

L'association Pays'Sage, la Confrérie des ramasseurs et mangeurs
de champignons de la Creuse et les Toques Blanches de la Creuse

SaV^{eur}EURS d'AUTOMNE

plan d'eau
de méouze

16 & 17
octobre

st oradou
de chirouze

*Toutes les spécialités de Millevaches
servies sur un plateau !*

Les saveurs 2010, c'est des stages de cuisine, des ateliers théâtre et land art, des balades champignons, des repas au resto et **une grande fête le dimanche 17 octobre.**

Cette année, l'équipe des Saveurs d'automne vous invite dans un site exceptionnel, aux bord de l'étang de Méouze, dans la forêt de Chateauvert et le massif des Agriers entre la Courtine et Crocq, à moins d'une heure d'Aubusson.

Venez vous dépayser et **passer un dimanche de fête dans ce lieu magique !!!**

Dans un cadre naturel de grande qualité, les amateurs de faune rare apprécieront, les passionnés de pêche seront comblés, les chercheurs de champignons auront un fabuleux terrain de jeu et les amateurs de couleurs d'automne en prendront plein les yeux...

Vivement dimanche, qu'on partage une bonne tranche de plaisir !

L'Equipe des Saveurs d'automne



Les Saveurs d'automne

 **Jour de Fête**
au Plan d'eau de Méouze
Dimanche 17 Octobre

 **les Stages de cuisine :**

- Mercredi 13 Octobre
- Jeudi 14 Octobre
- Samedi 16 Octobre

 **les Repas Gastronomiques**

- Samedi 16 Octobre
- Dimanche 17 Octobre

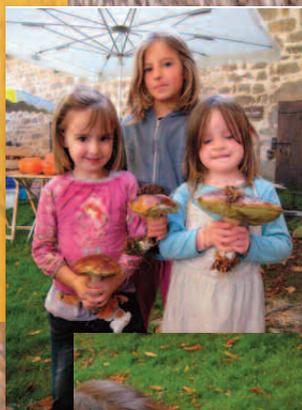
 **les Ateliers Artistiques :**

- Samedi 2 Octobre
- Samedi 9 Octobre
- Mardi 12 Octobre

 **les Balades Nature :**

- Mercredi 13 Octobre
- Samedi 16 Octobre

Pays'Sage, la Confrérie des Ramasseurs et mangeurs de champignons de la Creuse et Les Toques Blanches de la Creuse **dédient cette édition des Saveurs d'automne à Pierre Salagnac**, qui nous a accueilli avec beaucoup d'enthousiasme dans sa commune lorsque nous lui avons proposé cet événement.



Jour de Fête au Plan d'eau de Méouze

Rendez-vous Dimanche 17 Octobre

Marché de terroir A partir de 9h30

Venez remplir votre panier de champignons, fromage, fruits et légumes de saison et découvrir l'artisanat local.

Pressage de jus de pomme A partir de 9h30

Chacun pourra s'essayer au pressage du jus de pomme, amenez vos fruits, repartez avec votre jus... participation libre.

Spectacle "Moldavia Télévizione" avec La Compagnie Colonne et Les Trois Moustiquaires (jazz festif)

Comédiens et musiciens animeront la journée pour le plaisir de tous...

Initiation à la pêche pour les enfants 10h00

Les enfants pourront acquérir les bases des techniques pour la pêche et peut être se découvrir une nouvelle passion... Chaque enfant repartira avec les poissons pêchés et un lot.

Animation sur l'Art de la table A partir de 10h Gratuit

Elodie Malhomme (Maison Etc, Aubusson, 05 55 66 37 61, www.maisonetc.fr) vous conseille sur les arts de la table, comment dresser une belle table de réception autour de la thématique de la forêt et de la lande du Plateau de Millevaches avec sa richesse mycologique, animale et végétale.

Elodie Malhomme proposera également un choix de produits de qualité à tous les amoureux de la table, du beau linge et de la décoration. Bref à tous ceux qui aiment et vivent leur maison.

Déjeuner gastronomique à la salle des fêtes du plan d'eau de Méouze (conseillé de réserver)

Tarif : 25€

Les chefs cuisiniers vous concocteront un repas aux couleurs automnales... humm

- Mise en bouche
- Ballotine de carpe
- Carré de veau forestier et légumes de saison
- Fromages
- Superposé de chocolat et coulis de champignons
- Café

Jeux avec l'Association

Bonne Pioche

A partir de 14h

Petits ou grands, venez (re)découvrir et jouer à des jeux du monde entier soit en libre accès soit accompagné par l'animateur de **Bonne Pioche**.

Démonstration de cuisine

A partir de 15h30

A vos carnets ! Le savoir-faire des Chefs expliqué et présenté par... les Chefs eux-mêmes!

3 démonstrations de cuisine autour du poisson, des champignons et des fruits d'automne.

Stages de cuisine : (sur réservation)

Les stages proposés sont encadrés par des Toques Blanches de la Creuse. Le prix comprend le stage et le repas au restaurant.

N'oubliez pas de vous munir d'un tablier, de quelques torchons...

Attention places limitées

Stage verrines, apéritifs et cocktails

Lieu : **Restaurant Le Lion d'Or**
11 Place Général d'Espagne
23200 Aubusson

Horaire : **14h**

Date : **Mercredi 13 Octobre**

Tarifs : **40€/35€**

Stage ballotine de carpe aux champignons

Lieu : **Restaurant Le Petit Breuil**
5, Route du Petit Breuil
23100 La Courtine

Horaire : **14h**

Date : **Jeudi 14 Octobre 2 stages en simultané !**

Tarifs : **40€/35€**

Stage terrines

Lieu : **Restaurant Le Lion d'Or**
11 Place Général d'Espagne
23200 Aubusson

Horaire : **14h**

Date : **Jeudi 14 Octobre 2 stages en simultané !**

Tarifs : **40€/35€**

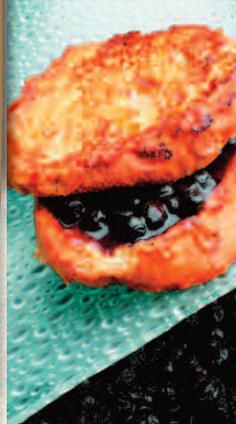
Superposé de chocolat et coulis de champignons

Lieu : **Restaurant Le Petit Breuil**
5, Rte du Petit Breuil
23100 La Courtine

Horaire : **14h**

Date : **Samedi 16 Octobre**

Tarifs : **40€/35€**



Ateliers théâtre

Les deux ateliers de théâtre proposés seront encadrés par un comédien professionnel de la **Cie Colonne**. Les comédiens en herbe participeront à une parade de rue sur le marché d'Aubusson samedi 9 octobre et au spectacle du dimanche 17 octobre.

Partenaire et amie depuis très longtemps de Pays'Sage, la **Cie Colonne** ne cesse de nous étonner. Crée il y a 17 ans, la Cie évolue et demeure néanmoins fidèle à ses engagements de création et d'émulations internes... www.compagniecolonne.fr

Atelier Théâtre

Samedi 2 Octobre

Places disponibles : 5

Public : ados, adultes

Lieu : RDV Salle des Fêtes de Flayat

Horaires : 14h-18h

Thème : Stage clownesque

Atelier Théâtre

Samedi 9 Octobre

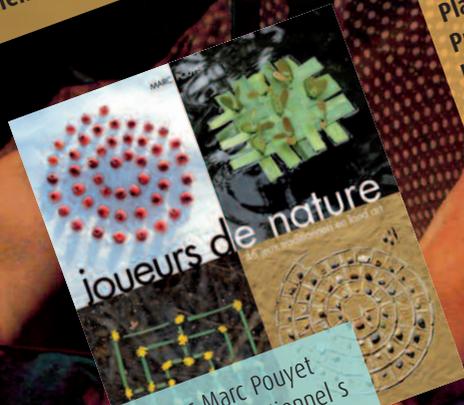
Places disponibles : 5

Public : ados, adultes

Lieu : RDV Salle des Fêtes de Flayat

Horaires : 10h-18h

Thème : Stage clownesque



L'atelier **Land'Art** encadré par Marc Pouyet est proposé aux écoles, foyers occupationnels et maisons de retraite.

Marc Pouyet, artiste de nature, illustrateur, plasticien crée des oeuvres éphémères et pérennes dans et avec la nature.

Auteur de livres sur le land'art aux éditions Plume de Carotte : « **Artistes de nature** » ; « **Artistes de jardin** » ; « **Joueurs de nature** »

www.marc-pouyet.net

Atelier Land'Art

Mardi 12 Octobre

Lieu : Salle des Fêtes de Méouze

Horaires : 14h-16h

Thème : « Joueurs de Nature »
Land'Art avec Marc Pouyet

balades nature

Sortie nature

Samedi 16 Octobre

Lieu : Plan d'eau de Méouze

Horaires : 14h

Tarif : 3€

Vous partirez au « pistage » des loutres autour du plan d'eau accompagné de Stéphane Raimond, vous pourrez découvrir le milieu de vie de la loutre, et apprendrez à reconnaître les différents indices de présence de l'espèce.

Auteur du livre « A l'affût des loutres » Stéphane Raimond est également propriétaire de la pisciculture du Moulin de Barthou à Bugeat. Longtemps « taquiné » par les loutres, plutôt que de les chasser, il a appris à vivre avec, à les observer...

Depuis une passion est née...

<http://pisciculturedebugeat.kazeo.com/>

Cette sortie est susceptible d'être reportée au dimanche. N'hésitez pas à nous contacter.

Sorties mycologiques

Vous partirez dans la **Forêt de Châteauvert** (La Courtine) à la découverte des champignons, accompagnés par un animateur du Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement et deux mycologues.

Au programme : découverte des milieux (feuillus, sapinières...), apprentissage de la cueillette, description des champignons. Pensez à prévoir bottes, paniers.

Mercredi 13 Octobre

Sortie mycologique dans la **Forêt de Châteauvert** avec les enfants de centres aérés

Tout Public Samedi 16 Octobre

9h30 : Rendez-vous au Plan d'eau de Méouze pour la **Forêt de Châteauvert**

Tarif : 3€

UN SAMEDI SOIR AU RESTAURANT

Chaque année, des restaurateurs s'associent au Saveurs d'automne en vous proposant un menu gastronomique

« champignons et fruits d'automne »

Samedi 16 Octobre

(le soir uniquement)

Les personnes souhaitant participer aux 2 sorties pourront déjeuner au Restaurant "Au Fil de l'Eau" sur réservation au 05 55 66 76 80

r é s e r v e z l e s a

Hôtel Restaurant Le Petit Breuil

5, Route du Petit Breuil
23100 La Courtine
Tél.: 05 55 66 76 67



Au menu (34€)

Mise en bouche

Velouté de champignons et chantilly de potiron

Dos de cabillaud et émulsion aux girolles-

Mignon de veau laqué aux 3 champignons

avec pommes de terre au lard

Marbré aux 2 chocolats parfum safran sur crème à la vanille

Auberge de Magnat

Le Bourg
23260 Magnat l'Etrange
05 55 67 82 88

Au menu (22€)

Délice des bois

Choucroute maison

Plateau de fromages de Pays

Tarte aux poires

Café



Hôtel Restaurant Le Lion d'or

11, Place général d'Espagne
23200 Aubusson
Tél.: 05 55 66 65 71



Au menu (34€)

Velouté d'étrilles, raviole de foie gras et cèpes
Croustillant de petits gris forestier sauce poulette
Ballotin de veau aux pleurotes
Fromage
Soufflé glacé aux girolles

Le Ranch des Lacs

Vervialle
87120 Augne - 05 55 69 15 66



Au menu (40€)

Foie gras poêlé aux pommes AOC du Limousin
Escargots de Maussac farcis maison aux cèpes et échalottes
Pavé de Boeuf du GIE la Ferme Rouge et sa garniture de saison
ou
Magret de canard en sauce Birlou (liqueur pomme châtaigne) et
son petit gratin de pomme de terre
Plateau de fromages de Pays (Fhal, Lacroix, Bodin)
Crème brûlée aux chataignes de Montgibaud

Bulletin de réservation

Nombre de
réservations

Nom

Prénom

Adresse

N° téléphone

E.Mail

Le(s) stage(s)

Nombre de réservations

Verrines, apéritifs et cocktails + repas au restaurant du mercredi 13 Octobre

40€ / 35€ Tarif adhérent

Restaurant **le Lion d'Or Aubusson**

Ballotine de carpe aux champignons + repas au restaurant du jeudi 14 Octobre

40€ / 35€ Tarif adhérent

Restaurant **Le Petit Breuil La Courtine**

Terrines + repas au restaurant du jeudi 14 Octobre 40€ / 35€ Tarif adhérent

Restaurant **le Lion d'Or Aubusson**

Superposé de chocolat et coulis de champignons + repas au restaurant du samedi 16 Octobre

40€ / 35€ Tarif adhérent

Restaurant **Le Petit Breuil La Courtine**

Les ateliers (Gratuit)

Atelier clownesque du samedi 2 octobre RDV Salle des Fêtes Flayat 14h

Atelier clownesque du samedi 9 Octobre RDV Salle des Fêtes Flayat 10h

Bulletin de réservation

La balade mycologique

Du samedi 16 Octobre RDV 9h30 au plan d'eau de Méouze **Tarif 3€**

La sortie nature

Du Samedi 16 Octobre RDV 14h00 au plan d'eau de Méouze **Tarif 3€**

Initiation à la pêche

Du Dimanche 17 Octobre RDV 10h00 au plan d'eau de Méouze **Tarif 3€**

Animation Art de la table (Gratuit)

Du Dimanche 17 Octobre RDV 10h00 Salle des Fêtes de Méouze

Repas Gastronomique

Du Dimanche 17 Octobre RDV 12h30 Salle des Fêtes de Méouze **Tarif 25€**

Nombre de
réservations

**Merci d'envoyer votre réservation
accompagnée de votre règlement à :**

➤ **Pays'Sage**
la Cure
23260 Flayat

Un grand merci à

la Mairie et le Comité des Fêtes de St Oradoux de Chirouze, les producteurs et artisans, les jeunes agriculteurs, la Compagnie Colonne, Mr Pressiat, Pascal Bournicon, Elodie Malhomme, l'Association Bonne Pioche, Marc Pouyet, le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement, Stephane Raimond, les Restaurateurs partenaires, les Offices de tourisme, Vert Fabrik / AEA, la Mairie de Magnat l'Etrange et la Mairie de Flayat, ainsi qu'à tous les bénévoles pour leur participation aux Saveurs.



Pays'Sage remercie également les communes qui la soutiennent :

Ambrugeat, Saint Bard, Saint Merd la Breuille, Sornac, La Courtine, Crocq, Chard, Gentioux Pigerolles, Felletin, Malleret, Goullès, Saint Avit de tardes, St Oradoux près Crocq, Flayat, Saint Georges Nigremont, Pontcharraud, Basville, Saint Martin le Château, Chaumeil, Gioux, Faux la Montagne.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements
www.pays-sage.net / contact@pays-sage.net / 05 55 67 88 58

