**

[www.chataigneraie-cantal.com](http://www.chataigneraie-cantal.com)



14 / 15  
JUIN 2025

MOURJOU  
Cantal



Au pays de la châtaigne, venez découvrir

**LES PRODUITS DES TERROIRS DE FRANCE**  
labellisés Sites Remarquables du Goût

3<sup>e</sup>  
salon  
des Sites Remarquables  
du  
Goût

22 exposants de 16 départements



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 19<sup>e</sup> 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.

**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.

**6**  
**SRG des vins des Riceys (10)**  
Champagnes et vin rosé des Riceys

**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)**  
Crèmes 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'huître de Bouin (85)**  
Huîtres 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.

