



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Tarn

DOSSIER DE PRESSE

Salon

CHOCOLAT et gastronomie



5 et 6
Novembre

CASTRES
Salle Gérard Philippe
10 h / 19 h

Fontaine géante
Animations • Démonstrations

Organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Tarn



CHOCOLAT & GASTRONOMIE

Un salon ...tout en gourmandises !

Première édition à Castres, ce rendez-vous est une invitation, les 5 et 6 novembre à la Salle Gérard Philipe, à tous les gourmands et les gourmets, quelques semaines avant les fêtes de Noël !

Chocolats, bonbons, pâtisseries, pain tarnais, charcuterie,... et autres délices seront à l'honneur.

Cette manifestation, organisée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Tarn, réunira plus d'une trentaine d'artisans des métiers de bouche, pour vous faire découvrir leurs produits et savoir-faire.

Au menu, de nombreuses animations, démonstrations, recettes, tours de main, et dégustations, sans oublier la fontaine à chocolat géante.

Salon CHOCOLAT & GASTRONOMIE

Samedi 5 et dimanche 6 novembre 2011

Salle Gérard Philipe à CASTRES

Ouverture de 10 h 00 à 19 h 00

Entrée : 3€

Gratuit pour les enfants accompagnés de moins de 14 ans.

Inauguration samedi 5 novembre à 11 h 00

Contact : Anne BON
Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Tarn
Tél : 05.63.48.43.74
www.cm-tarn.fr

Les artisans chocolatiers et autres artisans des métiers de bouche à l'honneur !

C'est une première à Castres !

Ils seront à l'honneur les 5 et 6 novembre prochains à la salle Gérard Philippe.

Ils représentent près de 1000 entreprises dans le Tarn et emploient 2500 salariés.

Alliant tradition et créativité, qualité des produits et savoir-faire, les artisans des métiers de bouche sont les gardiens du goût et de notre patrimoine gastronomique.

C'est pourquoi, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat a voulu réunir tous ces corps de métiers, lors d'un salon, à l'ambiance festive et gourmande.

Les artisans chocolatiers et pâtisseries sont les garants d'un produit unique, le chocolat, né de l'alchimie de matières rigoureusement sélectionnées, de créativité, et d'un savoir-faire inimitable... un concentré de « pur plaisir » aux nombreuses vertus.

Chefs de file de cette manifestation, ils ont souhaité associer tous les autres métiers de bouche : les artisans boulangers, charcutiers, bouchers et autres fabricants... afin de faire partager toute la richesse de leurs savoir-faire et la qualité de leurs produits.

Ainsi, les artisans boulangers présenteront Lo Cantel, un pain signé Tarn, né de la collaboration d'agriculteurs, de meuniers du Tarn et de blés cultivés au travers d'une production douce, respectueuse de l'environnement, sélectionnés par la coopérative de blé de Salvagnac.

Les bouchers informeront les visiteurs sur leur métier, évoqueront la filière viande de « l'étable à la table » et la traçabilité des produits.

Les charcutiers nous présenteront leurs spécialités, mettront en avant la création d'une filière porcine dans le Tarn et donc l'importance des circuits locaux.

Ce salon est aussi l'occasion pour les visiteurs de se laisser aller aux plaisirs de la gourmandise avec les nombreuses dégustations proposées et à l'approche des fêtes de Noël, de réaliser des cadeaux gourmands et de repartir avec plein de bonnes idées ou de recettes.

Un programme riche en démonstrations, animations et dégustations

Sur un pôle spécialement aménagé, des démonstrations non stop seront réalisées durant ces deux jours, par les professionnels et l'École des Métiers.

L'excellence sera au rendez-vous avec la présence de deux Meilleurs Ouvriers de France.

Mais aussi, d'autres animations pour les petits et les grands, sans oublier les dégustations avec notamment la fontaine à chocolat géante.

Tout un programme que nous vous invitons à découvrir dans le détail ci-après.

LES DÉMONSTRATIONS

Tout au long de ce week-end, sur le pôle démonstrations, l'ensemble des corps de métiers, à savoir, chocolatiers, pâtisseries, boulangers, cuisiniers, charcutiers..., accompagnés par les enseignants et jeunes apprentis de l'École des Métiers vont se succéder pour nous faire découvrir tout l'art de leur savoir-faire.

Le public aura le plaisir de déguster les mets réalisés devant eux.

Un programme autour de deux thématiques

Samedi 5 novembre : « Une cuisine saine, rapide ...et gourmande ! »

- 10 h 00 - 13 h 00 : Autour de l'Apéritif et retour de marché**
Préparation d'une viande, recettes de cuisine et tours de main par les cuisiniers d'AGITarn.
- 14 h 00 - 16 h 00 : Des desserts rapides et gourmands**
Préparation de gourmandises chocolatées, décors en sucre par l'École des Métiers.
- 16 h 15 - 18 h 30 : Autour du chocolat**
Réalisation d'une sculpture en chocolat par Philippe URRACA, Meilleur Ouvrier de France et autres délices chocolatés.

Dimanche 6 novembre : « Autour des repas de fêtes ...»

- 10 h 00 - 13 h 00 : Petit-déjeuner de Fête suivi de gourmandises salées**
Fabrication de viennoiseries, délices salés et recettes de cuisine par l'École des Métiers.
- 14 h 00 - 16 h 00 : Cuisine de Fête**
Démonstrations de recettes festives par les cuisiniers d'AGITarn.
- 16 h 15 - 18 h 30 : Tout chocolat**
Réalisation d'une sculpture en chocolat par Jean-François CASTAGNÉ, Meilleur Ouvrier de France, et recettes chocolatées par l'École des Métiers.

Les Temps forts

Deux Meilleurs Ouvriers de France en démonstration

Ces professionnels à la maîtrise notoirement reconnue nous font l'honneur de leur présence et se prêteront au jeu des démonstrations.

Deux rendez-vous à ne pas manquer :

- **Samedi de 16 h 15 à 18 h 30**, *Philippe URRACA*, Meilleur Ouvrier de France pâtissier
- **Dimanche de 16 h 15 à 18 h 30**, *Jean-François CASTAGNÉ*, Meilleur Ouvrier de France chocolatier-confiseur, installé à Mazamet.

Les apprentis de l'École des Métiers : les futurs talents à l'honneur

Forts de leur enthousiasme et de leur passion, ils sont heureux de nous dévoiler tous les petits secrets de leur formation, sous l'œil attentif et bienveillant de leur professeur.

A noter tout particulièrement, la présence d'Alexandre LOPEZ, enseignant en boulangerie à l'École des Métiers et champion du monde en équipe en 2008.

Quelle est leur formation ?

L'École des Métiers de Cunac, gérée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Tarn forme 990 apprentis au sein de 8 filières, dont 361 dans les Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration du CAP au Brevet Professionnel (boulangers, pâtisseries, chocolatiers confiseurs, bouchers, charcutiers-traiteurs, cuisiniers, agents de restauration...), des métiers plein d'avenir.

Des apprentis de l'École distingués :

2009, Marine Houlès : un des meilleurs jeunes boulangers de France

2010, Benoît Auque : 1^{er} prix sélection en boulangerie Midi-Pyrénées aux Olympiades des Métiers

2011, Fanny Dias, cuisine, finaliste Meilleur Apprenti de France

Samantha Loze, cuisine, Trophée du Lys Bigourdan

Le meilleur de la cuisine avec les Chefs Cuisiniers d'AGITarn

AGITarn - Agitateurs de goût, d'innovations et de tendances du Tarn

Ce sont des cuisiniers bien dans leur temps, qui surfent avec les nouvelles techniques, à la recherche des produits tracés, pour rendre les plats rares et originaux. Passionnés, ils sont tous animés d'une même philosophie, celle de l'échange et de la transmission de leur savoir et leurs convictions, en privilégiant les producteurs locaux et la cuisine saine.

Des chefs de cuisine de culture, de personnalité, de caractère, d'inspiration et de projets différents, se sont repérés et reconnus, en ayant en commun les mêmes sentiments qui les animent.

La passion, la liberté d'entreprendre, l'envie d'évoluer et de se perfectionner alliées à la volonté d'échanger et de transmettre leur savoir tout en partageant leur plaisir et leur réussite, voilà ce qui les unit !

Les restaurants adhérents à l'association AGITarn :

La Taverne, Castelnau de Levis – La falaise, Cahuzac Sur Vère – La Louvière, Lagrave – Le Bistrot des Saveurs, Castres – Lou Cantoul, Cestayrols - L'Esprit du Vin, Albi – L'Auberge du Pont Vieux, Albi

Bruno Besson et ses confrères d'Agitarn seront présents sur le pôle :

Samedi de 10 h 00 à 13 h 00 et Dimanche de 14 h 00 à 16 h 00.

Préparez d'ores et déjà votre carnet de recettes !

LES ANIMATIONS

ATELIER DU GOÛT ET DES ODEURS

« Le Chocolat : entre Sucrosité et Amertume... »

Samedi de 16 h 00 à 18 h 00

Dimanche de 10 h 30 à 12 h 30

Cette animation ouverte à tout public, grands ou petits, fait travailler les différents sens impliqués dans la dégustation : le toucher, l'olfaction, la gustation.

4 activités proposées :

1. « avoir du nez ... par le toucher »

Activité sur la reconnaissance à l'aveugle, de différentes fèves ou fruits secs, uniquement par le toucher...

2. « Les Arômes de la sucrosité ... je sens »

Activité sur la reconnaissance de neuf odeurs élémentaires gourmandes !

3. « Amertume et sucrosité ... je goûte »

Activité sur la reconnaissance de deux saveurs élémentaires : le sucré et l'amertume...

4. « Chocolat et cacao »

Dégustations comparatives commentées.

ATELIER MAQUILLAGE ENFANTS

Samedi et Dimanche de 14 h 30 à 17 h 30

Quel bonheur pour les enfants de se faire grimer le visage ! Félines, papillons, sorcières... autant de maquillages pour égayer un week-end placé sous le signe de la fête et de la gourmandise !

Mais chut ! C'est un secret, les enfants se feront peindre leur bouche avec du chocolat sublimée d'éclats de bonbons multicolores.

LA FONTAINE A CHOCOLAT

Non stop de 10 h 00 à 19 h 00

Tout le plaisir de savourer bonbons et guimauves dégoulinant de chocolat !

LES EXPOSANTS

Le chocolat et la pâtisserie

CASTAGNÉ Jean-François
**SARL PÂTISSERIE CHOCOLATIER
CASTAGNÉ**
MOF Chocolatier pâtissier
Quai Charles Cazenave
Résidence Hôtel de Ville
81200 MAZAMET
05 63 61 25 15
www.chocolat-castagne.com

DAUZATS Claude
AU PETIT FOUR CASTRAIS
Boulangier pâtissier chocolatier
245 avenue Charles de Gaulle
81100 CASTRES
05 63 51 70 74
www.aupetitfour.fr

FERNANDEZ Rabah 
BISCUITERIE DÉLICES
Biscuiterie
ZA de la Violette
81150 MARSSAC SUR TARN
05 63 53 08 31

HÉRAIL Serge
PÂTISSERIE SAINT HONORÉ
Pâtissier - chocolatier
8 rue Saint Julien
81000 ALBI
05 63 38 22 25

HOUNKPATIN Thierry
THIERRY AIMÉ CHOCOLATIER
Chocolatier confiseur
30 avenue Jean Rieux
31500 TOULOUSE
06 77 05 13 42
www.thierry-aime-chocolatier.com

LABINAL Brice & AMALRIC Marie-Françoise
SARL MAISON NESPOULOUS
Boulangerie pâtisserie
Place du Fort
12380 ST SERNIN SUR RANCE
05 65 99 60 06

PERIN Thierry
PÂTISSERIE CHOCOLATERIE PERIN
Pâtissier - chocolatier
12 Place de l'Albinque
81100 CASTRES
05 63 59 48 23

PÉRIÉ Christian-Marc
PÂTISSERIE PERIÉ
Pâtissier - chocolatier
1 avenue de Castres
81700 PUYLAURENS
05 63 70 33 01

POMIES Christophe
SARL POMIES DESCARGUES
Pâtissier - chocolatier
avenue Charles de Gaulle
81300 GRAULHET
05 63 34 72 07
www.cpomies.com

ROUDET Jérôme
LES CHOCOLATS YVES THURIÈS
Chocolaterie
17 rue Alquier Bouffard
81100 CASTRES
05 63 62 76 80

Le Pain

UNION DES ARTISANS BOULANGERS ET PÂTISSIERS DU TARN
8 Route de Fauch
81012 ALBI Cédex 9
05 63 49 49 00

Viande et charcuterie

DUARTE Fernand 
EURL DUARTE FERNAND
Foie gras & dérivés
Zac de la Prade
81580 SOUAL
05 63 75 57 80

SOMERS Laurent
SAVEURS AUTHENTIQUES
Charcuterie produits régionaux
9 Rue Victor Hugo
81100 CASTRES
06 61 08 53 77

**FÉDÉRATION DES CHARCUTIERS-
TRAITEURS DU TARN**
8 Route de Fauch
81012 ALBI Cédex 9
05 63 49 49 00

**SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DU
TARN**
16 rue Charles Portal
Résidence La Berchère - BAT C2
81000 ALBI
05 63 54 33 00

Arômes et douceurs

BOISMARTEL Eve 
SAFRAN DU TERROIR TARNAIS
Producteurs de safran & dérivés
Les Galinières
81360 MONTREDON-LABESSONNIÉ
09 65 29 44 35

CARRIÈRE Géraldine
COULEUR CAFÉ
Torréfacteur
Pyramide du SIALA
81100 CASTRES
05 63 35 88 14

LEPETIT Jean-Marie 
ANGLÈS MELLIFICA
Apiculture : Miels et produits de la ruche
Route du Lac des Saints-Peyres
81260 ANGLÈS
05 63 50 49 48

RAZAFINANDRIANA Monique
SUN AND GREEN
Vanille Bourbon & dérivés
Domaine de VIC
11600 CONQUES SUR ORBIEL
06 68 94 92 66

Fromage

DENIAUD Blandine 
FERME DE CABRIALS
Fromage de chèvre
Cabrials
34330 LA SALVETAT SUR AGOÛT
06 30 84 34 33

Vins, liqueurs, bière

DUMEYNIEU Stéphane
BRASSERIE DES VIGNES
Fabrication de bières
21bis Chemin de la Bouscayrolle
81300 GRAULHET
06 22 38 16 10

CAZOTTES Laurent
SARL CAZOTTES DISTILLERIE
Distillerie – Liqueuriste
Exploitant Agricole - Vignes
Le CARLUS
81130 VILLENEUVE SUR VERE
05 63 56 85 39
www.letonneaudessaveurs.com

THOMIÈRES Laurent
BARON THOMIÈRES
Vigneron indépendant vins de Gaillac
Lieu dit "La Mailhourié"
81150 CASTELNAU DE LEVIS
06 62 60 07 27
www.baron-thomieres.com

Autres activités

LEISER Pierre-Yves
COURANTS D'ART
Galerie et Librairie
15 rue Jean Moulin
31250 REVEL
05 61 27 87 31

ECOLE DES METIERS DE CUNAC
Route de Millau
81990 CUNAC
05 63 48 43 60

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANNAT DU TARN
48 Avenue de Lattre de Tassigny
81000 ALBI
05 63 48 43 53

34 Allée Corbières
81100 CASTRES
05 63 48 43 74

www.cm-tarn.fr



Crée en 1994, le **Centre Agroalimentaire AGROPOINT** est au service du développement de la filière agroalimentaire tarnaise.

AGROPOINT est une association administrée par des élus et des chefs d'entreprises, une équipe pluridisciplinaire qui soutient les entreprises

dans de nombreux domaines (commercial, technique, appui à la vente,...) ainsi qu'une marque fédératrice: « **Tarn à fleur de saveurs** ». Cette marque collective informe le client que le produit a été transformé et/ou produit dans le Tarn.

Pour plus de précisions : www.agropoint.fr

Le Salon Chocolat & Gastronomie

...une opération événementielle parmi les actions d'accompagnement de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat en faveur du secteur alimentaire

L'artisanat du secteur alimentaire dans le Tarn compte 927 établissements. Le secteur représente 12% des entreprises artisanales du Tarn. Les entreprises emploient 2463 salariés (évolution positive du nombre d'emplois).

Les artisans du secteur alimentaire sont au cœur des filières de proximité.

Le salon CHOCOLAT et gastronomie est un moment privilégié pour les entreprises de différents secteurs de communiquer sur leur travail en lien avec l'amont de la filière.

La filière farine



L'association LO CANTEL a été créée pour développer et promouvoir un pain signé Tarn.

Les membres de l'association, des agriculteurs, la coopérative de blé de Salvagnac, les meuniers et les artisans du Tarn, se sont mobilisés afin de proposer un pain de tradition boulangère dont la qualité est

définie dans le cahier des charges LO CANTEL :

- ✓ Les blés sont cultivés sur les coteaux du Tarn, au travers d'une production douce respectueuse de l'environnement
- ✓ La coopérative de blé de Salvagnac sélectionne les blés
- ✓ Les meuniers produisent une farine issue exclusivement de la mouture des blés
- ✓ Les artisans boulangers mettent en œuvre une recette traditionnelle qui donne un pain croustillant.

Aujourd'hui 30 entreprises artisanales de boulangerie sont investies dans cette filière et proposent LO CANTEL dans leur point de vente.

La Fédération des Boulangers du Tarn, a souhaité au cours du salon chocolat et gastronomie mettre en avant ce travail de filière et la qualité des produits dans ce schéma de circuit de proximité.

Au cours des 2 jours, les produits LO CANTEL seront proposés aux visiteurs qui pourront échanger avec les acteurs de la filière, agriculteurs, meuniers et artisans boulangers pour appréhender l'ensemble des critères qualité.

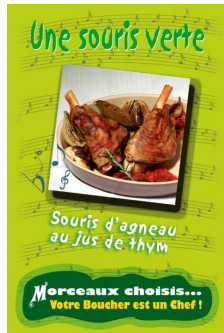
A l'image du dynamisme de l'association, la nouvelle affiche du pain LO CANTEL sera présentée, elle est le point de départ d'une nouvelle communication sur la filière qui débutera dans les boulangeries.

Les visiteurs du salon auront la primeur de l'étendue de la gamme LO CANTEL qui sera déclinée en petits pains.



Le secteur viande

La **fédération des artisans bouchers du Tarn** a souhaité participer afin de donner une information sur le métier de boucher mais aussi sur la qualité des produits.



Les artisans bouchers s'appuieront sur les supports créés par les professionnels du Tarn à vocation pédagogique sur la filière viande boucherie.

Ainsi les visiteurs auront accès à des livrets recettes établis en partenariat avec l'école des métiers et pourront aborder avec un professionnel la filière viande de « l'étable à la table ».

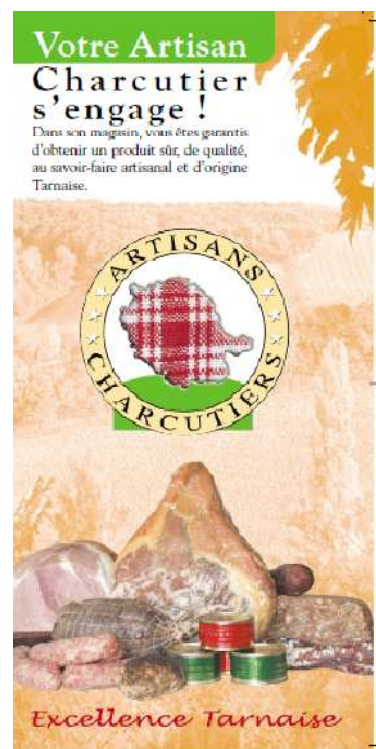


Le département du Tarn est riche d'une tradition de produits de charcuterie avec des spécialités très connues. **La fédération des charcutiers du Tarn** a travaillé à la constitution d'une filière porcine dans le Tarn pour développer les liens entre les éleveurs et les artisans charcutiers.

L'association, qui a été constituée, s'appuie sur les critères d'élevage, d'abattage et de transformation repris dans un cahier des charges.

Au cours du salon chocolat et gastronomie, les artisans charcutiers vont mettre en avant toutes leurs spécialités de produits de charcuterie cuites ou sèches mais aussi pourront donner de l'information sur la filière courte, de proximité mise en place dans le département.

Les visiteurs pourront échanger, pendant les 2 jours, avec les artisans présents.



INNOV'ALIM

Programme Régional d'Innovation Pour les entreprises alimentaires



POURQUOI ?

Le potentiel d'innovation des entreprises artisanales existe.

Des chiffres nous le confirme (source ISM) :

- Près de 30 % des artisans réalisent plus de 20% de leur chiffre d'affaires avec des produits innovants.
- Depuis 2004, 14% des entreprises ont mis sur le marché un produit innovant et 12% d'entre elles ont mis au point des nouvelles technologies.

Dans un contexte devenu très concurrentiel, il est indispensable de redoubler d'imagination, de débrider les forces de créativité pour se démarquer.

POUR QUI ?

La Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat lance **INNOV'ALIM, UN PROGRAMME DE SOUTIEN A L'INNOVATION DANS LES METIERS DE L'ALIMENTAIRE.**

- Produit
- Design
- Nutrition
- Commercialisation
- Fabrication
- Service...

...sont autant de domaines d'innovations pour l'entreprise ou à destination du client.

LE PROGRAMME INNOV'ALIM VISE :

DES OBJECTIFS QUALITATIFS :

- o Accompagner les entreprises artisanales vers la conquête de nouveaux marchés, le renouvellement de gamme, l'augmentation de la qualité des produits etc.
- o Promouvoir l'image de ces activités
- o Favoriser le recours aux conseils extérieurs, aux centres d'appui à l'innovation
- o Mettre en exergue les spécialités et produits de nos terroirs

DES OBJECTIFS QUANTITATIFS :

- o Sensibiliser, le plus grand nombre d'entreprises régionales
- o Rencontrer au terme du programme environ 200 chefs d'entreprises
- o Réaliser 150 accompagnements à l'innovation environ
- o Promouvoir à terme une vingtaine d'entreprises ou de produits phares issus de la région Midi-Pyrénées.

Contact : Laurence BOUSQUET
Chambre de Métiers et de
l'Artisanat du Tarn
Tél : 05.63.48.43.69
www.cm-tarn.fr

Salon CHOCOLAT & GASTRONOMIE

Nos partenaires

**CONSEIL GÉNÉRAL DU TARN
RÉGION MIDI-PYRÉNÉES
UNION EUROPÉENNE (FEADER)
BANQUE POPULAIRE OCCITANE
MAAF
AGROPOINT
LA DÉPÊCHE
VILLE DE CASTRES**