

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

#J'ADOPTE



MON
COMMERÇANT #

MENDOIS



Renseignements : 04 66 94 00 23

Les toqués du cèpe

+ Fête de l'abeille et de la nature

Mende, les 6, 7 et 8 octobre 2017

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



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 Raupt 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 Lozérétte 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 Anges.*

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 Bleyard, 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 et peut être retiré à l'Office de Tourisme Mende Cœur de Lozère - place du Foirail.

