

Travail sur le vif d'artistes peintres
exposition de peintures de l'Atelier de Bigorre et des Amis des Arts.



Animation musicale
avec le groupe « **Accent** »
le samedi toute la journée
et les instruments de musique
anciens de Benjamin Bouisson
le dimanche

Table d'Hôtes avec « Menu Découverte »
de 12h à 15h : 2 menus proposés
à partir de produits locaux différents chaque jour

Espace salon de thé « Nectar »
dégustation de différents crus de thé, café et chocolat



Les Arts de la Table
« **Concours de tables dressées** »
proposé par la
« **Maison Ducru** » :
ouvert au public les après-midi
Remise des prix
dimanche à 17h

Terro'Art a été désigné manifestation « **coup de cœur** »
par la **Fête Nationale de la Gastronomie**.

Renseignements : Office de Tourisme de Tarbes
3 cours Gambetta - tél. +33 5 62 51 30 31 
tarbes-tourisme.fr

*Terro'Art est une manifestation éco-responsable - Imprimé sur papier PEFC
Ne pas jeter sur la voie publique - Crédits photo : Service Communication Mairie
de Tarbes, Shutterstock et Makhila Ainciart Bergara - Conception : Service
Communication Mairie de Tarbes*

*Art et Gastronomie, échange de savoir-faire
dans différentes matières et métiers*

Terro'Art



**entrée
gratuite**

**24 & 25
septembre
2015**

TARBES - Halle Marcadieu

Produits du Terroir

Démonstrations



Artisanat d'Art

Animations

Chocolatiers, confiseurs

Peintures

Ateliers

Expositions

samedi de 10h à 20h & dimanche de 9h à 18h

restauration sur place
réalisée avec des produits locaux



Terro'Art : rencontre d'artisans passionnés et soucieux
de partager leur savoir-faire dans différents métiers

Terro'Art montre au public ce qu'il aime
et ce qu'il pourrait aimer.

Plus de 100 artisans

originaires de Midi-Pyrénées et Aquitaine

Métiers d'Art :

sculpteurs, peintres décorateurs, créateurs, restaurateurs d'art, verriers proposeront différents ateliers ainsi que les techniques de travail de la pierre, du bois, du verre, du tissu, de la laine, de la dentelle, du cuir, de la gravure et du métal. Mais aussi : savonnier, céramiste, chantourneur... Travail du cuivre, de la pierre d'alun, relooking de meubles, peinture sur porcelaine...

Ateliers, exposition et démonstrations
des Meilleurs Ouvriers de France
des Hautes-Pyrénées

Carré du Chocolatier et du Confiseur :

Des artisans passionnés éveilleront vos sens avec de nouvelles saveurs et vous présenteront leur savoir-faire. Démonstration et présentation de pièces en chocolat, travail du sucre, macarons, pâte à tartiner, brownies...

Présence de confréries le dimanche

Présence exceptionnelle de l'atelier de **Makhila Ainciart Bergara**
Le makhila est le bâton de marche traditionnel des Basques. Fleuron de l'artisanat basque, il est fabriqué depuis 6 générations par la famille Ainciart Bergara. Cet atelier est inscrit à l'inventaire des métiers rares de l'UNESCO.

Présence des producteurs de produits labélisés et filières du terroir et d'ailleurs :

- Haricot Tarbais, Porc Noir de Bigorre, AOC Madiran, AOC Jurançon, Pacherenc du Vic Bilh, Armagnac millésimé, Poule Gasconne, fois gras, safran, miel et pain d'épices, parmesan, huile d'olive AOC, oignon de Trébons, pain paysan, piment d'Espelette, jus de fruits naturels, pâte de fruits, tourtes et biscuits régionaux, gâteaux basques, fromages...
- Démonstrations de fabrication du gâteau à la broche, de confitures et de torréfaction de cacahuètes
- Présentation et découpe de jambon de Porc Noir de Bigorre



Démonstration des vieux métiers : Dimanche toute la journée

Les vieux métiers de Trie sur Baïse présenteront et feront la démonstration de fabrication de balais, travail du bois, le cardeur, la fileuse, la vannerie, la tricoteuse, le rémouleur...



**Exposition de voitures
et de véhicules
de secours anciens**
par l'Embiellage d'Or
et les Amis du Musée
des Sapeurs-Pompiers
de Tarbes

