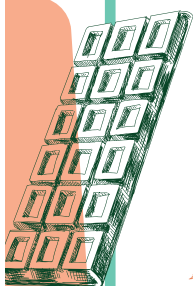


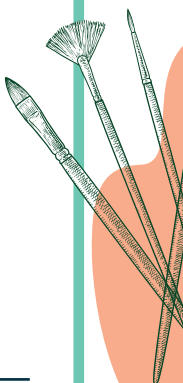


# TERRO'ART

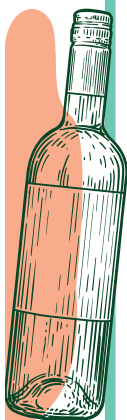
Rencontre Artisanat et Gastronomie  
Echange de savoir-faire



23 & 24  
SEPTEMBRE



Animations • Dégustations  
Restauration • Cassoulet



Halle Marcadieu  
TARBES

Samedi de 10h à 18h  
Dimanche de 9h à 18h



ENTRÉE  
GRATUITE



Rencontre de près de 120 producteurs passionnés et d'artisans d'art, qui dévoilent leur talent et leur savoir-faire en invitant le public à découvrir de véritables créations.

### Produits labellisés, filières du terroir et d'ailleurs

Coopérative du Haricot Tarbais, Porc Noir de Bigorre, Fromages, Gâteau à la Broche avec démonstration de cuisson au feu de bois...



### Présence du collectif de 12 producteurs avec la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées :

- La Ferme du Cairn : viande d'agneau
- Porc noir de Bigorre : charcuterie, conserves, viande de porc
- L'Odyssée d'Engrain : pâtes bio artisanales aux blés anciens et aux légumineuses
- Champignons de Madiran : champignons de Madiran Bio frais, déshydratés, veloutés
- Jean Luc Laffonta : pommes de terre, haricots tarbais secs et cuisinés
- Oignons de Trébons : oignons confits, secs, cuisinés
- Les chèvres du Domaine de Peyroge : fromages de chèvre
- Les confitures de Solange : confitures, chutney
- Marrons des Pyrénées : marrons, châtaignes, soupe, crèmes, confitures et miel.
- La ferme Rustanaise : glaces au lait de chèvre
- Domaine les Pyrénéales : vins blancs, rouges, Madiran et rosés + jus de raisin
- Domaine de Benguerats : vin blanc, madiran rouge



## Carré gourmand

Épices, gâteaux à la broche, gâteaux Basques, cannelés de Bordeaux, Chocolat, confitures et gelées, safran, spiruline séchée, Miel des Pyrénées, produits fermiers, Bières à la châtaigne Basque, sels et poivres, foie gras...



## Atelier culinaire



Adrien Lacaze, jeune chef pétri de talent ayant fait ses classes chez François ADAMSKI (Mof & Bocuse d'Or), chez Cyril LIGNAC ou au côté de Christopher HACHE chef exécutif du Palace Parisien « Le Crillon »... Aujourd'hui en free-lance, il sublime une cuisine d'auteur avec passion et maestria ... Il mettra tout son talent au service des produits locaux et du Salon TERRO'ART !

## Métiers d'arts, ateliers

Sculpteurs, Céramistes, Brodeurs, travail du bois du verre du marbre, et des textiles...

Relooking de meubles, calligraphies japonaises, savons saponifiés, bijoux, porcelaine, pailleur canneur, jouets bois, mobilier bois et métal, huiles sur toile...



## Expositions



- Voitures anciennes et véhicules de Pompiers par les associations tarbaises l'Embiellage d'Or, Classic Auto Pyrénées, les Amis du Musée des Sapeurs-Pompiers.
- Atelier floral réalisé par le service Paysages Espaces Publics de la Ville de Tarbes.

## Côté restauration :

- Cassoulet de la Coopérative du Haricot tarbais à consommer sur place ou à emporter à la bodéga Terro'Art de l'Étal 36, tapas
- Empanadas argentines de la Casa de las empanadas
- Glaces artisanales de la Ferme Rustanaise
- Cafés, thés d'exception et vrai chocolat à l'ancienne par le salon de thé Nectar



## Animation :



Steve Courtot, animateur et épicurieux... en Occitanie et ailleurs, reste toujours en veille, partant en quête des artisans du goût et du savoir-faire.

Il présentera cette année encore le MEILLEUR du Salon Terro'Art de Tarbes !

[tarbes-tourisme.fr](http://tarbes-tourisme.fr)

