

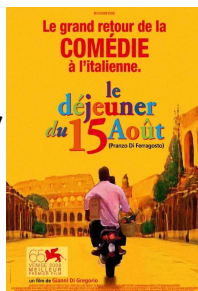
Au fil de la semaine...

Centre Ulysse: Exposition sur l'agriculture et l'environnement: « Du champ à la table » proposée par le CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) - Entrée libre: lundi, mardi, mercredi et jeudi de 14H à 18H.



Salle des Fêtes: Exposition « Plantes aromatiques, culinaires et condimentaires automnales de notre terroir », planches et extraits de plantes, proposée par l'AMBHHC - Entrée libre: dimanche de 10H à 17H, lundi de 17H à 19H et mercredi de 17H à 20H

Cinéma L'Impérial: Du 12 au 19 octobre inclus: *Le déjeuner du 15 août*, en V.O.S.T.F. Film primé à la Mostra de Venise (voir programme détaillé à l'Office de Tourisme)



...c'est aussi LEUR semaine:
les enfants des écoles iront à la découverte de mille et une saveurs dans les restaurants du Pays de Lamalou les Bains...

Programme élaboré par
l'Office Communautaire de Tourisme
&
la municipalité de Lamalou les Bains

**Dimanche 16 octobre
Lamalou-les-Bains**

Marché du Goût

Toute la journée

**Parc du Casino
et avenue Charcot**

Vins régionaux Châtaignes grillées Foie gras
Fromages
Miel, pain d'épices, nougats Ail rose de Lautrec
Aligot Charcuteries Macarons Chocolat
Plats cuisinés Confitures Pains spéciaux

PLUS DE 20 EXPOSANTS

**Programme de la journée
du dimanche 16 octobre**

Animations sur la place du Casino

A 11H: Groupe folklorique Les Couamels

A 15H: Musica'Lamalou:

Chansons à boire et à manger avec Karine Gossard

Salle des Fêtes

A l'initiative de l'AMBHHC,

Association Mycologique et Botanique de l'Hérault
et des Hauts-Cantons - Entrée libre:

De 10H à 17H: Exposition « Plantes aromatiques, culinaires et condimentaires automnales de notre terroir », planches et extraits de plantes

A 16H30: Conférence « Les fruits sauvages, appétence ou toxicité? » par M. Guy Chauvet

**Du 16 au 22
octobre 2011**

**Le
GOÛT
pour tous**

**Semaine
du Goût**

**RENSEIGNEMENTS
OFFICE DE TOURISME
04 67 95 70 91**

N.B.: Les inscriptions mentionnées pour certaines manifestations se font à l'Office de Tourisme de Lamalou les Bains - Tél.: 04 67 95 70 91

LUNDI 17

Balade mycologique en forêt de l'Usclade avec F. Cadène - RDV 14H30 à l'Office de Tourisme - Places limitées - Inscription avant lundi 12H - Gratuit

MARDI 18

16H: Conférence « L'olivier, patrimoine et tradition » par René LUCHAIRE et le journaliste agricole André PONCE, suivie d'une dégustation d'huile d'olive - Centre Ulysse - Entrée libre

18H30: Mardi du Vin à la brasserie L'Epicurien (16 av. Charcot): Découverte et dégustation de produits du terroir - Avec les vins du Mas du Rouyre, Yannick Poras - Places limitées - Inscription avant mardi 12H - Gratuit

MERCREDI 19

Balade découverte à pied: **Châtaigneraie et miellerie** du *Rucher des Arts*, suivie d'une dégustation de miels, produits dérivés et châtaignes grillées - RDV 14H30 à l'Office de Tourisme - 2€ - Places limitées - Inscription avant mercredi 12H

Fin de journée à la Salle des Fêtes:

17H30: **Hors-d'œuvre** proposé par Guy Chauvet de l'AMBHHC: Présentation de l'exposition « **Plantes aromatiques, culinaires et condimentaires automnales de notre terroir** », planches et extraits de plantes - Entrée libre



MERCREDI 19 (suite...à la Salle des Fêtes)

18H30: **Atelier découverte et dégustation de Spiruline** - Proposé par Terre-Mère (coop-bio). Nos invités: Murielle Marcle et Christian Tinel, producteurs à Pardailhan, présenteront la spiruline : ses origines, sa production artisanale, ses qualités nutritives et son utilisation. Une **dégustation** accompagnera cette rencontre participative. Entrée libre.

Soyez les bienvenus.

Terre-Mère, Coop Bio : 04 67 23 00 99 / terre-mere@orange.fr

20H30: Cinéma L'Impérial: **Le Déjeuner du 15 août** - Séance exceptionnelle - 6€ l'entrée

JEUDI 20

14H: Centre Ulysse: Atelier « **Goûts et Saveurs du Haut-Languedoc** », jeu questions-réponses et **dégustation de produits régionaux** - Une découverte à l'initiative du CPIE - Places limitées - Inscription avant jeudi 12H - Gratuit

17H: Centre Ulysse: **Conférence débat « Bien manger pour bien vivre »** par Béatrice Guibert, diététicienne au CERIN (Centre de Recherche et d'information nutritionnelles) - Entrée libre

VENDREDI 21

De 15H à 17H: **A la découverte du safran** Présentation, dégustation...**moutarde safranée, vinaigre au safran, filaments, gelée de thé safranée et plats cuisinés sur place...** Avec la participation du Safran du Pays des Sources - Places limitées - Inscription avant vendredi 12H - Brasserie Belleville - Gratuit



VENDREDI 21 (suite)

17H: Hall du Centre Ulysse:

Musica'Lamalou: Chansons à boire et à manger Bernard Charley, **Cave à Vins L'Amuse-Gueule**, sera présent pour vous offrir une **dégustation** de ses meilleurs produits - Entrée libre



20H: Musica'Lamalou: **Repas-concert** au restaurant **L'Arbousier: Chansons à boire et à manger**

Réservation par tél.: 04 67 95 63 11

SAMEDI 22

14H: RDV place du marché - Départ en bus à la **découverte d'un caveau**: Yannick Poras, vigneron indépendant, vous ouvrira les portes du **Mas du Rouyre...** Dégustation du **vin bourru et de châtaignes grillées** - 5€ - Places limitées - Inscription avant vendredi 17H

15H: **Patio Jeanne d'Arc** - 12 av. Jean Ster - Centre P. Coste-Floret - **Musica'Lamalou: Chansons à boire et à manger** - 5€ - Billetterie sur place

18H30: Centre Ulysse: L'association **Lectures Vagabondes** reçoit l'écrivain **Johan Faerber**, auteur de **La cuisine des écrivains** (éd. Inculte). À la fois anthologie de textes sur la cuisine signée par de grands auteurs français et véritable livre de cuisine rapide et efficace, cet ouvrage permet de créer des repas « littéraires » à vos convives : steak de Duras, madeleine de Proust, cocktail de Beauvoir... La rencontre sera suivie d'un buffet convivial, formule «**auberge espagnole**», où chacun apporte un plat à partager avec tous - Entrée libre

