

Les formules  
de **L'ÉTÉ**  
**2021**

**GRAND  
CAHORS**



les bonnes  
**TABLES**  
du **LOT**



# LOT OF SAVEURS

**MERCREDI 14 JUILLET**

**MERCREDI 18 AOÛT**

Renseignements & réservations  
auprès de votre restaurateur participant

[www.lotofsaveurs.fr](http://www.lotofsaveurs.fr)

## **CONFÉRENCE DE PRESSE**

Le lundi 21 juin 2021 à 8H30  
Sous le balcon de l'Hôtel de Ville  
CAHORS

## **DANS UN CONTEXTE SANITAIRE PARTICULIER...**

Alors que le contexte sanitaire ne permet pas l'organisation de Lot of Saveurs dans sa forme historique, une version adaptée de l'événement sera organisée cet été. Effectivement, le Grand Cahors, les Bonnes Tables du Lot et l'association Les Comptoirs cadurciens proposent cette année deux dates badgées Lot of Saveurs dans les restaurants de la ville et du territoire !

D'ici l'édition 2022 qui signera, nous l'espérons tous, le retour des temps forts du festival, le grand banquet sur les allées Fénélon et les marchés gourmands dans les communes du Grand Cahors notamment, Lot of Saveurs vivra cet été grâce aux restaurateurs du territoire engagés aux côtés du Grand Cahors pour vous proposer un repas aux couleurs et aux saveurs de l'évènement.

Ainsi, les mercredis 14 juillet et 18 août, les restaurants de la ville et, au-delà, certains établissements Les Bonnes Tables du Lot du département, proposeront un menu Lot of Saveurs. A l'ombre des platanes du boulevard, en centre-historique, sur une place de village, en brasserie ou dans un établissement gastronomique, retrouvez Lot of Saveurs dans vos assiettes dès cet été.

Réservation auprès des restaurateurs partenaires.  
Renseignements sur [www.lotofsaveurs.fr](http://www.lotofsaveurs.fr)



Crédit : ACASTEL GAY, ville de Cahors, Grand Cahors

## **LOT OF SAVEURS ET LES BONNES TABLES DE LOT**

L'association des Bonnes Tables du Lot est un partenaire de la première heure du festival. La participation des chefs aux diners prestigieux du dimanche soir, aux cours de cuisines et aux démonstrations a créé un lien indéfectible entre l'association et l'événement.

Les chefs des Bonnes Tables du Lot sont attachés à Lot of Saveurs et nous le prouvent une nouvelle fois en proposant une « formule des chefs » les 14 juillet et 18 août.



Crédit : LNESPOULOUS, Ville de Cahors, Grand Cahors

**Prochainement, les établissements des Bonnes Tables du Lot partenaires de cette édition 2021 du festival seront dévoilés.**

**Chacun mettra sa créativité, ses savoir-faire et sa signature dans ses assiettes !**



## LOT OF SAVEURS ET LES COMPTOIRS CADURCIENS

La naissance de l'association les Comptoirs cadurciens qui réunit les brassiers et restaurateurs de Cahors, est toute récente. Pourtant, ils sont nombreux, parmi ceux qui le composent, à être engagés aux côtés du festival depuis 2018. Ils avaient alors apporté une réponse gourmande aux festivaliers qui n'avaient pas pu se procurer une place au Grand Banquet de Lot of Saveurs. Plusieurs restaurateurs avaient assuré le menu du banquet dans leurs établissements, le partenariat était né. Aujourd'hui, il prend un nouveau visage : ce sont eux, en cette édition de transition, avec les chefs des Bonnes Tables du Lot et les restaurateurs du territoire, qui vont porter les valeurs de l'événement.

Le Grand Cahors et la Ville de Cahors proposeront aux établissements partenaires une information commune autour de l'événement et un kit de communication qui permettra de mettre aux couleurs de Lot of Saveurs, les terrasses et les restaurants.



Crédit : SBOUANANI, Ville de Cahors, Grand Cahors

### LA FORMULE COMPTOIRS

**MENU 22 € / personne**

**Hors boissons**

**Service du soir**

**FRAICHEUR QUERCYNOISE**  
Carpaccio de melon du Quercy  
Sorbet melon  
tranche de magret de canard

**BROCHETTE DE POULET LABEL FERMIER DU LOT**  
mariné aux épices du Quercy  
(Marinade au choix)  
Pomme de terre au four  
Tomates provençales

**ROCAMADOUR SUR CROUSTILOT**  
Rocamadour sur tranche de Croustilot  
Petit Mesclun, cerneaux de noix  
Huile de noix

**TULIPE GOURMANDE A LA NOIX DU QUERCY**  
Tulipe croquante  
Glace noix, cerneaux de noix  
Eau de noix, chantilly

- Au P'tit Bouchon
- Chez Oswald (ex Le Velvet)
- Haute-Serre
- La Chartreuse
- La Comedie
- La Parenthèse
- Le Bistro de L'Isa
- Le Bistrot Gambetta
- Le Bordeaux
- Le Bureau
- Le Coin des Halles
- Le Grill de Julia
- Le Dousil
- Le Jean XXII
- Le Lamparo
- Le Palais
- L'Ibis
- L'Interlude
- Mets Saisons
- Poivre Rouge

## **LOT OF SAVEURS, PLUS QU'UN ÉVÉNEMENT, UNE MARQUE DE TERRITOIRE**

En 10 ans, le festival Lot of Saveurs peut se targuer d'avoir :

- animé le territoire par des moments de convivialité reconnus et appréciés des locaux et des touristes,
- valorisé les produits du Lot en les mettant à l'honneur lors de diners mémorables (les grands banquets, les diners des chefs...),
- fédéré les acteurs de la gastronomie locale (les producteurs, les chefs, les restaurateurs, les traiteurs, les filières, les produits de qualité...)

Toutefois, la réussite du festival dépasse sa seule dimension événementielle. La singularité du festival et les valeurs associées à son nom en font une marque de territoire reconnue et appréciée. Le partenariat avec les restaurateurs (Les Comptoirs cadurciens et les Bonnes Tables du Lot) consistant à utiliser le nom « Lot of Saveurs » pour organiser des repas sur le thème de la gastronomie lotoise, prouve l'attractivité associée à l'événement. Lot of Saveurs incarne la gastronomie lotoise dans ce qu'elle a de plus noble : les produits locaux d'exception (truffe, foie gras, safran...), le savoir-faire des chefs, la diversité de l'offre... La marque est parvenue à faire rayonner, grâce à la richesse de son terroir, le patrimoine architectural et naturel de son territoire. Lot of Saveurs célèbre le bien manger, le plaisir et la convivialité. Il est une ode au partage autour des repas traditionnels à la française.

### **Une communication intensive**

Le festival porte en son nom la dimension territoriale qu'est la sienne. Et loin de se limiter aux frontières du Lot, l'événement constitue un outil d'attractivité. Chaque année, des actions de communication et de promotion tendent à développer la portée régionale et nationale du festival.

- Un parrain qui joue le jeu. Séances de dédicaces, déambulation sur le marché, interviews... le parrain du festival, se prête à l'exercice. Il met sa notoriété au service du territoire et véhicule sur les réseaux sociaux une image positive de la manifestation. Il faudra attendre l'édition 2022 qui nous l'espérons pourra recouvrer sa forme originelle, pour disposer d'un nouveau parrain.
- Un influenceur présent sur les réseaux. Tous les ans, le festival fait venir des journalistes et des influenceurs qui assurent le retour « média » du festival.
- Une campagne de communication dans le métro parisien. En 2019, une campagne d'affichage de 15 jours, a été réalisée dans 4 stations de métro parisien (Montparnasse, Nation, Denfert-Rochereau, Austerlitz). Par le biais de produits du Lot, la volonté était d'interpeller l'usager du métro à repenser son mode de vie : « marre des bouchons », « marre d'être pris pour une truffe », « marre de tourner chèvre », « marre de la pression » ... savourez la vie autrement.
- Une revue de presse fait état de 82 articles recensés mentionnant Lot of Saveurs. Libération, le Figaro, Géo, ainsi que la presse locale... se sont fait les relais du festival.