

## Restaurants participants

- Le K'FE 04 66 65 02 75
- Le Drakkar 04 66 47 38 83
- Au Vieux Pont 04 66 44 72 65
- L'Irish Pub 04 66 65 04 60
- La Caille 04 66 65 01 39
- Le Sanglier 04 66 65 12 62
- Le Tipaza 04 66 49 37 43
- Le Pont-Roupt 04 66 65 01 43
- L'Instant T 04 66 94 06 99
- L'Oxxo 04 66 45 98 63
- L'Aérodrome 04 66 32 66 46
- L'Angolino 04 66 45 23 44
- OZMOZ Café 04 66 48 19 83
- Le Duo Gourmand 04 66 47 17 86
- Le Louvre 04 66 65 01 98



A l'occasion des Toqués du cèpe,  
le 6 et 7 octobre

Les commerçants mendois  
vous offrent de la  
confiture de cèpe



Chez les commerçants participants, sous condition et  
dans la limite des stocks disponibles.

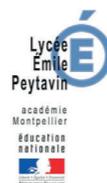
Plus de renseignements à l'Office de commerce et sur son site:  
[www.commerces-mende.fr](http://www.commerces-mende.fr)

#J'ADOPTE



MON  
COMMERÇANT #

MENDOIS



# Les toqués du cèpe

## + Fête de l'abeille et de la nature

### Mende, les 6, 7 et 8 octobre 2017

- Ateliers de cuisine
- Cuillettes guidées
- Conférences Miel et Forêts
- Extraction de miel
- Visites à thèmes
- Menus champignons
- Alambic
- Marché et animations



Renseignements : 04 66 94 00 23

## vendredi 6 octobre

**9h-18h** EXPOSITION ET ATELIERS LUDIQUES : l'abeille, l'apiculture et son histoire, les produits de la ruche, un atelier de piège de frelon asiatique et une exposition sur la mycologie. *A destination des scolaires mendois et du grand public. Antirouille et salles Marguerite Yourcenar et Simone de Beauvoir.*

**14h** CONFÉRENCE tout public intitulée « L'abeille, sentinelle de l'environnement » animée par Henri Clément, président du syndicat apicole de Lozère. *Salle Urbain V*

**15h30** CONFÉRENCE : «Le patrimoine apicole Lozérien» par Gaby Roussel président d'APISTORIA. *Salle Urbain V*

**15h30 à 18h** ATELIERS DE CUISINE animés par Ginette Gerbail, chef de l'Hôtel du Pont Roupt à Mende, Daniel Lagrange, chef de l'Hôtel Mont-Aigoual à Meyrueis, des élèves du lycée Emile Peytavin de Mende et du lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher puis dégustation des plats cuisinés (Matériel prêté par SNECC Midi Maintenance). *Place Chaptal*

**18h30** REMISE DES DIPLÔMES des Ruchers écoles du Syndicat Apicole de Lozère et du GDSA de la Lozère puis remise de pots de miel aux parrains du Rucher. *Place Chaptal*

**19h** APÉRITIF ET DÉGUSTATION EN MUSIQUE des plats cuisinés lors des ateliers. *Place Chaptal*

20h00  
Repas dans  
les restaurants  
participants

## samedi 7 octobre

Toute  
la Journée

- Marché aux champignons, fruits et légumes d'automne *Place au Blé, rue et place de la République, place Estoup.*
- Produits de la ruche, dégustations de miel. *Halle au Blé*
- Conférences sur l'histoire de l'apiculture par Apistoria. *Foyer du Théâtre*
- Marché hebdomadaire *Place Urbain V*
- Exposition sur le thème des champignons *Bibliothèque Lamartine*
- Distillation de fruits par Ambix. *Place Estoup*
- Démonstration de vannerie *Place de la République*
- Manège *Place Estoup*
- Déambulations musicales par Banda Sagana. *Centre-ville*

8h à  
11h30

CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS avec des accompagnateurs. *Forêts de Charpal*  
Transport en bus - Tarif : 5 € (comprenant le transport, un sac et un couteau).  
Inscriptions : Office de Tourisme Intercommunal - 04 66 94 00 23.  
Organisation en partenariat avec le Comité des Fêtes de Mende et Ass. Mycologique de Lozère.

9h30

EXTRACTION ET DÉGUSTATION de miel. Atelier de fabrication de bougies. *Halle au Blé*

10h  
à 12h

ATELIERS DE CUISINE animés par Jorge Borges, chef du restaurant La Lozérlette à Cocurès, Gérard Dugard, chef de l'auberge de Langlade à Langlade et par des élèves du lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher et du lycée Emile Peytavin de Mende puis dégustation des plats cuisinés (Matériel prêté par SNECC / Midi Maintenance). *Place Chaptal*

14h

CONFÉRENCE « Quelle tête a une forêt riche de biodiversité ? » animée par Sandrine Descaves, technicienne forêt au Parc National des Cévennes. *Salle Urbain V*

14h30

VISITE GUIDÉE de la ville sur le thème historique, mycologique et gourmand.  
Par Emmanuelle Soulier, guide-conférencière et les mycologues.  
Départ devant l'Office de Tourisme Intercommunal.

15h

EXTRACTION ET DÉGUSTATION de miel, atelier de fabrication de bougies.  
FABRICATION DE CONFITURES par le CFPPA de Florac. *Halle au Blé*

15h30  
à 17h

ATELIERS DE CUISINE animés par Sébastien Navech, chef du restaurant La Safranière à Mende, par les élèves du lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher et du lycée Emile Peytavin puis dégustation des plats cuisinés (Matériel prêté par SNECC / Midi Maintenance). *Place Chaptal*

16h

VISITE GUIDÉE de la ville sur le thème historique, mycologique et gourmand.  
Par Emmanuelle Soulier, guide-conférencière et les mycologues.  
Départ devant l'Office de Tourisme Intercommunal.

17h30

REMISE DES PRIX aux gagnants du concours de cuisine. *Place Chaptal*

18h30

DÉGUSTATION d'une omelette géante et de vins régionaux.  
Organisation en partenariat avec le Comité des fêtes de Mende.  
*Halle au Blé.*

21h

BODEGA MUSICALE  
Organisation en partenariat avec Labo'Art. *Espace des Angès.*

20h00  
Repas dans  
les restaurants  
participants

## dimanche 8 octobre

8h30

BALADE GOURMANDE organisée par l'Office de tourisme Mende Cœur de Lozère, le Groupe des Randonneurs Pédestres Mendois et le Comité des Fêtes de la Ville de Mende - Tarif : 12 € (comprenant le transport en bus, la balade et un déjeuner à base de produits du terroir).  
Inscriptions : Office de Tourisme - 04 66 94 00 23.  
Nombre de places limité à 50 personnes. *Bois de la Boulaïne*

9h

BALADE APICOLE de découverte du patrimoine apicole lozérien par l'association Apistoria. Inscription gratuite la veille sur le stand. Prévoir casse croute. Covoiturage.  
*Le Bleynard, Trabassac...*

## Concours de la meilleure tourte aux champignons

La Ville de Mende organise le concours de la meilleure tourte aux champignons. Le concours est ouvert à toute personne résidant à Mende, non professionnel en restauration, qui devra confectionner une tourte pour 6 personnes. Les candidatures seront enregistrées à l'Office de Tourisme Intercommunal - Place du Foirail, une seule par famille, à compter du vendredi 29 septembre 2017 jusqu'au 6 octobre 2017 inclus.

**Les tourtes devront être déposées au stand atelier de cuisine - Place Chaptal le samedi 7 octobre 2017 avant 16 h 30.**

**Les 5 premiers seront récompensés.**

Le règlement complet du concours est téléchargeable sur le site [www.mende.fr](http://www.mende.fr) et peut être retiré à l'Office de Tourisme Mende Cœur de Lozère - place du Foirail.

