

LOT of SAVEURS



DOSSIER DE PRESSE

CAHORS | 1 AU 3 JUILLET

DU 5 JUILLET AU 16 AOÛT DANS
LES COMMUNES DU GRAND CAHORS

LA GASTRONOMIE



DANS TOUT SON ART

Le festival Lot of Saveurs



Le festival Lot Of Saveurs, **créé en 2009**, est né d'un souhait : célébrer ce qui fait la réputation de notre territoire, sa gastronomie, grâce à une manifestation populaire, festive et créative. **Festival gastronomique par excellence**, il regroupe, le temps d'un été, gourmands, chefs, producteurs et autres acteurs du monde culinaire autour d'une même table.

Au fil des années, Lot Of Saveurs a rencontré une **forte adhésion du public et des partenaires** en proposant chaque édition un programme enrichi qui permet de mettre à l'honneur la gastronomie locale sur tout le territoire du Grand Cahors. Gastronomes estivants de tous horizons, grands chefs lotois, producteurs locaux labellisés et artistes se rencontrent grâce à de **nombreuses animations** qui célèbrent notre **patrimoine gastronomique** (repas des chefs, banquet, dégustations, spectacles, marché de producteurs, etc).

Exposition photo, art gastronomique, cours de cuisines et recettes de chefs...les angles d'approche de cet art de vivre sont nombreux mais trouvent toujours une issue autour d'un bon et beau dîner traditionnel en agréable compagnie. Lot Of Saveurs est **l'expression de la gourmandise et de la convivialité** qui caractérisent si bien la tradition du repas français.

Lot of Saveurs, c'est un **festival de 3 jours** à Cahors mais également **7 journées d'animations culinaires** avec marchés gourmands organisés dans 7 communes du Grand Cahors !

**CETTE ANNÉE, RENDEZ-VOUS
DU 1 AU 3 JUILLET À CAHORS
PUIS DU 5 JUILLET
AU 16 AOÛT DANS
LES COMMUNES DU
GRAND CAHORS**



Lot of Saveurs en quelques chiffres

3 JOURS DE FESTIVAL

à Cahors

10 000 FESTIVALIERS

venant à la rencontre des saveurs
lotoises tout au long du festival

7 MARCHÉS GOURMANDS

organisés tous les mardis de l'été du 5 juillet au
16 août dans les communes du Grand Cahors

PLUS DE 400 CONVIVES

sur chacun des 7 marchés gourmands
organisés durant l'été !

70 BÉNÉVOLES

petits et grands, qui viennent mettre la
main à la pâte dans une ambiance folle !

**50 PRODUCTEURS
LOCAUX**

qui accompagnent le festival
et les marchés gourmands en
nous invitant à la découverte
de leurs produits

12 MOIS

de préparation

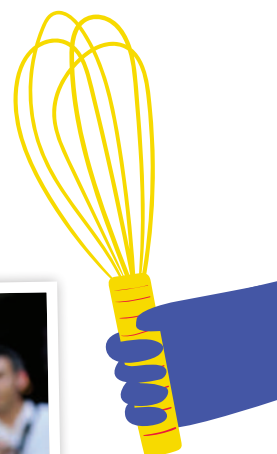
**PLUS DE 100
AGENTS**

du Grand Cahors
mobilisés sur
le festival

**DES DIZAINES DE CHEFS, RESTAURATEURS
ET ARTISANS TRAITEURS RENOMMÉS**

du territoire, qui viennent partager leur passion avec
bonheur auprès du grand public et faire saliver les
papilles grâce aux bons produits de notre terroir

Un festival de parrains



Bernard Vaussion

Ancien chef de l'Elysée
(parrain 2014)



Fabien Galthié

Ancien international de rugby
(parrain 2011)



Thierry Marx

Chef 2 étoiles Michelin, Paris
(parrain 2012 et invité en 2013)



Agnès Jaoui

Actrice, réalisatrice
(marraine 2013)



Jean-Luc Petitrenaud

Critique gastronomique
et journaliste culinaire
(parrain 2015)



Michel Sarran

Chef 2 étoiles Michelin, Toulouse
(parrain 2016)



Christophe Adam

L'éclair de génie, Paris
(parrain 2018)



Jean-François Piège

Chef 2 étoiles Michelin, Paris
(parrain 2017)



Christian Constant

European chef mentor 2018
au Guide Michelin
(parrain 2019)

et des invités
d'honneur :



Norbert Tarayre

Lauréat de Top Chef



Quentin et Noémie

Top Chefs 2014
Restaurant *Jacques a dit*
(Villefranche de Rouergue)



Coline Faulquier

Finaliste de Top Chef 2016
Restaurant *la Pergola*
(Marseille)

L'ÉDITION

A blue hand is holding a yellow rectangular sign. The sign has a white center with the year '2022' written in yellow. The hand is positioned at the top corners of the sign, with fingers curled as if gripping it. The sign is held horizontally.

2022

Les vedettes du festival 2022

Chaque édition, le festival met en avant un produit des filières agricoles labellisées du Lot. Cette année, c'est l'**appellation Cahors**, fêtant son 50^e anniversaire, qui sera en haut de l'affiche ! Le Malbec sera donc largement mis en avant tout au long de ce festival.

Après Michel Sarran, Jean-François Piège ou encore Christian Constant, Lot of Saveurs accueillera cet été un nouveau parrain de prestige. Cette année, le festival s'inscrivant dans la programmation de l'Année du Danemark à Cahors, il a été décidé de faire plusieurs clins d'oeil à nos voisins, notamment par le choix du parrain. Le défi de faire venir un chef danois a donc été relevé : **Michel Michaud, prestigieux chef franco-danois sera le parrain de cette nouvelle édition !**

Michel Michaud, Le parrain de l'édition 2022

Chef français de renom et fou amoureux du Danemark, Michel Michaud est le parrain de l'édition 2022 du festival Lot of Saveurs. **Révélateur de la cuisine française au Danemark**, il s'y installe en 1971 et ne quittera plus jamais cette nouvelle terre. Il sera d'ailleurs l'un des acteurs phares de la **New Nordic Cuisine**, qui a révolutionné la gastronomie danoise depuis plusieurs années. Michel Michaud tire sa passion de ses expériences, rapidement transformées en un véritable itinéraire au sein d'établissements européens de renom. Un parcours riche largement récompensé avec l'obtention d'une **étoile Michelin** dans son ancien établissement, la *Table des Cordeliers* à Condom ainsi qu'au restaurant *Søllerød Kro* au Danemark ! Après une belle carrière, il se dédie à la **transmission de sa passion**. Très actif, il s'implique sur de nombreux projets, notamment avec la Famille Royale danoise. En 2019, il cosigne un livre avec la Princesse Marie de Danemark sur le **gaspillage alimentaire**.



MICHEL MICHAUD SERA PRÉSENT TOUT AU LONG DU FESTIVAL ET FERA UNE DÉMONSTRATION À L'OCCASION DE L'INAUGURATION DU FESTIVAL.

Le vin de Cahors, produit vedette de l'édition 2022

Pour le **50^e anniversaire de l'obtention de l'AOC**, les vins de Cahors s'invitent en tête d'affiche du festival promettant à l'ensemble des festivaliers des **découvertes à chaque dégustation**. Cahors et ses vins, c'est une histoire que l'on raconte et qui ne ressemble à aucune autre. Cahors est un **monde à part**, un monde aux multiples facettes; l'histoire de renaissances, l'histoire de combattants, l'histoire du Malbec, l'histoire d'un terroir pluriel et celle de **grands vins**. Cahors est un monde à part, un monde résolument singulier. Cépage originaire de la région, né sur ces terres cadurciennes, le Malbec est le **cépage star de l'appellation**, à l'origine de la richesse des vins de Cahors. C'est ici en son berceau qu'il prospère et nous offre ses **plus belles expressions**.



Lot of Saveurs vous invite à table !

Lot of Saveurs, c'est avant tout le **festival de la convivialité**, de la rencontre et du partage autour d'un bon repas. Cette année, le festival alliera savamment valeurs sûres et nouveautés, pour des **rendez-vous gourmands** à ne pas louper !

• Soirée anniversaire - Dimanche 3 juillet à 10h30

Pour célébrer avec brio le 50^e anniversaire de l'appellation Cahors, restaurateurs cadurciens et vigneron s'associent pour une **soirée festive et gourmande**. Plus de 15 établissements participeront à l'opération, accueillant chacun ce soir-là 2 à 3 vigneron et proposant une planche gourmande avec accords mets et vins !

• Le Grand Banquet - Samedi 2 juillet à 19h30

Les allées Fénélon cadurciennes s'emplissent de tables pour le grand banquet Lot of Saveurs, regroupant plus de **2 200 convives** ! Un menu gastronomique exceptionnel avec mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert, composé à partir des produits des filières alimentaires labellisées du Lot, au prix imbattable de 15 euros sera servi ! Cette année, la grande tablée portera haut les **saveurs danoises**. Ce repas se déploiera au-delà des allées et sera servi également dans une dizaine d'établissements cadurciens ainsi qu'au Centre hospitalier de Cahors ! Dress code rouge et blanc de rigueur !

• Le Brunch franco-danois - Dimanche 3 juillet à 10h30

Nouveauté pour cette année, les Artisans du Goût Lotois, en association avec l'UIVC, serviront un **grand brunch** au coeur du village Lot Of Saveurs. Ils réinterpréteront à cette occasion les spécialités danoises telles que le Smørrebrød, célèbre tartine nordique, et autres gourmandises de nos chers voisins. Sous le beau soleil du dimanche matin, accompagnés d'un verre ou d'une boisson chaude, les festivaliers pourront s'abandonner à quelques **excès (de gourmandise)** et moments de partage.

• Le Repas des chefs - Dimanche 3 juillet à 19h30

Pour clôturer en beauté ce week-end de gourmandises, les chefs des Bonnes Tables du Lot s'associeront aux vigneron de l'Appellation Cahors à l'occasion d'un **repas de prestige**. Ces derniers investiront le centre universitaire Maurice-Faure, haut-lieu culturel à Cahors, invitant chacun des convives à s'évader par les sens le temps d'une soirée placée sous le signe des **vieux millésimes**.



A NOTER : Pour la 2nde année consécutive, le festival est labellisé « Événement éco-responsable » par le SYDED du Lot !



Cette reconnaissance vient récompenser un travail d'équipe visant à réduire les déchets émis sur le festival, optimiser le tri de ces derniers, valoriser des achats et partenariats locaux et, enfin, en limitant au maximum les déchets jetables et/ou non-recyclables. A ce titre, les convives seront invités à amener leurs couverts pour le grand banquet !

Les nouveautés de l'édition !

Lot Of Saveurs, ce sont des temps forts mais également un **grand nombre d'animations**, programmées tout au long du week-end, qui vous emmèneront à la découverte de la **culture gastronomique** de notre terroir. A année exceptionnelle, programme exceptionnel ! Pour cette édition de relance, le village se réinventera et investira la pergola de la place François-Mitterrand à Cahors. C'est dans cet **écrin de verdure** ombragé que chacun sera invité à venir découvrir les **secrets du Malbec**, rencontrer les chefs locaux heureux de partager leur passion, échanger avec les filières agricoles lotoises labellisées ou encore se retrouver entre amis pour déguster un **verre de vin** !

• La Cosy Parenthèse - Samedi 2 juillet de 10h à 18h :

Producteurs et vigneron invitent les festivaliers à venir découvrir les produits des filières agricoles labellisées du Lot dans un tout nouvel **espace cosy et convivial**. Attablés entre amis ou installés dans de confortables fauteuils, chacun pourra y déguster un verre de vin, assister à une démo de chef ou encore échanger avec les **producteurs du terroir** !

• Dégustations de vins et cours de cuisine - Samedi 2 juillet :

Amateurs de vins ou débutant sont conviés à parcourir le Monde au travers du vin. **2 masterclass gratuites** seront organisées durant le week-end ! **Un cours de cuisine** sera également donné afin que petits et grands mettent la main à la pâte !

Un spectacle sons et lumières pour le 50^e anniversaire de l'appellation Cahors !

Pour fêter avec brio leur **50^e anniversaire**, les vigneron de l'Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors éclaireront de mille feux le festival à l'issue du Grand Banquet !

Feux d'artifice, projections lumineuses ou encore bande-son viendront conter avec féerie l'histoire des hommes et des femmes qui, de leurs mains, ont façonné la vigne cadurcienne.

Un show inédit, tiré depuis les allées Fénelon !



Lot of Saveurs : cultivons-nous !



Plus qu'un festival de gastronomie, Lot of Saveurs vous invite à découvrir la **gastronomie dans tout son art**. Expositions photos, projection cinéma, débat ou encore conférence viennent s'ajouter à la programmation de cette nouvelle édition, pour le plus **grand plaisir** des festivaliers ! Intervenants, spécialistes ou encore passionnés se rassemblent autour de cette **grande tablée culturelle** !

• *Conférence sur l'histoire du vin de Cahors - Mercredi 15 juin :*

L'Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors réunit spécialistes, historiens ou encore anthropologues autour du **devenir et du passé du vin de Cahors**. Une conférence riche en découverte et en échanges.

• *Projection ciné «Le Festin de Babette» - Jeudi 30 juin :*

Le Cinéma le Grand Palais remet l'un des classiques du cinéma gastronomique en haut de l'affiche ! Rendez-vous dans la salle obscure pour redécouvrir le chef d'oeuvre de Gabriel Axel, **le Festin de Babette**, mettant en valeur avec brio les liens forts entre gastronomie française et danoise.

• *Exposition-photo «Itinéraire gourmand» - Du 1^{er} au 31 juillet :*

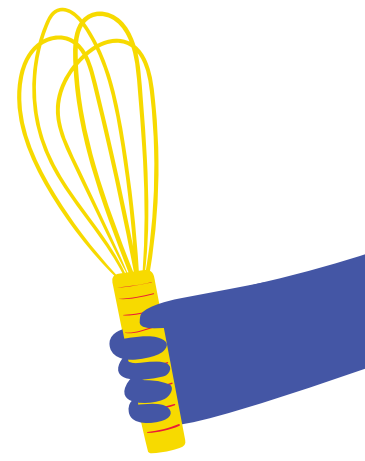
Parce que la cuisine se déguste aussi avec les yeux, rendez-vous au CHAI tout au long du mois de juillet pour une **exposition photo** signées par 2 talentueuses femmes danoises : Lene Samsø, photographe culinaire, et Louisa Lorang, chef et blogueuse. Découvrez la **délicatesse** de la cuisine danoise.

• *Table ronde «Vin et Safran» - Samedi 3 juillet :*

En présence de 2 professionnels du vin et du safran, le public sera convié à découvrir les **parcours riches** de ces 2 produits phares de la gastronomie lotoise, sujets à de **belles évolutions** ...



Lot of Saveurs : la fête se prolonge tout l'été



Cette année encore, les **marchés gourmands** Lot Of Saveurs sont de retour dans les communes du Grand Cahors. Forte de son succès, la **caravane gourmande** Lot Of Saveurs revient ravir les papilles des petits et grands **tous les mardis de l'été**. Animations, convivialité et gastronomie seront au menu de ce **rendez-vous réunissant touristes et fidèles** des saveurs de notre gastronomie locale .

Durant tout l'été, producteurs locaux et artisans viendront à la rencontre du grand public, lors de ces **journées festives et conviviales**. Le rendez-vous est donné aux dates suivantes :

- **Mardi 5 juillet 2022** - Saint-Cirq-Lapopie
- **Mardi 12 juillet 2022** - Mercuès
- **Mardi 19 juillet 2022** - Caillac
- **Mardi 26 juillet 2022** - Trespoux-Rassiels
- **Mardi 02 août 2022** - Saint-Denis-Catus
- **Mardi 09 août 2022** - Saint-Pierre-Lafeuille
- **Mardi 16 août 2022** - Vers (Saint-Géry-Vers)

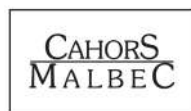
Durant cette journée, les visiteurs, touristes et Lotois iront à la rencontre d'un trésor gustatif local, leur donnant également l'occasion de découvrir la richesse du patrimoine rural. Toute la journée, Lot Of Saveurs met la gastronomie à l'honneur avec :

- une **démonstration culinaire** participative avec Maryan Rak, de *la Bergerie* à Saint-Pierre-Lafeuille ;
- une **animation inédite autour du safran du Quercy**, avec Claude-Emmanuel Robin, de *l'Allée des Vignes* à Cajarc ;
- une **chasse au trésor gourmande** autour des contes d'Andersen ;
- des livres et jeux à disposition, pour rythmer la journée de bons moments en famille ! ;
- un **marché gourmand** avec des producteurs locaux qui proposent leur savoir faire à déguster sur place ;
- la (re) **découverte des produits lotois** : melon du Quercy et AOC Cahors, noix du Périgord et tendre rocamadour, ...
- **des rencontres** autour d'une grillade, d'un verre de bon vin... bref, du plaisir et de la convivialité !



Un festival de partenaires

Lot of Saveurs est un festival de territoire, porté par Le Grand Cahors. Son existence serait toutefois impossible sans la mobilisation des acteurs du territoire, institutionnels ou économiques.



Retrouvez Lot Of Saveurs

  @lotofsaveurs

 www.lotofsaveurs.fr
#lotofsaveurs

Contact :

ANDRÉA GANDNER

Grand Cahors

72 rue Wilson 46000 Cahors

06 62 49 63 69

agandner@mairie-cahors.fr // info@lotofsaveurs.fr

Rendez-vous
le 1^{er} juillet 2022
à Cahors !

Création graphique : Direction de la communication du Grand Cahors

Crédits photos : Salah Bouanani, Louis Nespoulous, Pierre Lasvènes, Jérôme Morel, Jesper Rais - Raisfoto, Stellar Pyrotechnie, Mélissa Bois - Clair de Lune.

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