

C'EST LA SAISON DU GRAS



Foire des Rois

Samedi 5 janvier



Toute la matinée :

Marché au gras
Marché aux truffes
Défilé des confréries
Animations musicales par le Rallye limousin

Les Masterchefs à Thiviers

Philippe Mesuron (saison 2010),
Emilie Charignon (saison 2011),
Bruno Philippe (saison 2011)
Hasnaâ Ferreira (saison 2012)

Ils feront des démonstrations de cuisine et dédicaceront leurs ouvrages : *Cooking Book Masterchef 2011 et 2012* et « *Le Foie Gras dans tous ses états* » de Ph. Mesuron.



9 h - 10 h 30 : Concours amateur

3 équipes d'amateurs locaux, conseillés par les Masterchefs, prépareront une entrée et un plat originaux à partir d'un thème imposé



Toute la matinée :

Atelier cupcakes

animé par la reine incontestée du cupcake Emilie Charignon.
Participation libre pour les 7 à 97 ans
Inscription recommandée à l'Office du Tourisme



10 h 45 : Défilé des Rois

11h - 12h : La Boîte mystère

Une épreuve pour 3 Masterchefs qui découvriront des ingrédients dans une boîte surprise et devront, à partir de ces produits, réaliser une recette originale.



12h : au milieu de la place Foch

- remise des prix aux producteurs
- remise des prix du concours amateurs

- Intronisation dans le Docte Collège de la Truffe et du Foie Gras



Fête-Faites du Pâté

A l'occasion du marché primé de la Chandeleur, le Comité Foie Gras et l'Association des trufficulteurs de St-Pantaly vous proposent de faire vos pâtés en conserve sur le marché !

Samedi 2 février

Ils vous proposeront des foies, des truffes, de la chair à pâté, des boîtes de conserve. Ils vous aideront dans la préparation et la mise en boîte. Le sertissage sera assuré par Mme Soulat - La Maison de Véronique - rue Lamy et la stérilisation par un conserveur professionnel. Vous n'aurez plus qu'à récupérer vos pâtés en début d'après-midi ! Faites du Pâté !