

AUVILLAR

Les rencontres du Goût du SFA

Le goût dans tous ses états



Le gout en question à Auvillar

Dernièrement l'association SFA mettait en place à Auvillar la dernière rencontre du projet européen Grundtvig GOUT, un partenariat éducatif sur le thème « École du goût : Culture du manger et art de vivre en Europe » s'est achevé à Auvillar.

Un projet réunissant des partenaires de différents pays européens, Autriche, Allemagne, Lituanie, Turquie et Roumanie. La conclusion de ce projet se tenait à Auvillar durant quatre jours au cours desquels les participants ont pu apprécier les nourritures locales préparées avec soin par les hôtes de la manifestation.

Cet ainsi que tous se sont retrouvés au domaine des thermes au contact immédiat des vignobles de Thierry Combarel, pour une ultime dégustation, non pas des vins du propriétaire bien que ceux-ci soient très présents lors du repas qui suivit, de fromages du sud-ouest.

Avec les immenses connaissances de Michel Soum fromager par passion



Chacun son trophée

que vous pouvez trouver tous les dimanches sur le marché d'Auvillar, les Européens ont pu déguster quelques fromages qui font la fierté de la France en général et du Sud Ouest en particulier.

Du Pays Basque au Roquefort et autres fromages du Cantal, les invités n'ont pas seulement goûté mais, et grâce aux connaissances de Michel, ont appris ce que le fromage avait de magique.

Une soirée ponctuée par les

airs de musique traditionnelle auxquels tous les participants ont donné du pas de danse.

Soirée gustative, soirée de danse, soirée de joie à la sauce de l'Europe.

FLAD



Diner dans les vignes



Dégustation de fromage