

## Fiche d'inscription

Nom/Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Tél. /Courriel : .....

Heure	Code	Tarif unitaire	Nbre- personne	Montant

Montant total : \_\_\_\_\_

Adressez un chèque d'un montant de.....  
 à l'ordre de Slow Food à Philippe Rostain,  
 131, chemin du Colombier, 05400 La Roche des Arnauds.  
 Les places disponibles sont limitées. Il est donc indispensable de réserver.  
 Les réservations seront prises dans l'ordre chronologique d'arrivée.  
 Ne sont acceptées que les réservations accompagnées du paiement correspondant.  
 Une lettre, un fax ou courriel de confirmation vous sera adressé.  
 Les annulations éventuelles ne seront pas remboursées.

Conception et réalisation : Astrid Berndts 05000 GAP — aberndts@gmail.com

L'association internationale **SLOW FOOD** s'oppose à la standardisation des productions et des goûts. Elle encourage les consommateurs à devenir consom'acteurs, à travers des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants. Slow Food promeut le développement d'une agriculture moins intensive et moins nocive, respectueuse de la biodiversité, et capable d'offrir aussi des perspectives aux régions moins riches.  
 À l'échelle locale, ses membres adhérents regroupés en « conviviiums » organisent des événements tels qu'ateliers du goût, rencontres avec des producteurs, soirées thématiques conviviales.

**SAMEDI 03 juin de 18 à 21h**

Entrée libre

**Apéro-concert  
 Les copains d'abord !**

En ouverture de  
**Savoirs et Saveurs de Montagne**

venez déguster une belle sélection de vins, de bières et de jus de fruits locaux autour d'une assiette de fromages de montagne.

*Et tout ça avec le swing et la belle humeur  
 du trio Tchava Genza*



*Savoirs et Saveurs  
 de Montagne*



**GAP • Dimanche  
 04 juin 2017**  
 de 10h à 19h



**Parc de la  
 Pépinière**  
*rive gauche*



**ENTRÉE GRATUITE**

- Marché de producteurs
- Démonstrations culinaires
- Ateliers du goût
- Conférence
- Espace Biodiversité

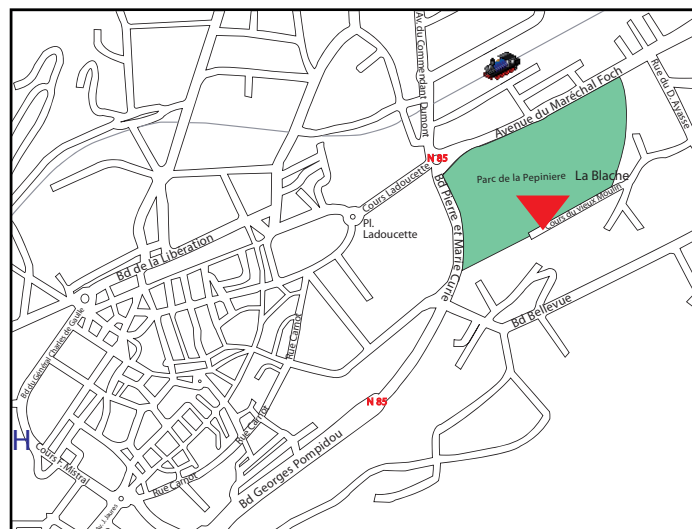
Renseignements : 06 30 67 16 80  
[www.slowfood-coolporteur.fr](http://www.slowfood-coolporteur.fr)



En complicité avec :



Pour tous renseignements sur le programme : 06 30 67 16 80  
[www.slowfood-coolporteur.fr](http://www.slowfood-coolporteur.fr)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# La Journée

# Les Ateliers du goût

**Davis Demars** de la Brasserie du Haut-Buech nous proposera lui deux (re)créations étonnantes. Un Lichtenhainer style né au 16ème siècle en Thuringe. Cette bière légère est élaborée avec des malts d'orge fumé et des ferments lactiques issus de yaourts de la Jarjatte.

Avec La Transe, proche d'un Porter, nous découvrirons une bière noire toujours en fermentation lactique ou une touche de malt tourbé apporte une complexité d'arômes d'où émergent des notes de café.

Pour finir, **Apple des Cimes** propose une création unique, L'Orientale, un liqueux de pommes, subtil assemblage de variétés dans lequel a lentement macéré du safran local.

A chaque verre dégusté il vous sera proposé un accord gourmand avec le meilleur de nos montagnes !

## La Conférence

**14 h au CMCL : La Roue**  
**Présentation de la nouvelle monnaie locale**  
**Entrée gratuite**



A l'occasion du salon, l'association « Monnaie locale, complémentaire et citoyenne » des H.A. viendra nous présenter « La Roue », dont la mise en service sur le Gapençais est imminente.

Cette monnaie locale, complémentaire à l'Euro, a, notamment, pour objectifs :

- De contribuer à construire d'autres modes de production et de consommation
- Redonner son sens d'outil facilitant les échanges de biens et de services, à l'argent
- Favoriser la relocalisation des échanges en donnant la priorité aux productions locales
- Redevenir acteur conscient et non simple consommateur
- Soutenir des projets locaux éthiques et responsables...

Autant de valeurs qui font écho à celles que Slowfood défend et qui nous ont paru pertinentes à faire connaître et partager.

Vins d'exception - Alcools rares  
Dégustations - Livraison à domicile  
Apéritifs d'affaires et mariage  
Prêt de tireuse à bière

**VINS BERTRAND**

Bien plus qu'une simple cave

Rue Jean Eymar, la placette - Gap  
Tél. 04 92 51 03 92  
contact@vinsbertrand.com  
vinsbertrand.com

Lundi : 14h/19h  
Mardi au samedi : 8h45/12h30  
14h00/19h30

Des ateliers de dégustation d'une heure pour découvrir des produits, des préparations cuisinées, des vins en présence des producteurs et de spécialistes du sujet.

Moment privilégié d'expérience sensorielle, de plaisir et d'apprentissage.

(Inscription par coupon-réponse au dos du dépliant)

**11 h au CMCL : De la Haute-Provence à L'Andalousie**  
**Un périple gourmand autour des huiles d'olive Bio**  
**Code 01 — 5 euros/Code 02 — 1 euro enfant accompagné**

À chaque seconde dans le monde, 86 litres d'huiles d'olive sont produits.

Les Grecs, Phéniciens et Romains en firent la base indispensable de la cuisine méditerranéenne.

Si l'Espagne, l'Italie et la Grèce réalisent 80 % de la production mondiale, la France petite productrice (4500 tonnes dont 1200 en A.O.C.), mais grosse consommatrice (110 000 tonnes) a fait le pari de la qualité.

Éloïse Mellot du magasin-atelier BIOLIVE nous propose de découvrir la richesse de cet univers à travers la dégustation de cinq huiles produites en Agriculture biologique.

Notre carte gourmande démarre en haute Provence avec le moulin des pénitents aux Mées et se poursuit au delà des Pyrénées avec la visite de l'Hacienda Queiles, une huile de Flix. Cap ensuite sur Tolède puis L'Andalousie !

Les termes fruité vert, ardeur ou fruité mûr n'auront plus de secret pour vous d'autant que la dégustation commentée de chaque huile sera accompagnée d'une préparation réalisée avec ces huiles : fougasse, tapas, pesto, tapenade et même crème glacée !



**16 h 00 au CMCL : On fermente, on brasse, on concentre...**  
**En bref, ça cogite dans le coin!**  
**Code 03 — 10 euros**

La montagne a toujours offert ses plus belles ressources aux vignerons, brasseurs et autres fermenteurs : Fruits, plantes ou simplement pureté de l'eau de ses sources.

A côté de productions bien installées, une nouvelle génération s'emploie à concocter des recettes alliant tradition et modernité que nous vous proposons de découvrir.

**Yann de Agostini**, vigneron au Domaine du Petit-Août nous présente une rarissime cuvée 100% Espanenc, cépage autochtone en voie de disparition qu'il a replanté sur les coteaux de la Durance et vinifié avec précision et élégance comme à son habitude.

## 10 h Ouverture du marché

Vingt-cinq états réunis sur les bords de la rivière pour vous proposer le meilleur de la montagne : miels, confitures, plantes, vins, pain, et fromages d'exception pour le plaisir de déguster et d'échanger avec les producteurs.

## Espace Biodiversité

Au cœur du marché de Savoirs et Saveurs de Montagne, l'espace Biodiversité vous propose au fil de la journée diverses activités et présentations.

**Une grainothèque éphémère** pour récupérer ou échanger des graines non hybrides.

**Présentation de Graines de vie** : un projet de formation à destination de tous sur l'autoproduction de semences.

**La production des semences bio** : Christiane Brichler productrice locale de graines de semences issues de l'Agriculture Biologique viendra nous faire partager sa passion.



**L'Arche du goût de Slow Food** : le plus grand catalogue du goût du monde qui vise à préserver les productions menacées d'extinction.

Venez découvrir les passagers locaux de L'Arche !



## Manger Slow

Des démonstrations culinaires qui se succèdent en direct pour expliquer comment préparer des produits simples et de qualité, sains et économiques !

Avec la participation de Fanny Dou, l'auteure du livre « Les Recettes de Fanny avec les producteurs des Hautes-Alpes », Sarah Lambert, passionnée de gastronomie et Alain May, cuisinier et d'autres

**Herbiolys**  
les biologiques sauvages

PHYTOTHÉRAPIE [Phyto]lys

GEMMOTHÉRAPIE [Gemmo]lys

COMPLEXES PHYTO & GEMMO [Elixiri]olys

HUILES BIEN-ÊTRE [Massages et soins]

SAVONS À FROID [Saponification douce]

Produits certifiés BIO

Fabriqué en France ! Fabriqué à la main !