

FRONTON SAVEURS & SENTEURS

du 18 au 20 août 2017



29^e Fête des Vins de Fronton
Dégustations • Concerts • Animations

Entrée gratuite
www.fronton-saveurs-senteurs.fr



Fronton
Le vin des Toulousains



TOULOUSE 31

La banque proche & connectée

ETUDIANTS ET APPRENTIS DÉCOUVREZ LES OFFRES QUE NOUS VOUS RÉSERVONS

18-25 ANS



CARTE BANCAIRE⁽¹⁾

50%
SUR LA COTISATION

18-30 ANS



FRAIS DE RETRAIT ET PAIEMENT⁽²⁾

GRATUITS
PARTOUT DANS LE MONDE

18-30 ANS

ÉTUDES
PERMIS
PROJETS



PRÊTS⁽³⁾ JEUNES à taux
CANON

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

18-25 ANS



COMPTE À COMPOSER⁽⁴⁾
Des services utiles à la gestion de
votre compte que vous choisissez en
fonction de vos besoins

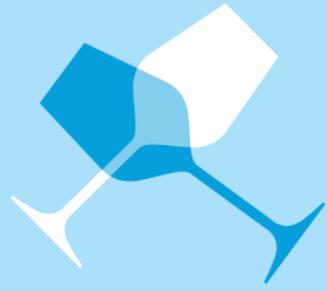
50%
SUR LA COTISATION

(1) Offre soumise à conditions. Offre réservée aux particuliers majeurs, sous réserve d'acceptation par la Caisse régionale - Cartes de paiement et de retrait internationales valables dans les réseaux Mastercard et Visa. Selon les conditions et limites indiquées prévues au contrat. Voir notice d'utilisation des cartes. Vos plafonds de paiement et de retrait peuvent être modulés à la hausse sous réserve de l'accord préalable de la banque. Offre valable pour toute première souscription pour un client ou un prospect âgé de 18 à 25 ans. Conditions disponibles en agence ou sur www.ca-toulouse31.fr.

(2) Toutes les cartes de la gamme particulier du Crédit Agricole Toulouse 31 sont éligibles. Bénéficiez de la gratuité des frais liés aux opérations de paiement et retraits cartes à l'étranger. Renseignez-vous en agence sur les conditions de cette gratuité.

(3) Offre réservée aux particuliers entre 18 et 30 ans pour un prêt personnel sous réserve d'étude et d'acceptation définitive de votre dossier par la Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel Toulouse 31, prêteur. Vous disposez d'un droit légal de rétractation. Offre valable du 02/05/2017 au 31/10/2017.

(4) Le Compte à Composer suppose la souscription au(x) contrat(s) nécessaire(s) à l'exécution des services choisis. Chacun des produits composant cette offre peut être souscrit séparément. Offre soumise à conditions et réservée aux particuliers majeurs. Voir conditions et limites indiquées au contrat. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par la Caisse Régionale. Vous disposez d'un délai légal de rétractation. Offre valable pour toute première souscription pour un client ou un prospect âgé de 18 à 25 ans.



DÉGUSTATION DES VINS DE FRONTON

Pour 5€, obtenez votre verre **Saveurs & Senteurs** à l'accueil de la manifestation et déambulez parmi les stands de vignerons pour une dégustation gratuite selon vos envies !

Depuis sa première édition, cet événement permet de découvrir des produits de qualité, de partager entre amis de succulents moments de dégustation, et d'apprécier les différents vins de Fronton rouges et rosés. Les vins de Fronton exaltent magnifiquement la **Négrette**, le cépage exclusif de l'appellation.



26 VIGNERONS vous font déguster leur large palette de vins : rouges, rosés, blancs...

Château BAUDARE
Château BELAYGUES
Château BELLEVUE LA FORÊT
Château BINEST
Château BOUISSEL
Château BOUJAC
Château CARROL DE BELLEL
Château CAZE
Château CLAMENS
Château CLOS-MIGNON
Château FAYET
Château FLOTIS
Château FONT BLANQUE

Château JOLIET
Château LA COLOMBIÈRE
Château LA COUTELIÈRE
Château LAUROU
Château PLAISANCE
Château SAINT-LOUIS
Château VIGUERIE DE BEULAYGUE
Domaine des PRADELLES
Domaine LE ROC
Domaine LESCURE
Domaine SAINT-GUILHEM
Domaine ROUMAGNAC
VINOVALIE - CAVE DE FRONTON



RESTAURATEURS ET PRODUCTEURS LOCAUX AUTHENTIQUES

Fronton, Saveurs & Senteurs, c'est aussi un village « gourmand » avec des produits du terroir à marier avec les vins. À la carte, des inspirations culinaires invitant à l'évasion : du burger gastronomique à l'assiette gourmande, en passant par les crêpes artisanales vous pouvez vous restaurer sur place en terrasse ou sur le pouce.

POUR LE PLAISIR DES PAPILLES



Retrouvez également jus et salades de fruits frais, huîtres, produits de la ruche, glaces artisanales à base de lait de brebis, fromages, jambon Pata Negra, macarons et pâtisseries aux vins de Fronton...





LES GORGES DE L'AVEYRON / LABASTIDE L'ÈVEQUE
Charcuterie aveyronnaise accompagnée de son melon.



LA FERMES AUX TEOULETS / MERVILLE
Diverses assiettes gourmandes froides (foie gras, magret fumé, pâté, gésiers confits, cou farci) ou chaudes (cassoulet, garbure, confit ou cou farci).



LES GLYCINES / FRONTON
Un menu entrée - plat - dessert vous est proposé.



TARTINE & LULU / TOULOUSE
Burgers maison revisités, accompagnés de leur dessert.



LE PARADIS RÔTI / L'UNION
Poulet fermier du Périgord et cochon de lait cuits à la pierre.



AVA TRAITEUR / FRONTON
Des produits directement du producteur à l'assiette.



LEY'LA TRAITEUR / TOULOUSE **NOUVEAU**
Charcuterie et fromage, burger Frontonnais, seiche à la plancha, piperade, magret et dessert en verrine.



MACREPERIE TRAITEUR / SAINT SULPICE SUR LEZE **NOUVEAU**
Laissez-vous tenter par une dizaine de recettes de galettes ainsi que d'une demi-douzaine d'accompagnements pour vos crêpes.

PROGRAMME

(sous réserve de modifications)



Christophe Tellez



Ténor de Brest



Salsa Parilla

À NOTER :

Vendredi 10 novembre à 19 h

FÊTE DES VENDANGES

Dîner-soirée sur le thème du Cabaret.
Participation 35 € par personne.

05 61 82 46 33

Espace Gérard Philipe à Fronton



VIBREZ AU RYTHME DE LA MUSIQUE...

Tout au long de votre weekend, profitez de la musique au gré de vos déambulations. Au son de la musique jazzy, salsa et rock, laissez-vous transporter par les différents univers des musiciens.



Vendredi 18 août

de 19 h à minuit

À partir de 19 h « Fronton, Saveurs & Senteurs » vous accueille et vous offre une première mise en bouche. Découvrez nos artisans et vigneron.

- 19 h Démonstration culinaire du Chef (Espace tourisme)
- 19 h 30 Atelier Vins & Fromages
- 21 h Ateliers Vins & Tapas



Samedi 19 août

de 11 h à minuit

De 11 h à minuit, déambulez à travers les différents stands et partez à la rencontre des vignerons qui vous font déguster leurs vins.

- 11 h Visite commentée de l'église : histoire, patrimoine et exposition
- 11 h 30 Atelier Vins & Tapas
- 12 h Démonstration culinaire du Chef (Espace tourisme)
- 16 h 30 Remise des prix du concours des vins (Scène)
- 18 h Intronisations de la Commanderie des Maîtres Vignerons du Frontonnais
- 18 h 30 Atelier Vins & Fromages
- 19 h À l'église, vernissage de l'exposition photographique sur le thème « Fruits de la Terre et du travail des Hommes »
- 19 h Démonstration culinaire du Chef (Espace tourisme)
- 20 h Atelier Vins & Tapas



À partir de 20 h, concerts sur la scène avec :

- Salsa Parrilla : musique colorée, énergique sur un air latino
- Ideograms : ambiance jazz et hip hop
- Cold Duck : guitare et saxophone



Dimanche 20 août

de 11 h à 20 h

De 11 h à 20 h, partez à la rencontre de nos vignerons et dégustez leurs vins.

- 11 h À l'église, messe animée par la Chorale Castel Cantorum
- 11 h Atelier : Initiation à l'œnologie
- 12 h Intronisations de la Commanderie des Maîtres Vignerons
- 12 h Démonstration culinaire du Chef (Espace tourisme)
- 12 h 30 Atelier Vins & Tapas
- 14 h Atelier Vins & Pâtisseries



ANIMATIONS



Les ateliers du goût et des odeurs



Les rouleurs de barriques

DÉMONSTRATIONS DE CHEFS



Pour le plus grand plaisir de vos papilles, nos chefs ont imaginé les meilleurs accords mets & vins. C'est avec plaisir qu'ils cuisinent devant vos yeux des recettes gastronomiques à marier aux vins de l'AOP Fronton.

UN WEEKEND HAUT EN ANIMATIONS !

Pour accompagner ces moments de découverte du vin, la fête se prolonge autour d'animations variées : concours des vins, ateliers des 5 sens, exposition...



LES ATELIERS DU GOÛT ET DES ODEURS

TESTEZ VOS SENS

Entre dégustation à l'aveugle et reconnaissance olfactive, un parcours de 5 animations conviviales éveille les sens de chacun. À expérimenter en famille ou entre amis ! Ouvert à tout public, de 7 à 77 ans.



LES ROULEURS DE BARRIQUES

NOUVEAU

Ils sont 10 et viennent de la région Bordelaise. Entre force et bonne humeur, les rouleurs de barriques de Lussac - Saint-Émilion vont vous surprendre par une belle performance sportive sur le thème des traditions viticoles.



LES EXPOSITIONS...

SOUS LA HALLE

Comme chaque année, Fronton invite des créateurs. Cette année, venez découvrir l'exposition photos du Club Photo de Fronton, le Safran du terroir tarnais, le musée archéologique de Villaries ainsi que les outils anciens vini-viticoles de l'Association Patrimoine Frontonnais.

À découvrir également l'exposition dans l'église :

- Vendredi 18 : de 19 h à 21 h
- Samedi 19 : de 11 h à 13 h et de 17 h 30 à 21 h
- Dimanche 20 : de 12 h à 19 h



ESPACE ENFANTS

- Découverte et éveil des 5 sens (Loto des Saveurs®, Loto des Odeurs®), animé par la Ludothèque de Fronton
- Maquillage et ballons avec « Arc-en-Ciel et Cie »

ESPACE TOURISME

Documentation et information sur les prestataires du vignoble de Fronton et de deux départements : Haute-Garonne et Tarn-et-Garonne.



ATELIERS DÉGUSTATIONS



Dans un lieu calme au cœur de l'événement, partagez un moment de découverte, à la fois pédagogique et gourmand. Des ateliers autour du vin vous permettent de vivre une expérience enrichissante privilégiée, avec de belles rencontres.

Inscrivez-vous vite, les places sont limitées.



ATELIERS ŒNOLOGIQUES

Dans une ambiance conviviale et ludique, initiez-vous à l'art de la dégustation. Guidé par une sommelière de la Maison des Vins de Fronton, vous apprenez à maîtriser les codes de la dégustation et les arômes des Vins de Fronton.



ATELIERS VINS & FROMAGES

Max, Xavier et Julie sont les fromagers de Fronton. Ils vous racontent l'histoire des fromages qu'ils nous font déguster et dressent le portrait de ceux qui les fabriquent, ils ont l'art de marier les fromages avec les vins de Fronton. Au menu donc : des fromages, des vins et de jolies histoires en perspective. Alléchant non ?



ATELIERS VINS & TAPAS

Partez à la découverte des vins de Fronton tout en dégustant des tapas en accord avec chacun des vins servis. Vins et tapas, une foule d'accords exquis... Olé!



ATELIERS VINS & PÂTISSERIES

Notre pâtissière frontonnaise Charline (Pâtisserie Eloi) nous fait découvrir ses nombreuses pâtisseries/confiseries à base de vin et partage quelques secrets de fabrication. Mêlant plaisirs sucrés et vins de Fronton, cette dégustation est un véritable voyage gustatif !



S'INSCRIRE AUX ATELIERS



RENDEZ-VOUS · À l'accueil de Saveurs & Senteurs, à Fronton.
Nombre de places limitées, sur inscription et paiement avant la manifestation ou sur place, sous réserve de places disponibles.
Participation : 10 €

Vendredi 18 août

19 h 30 / 20 h 30

Vins & Fromages

21 h / 22 h

Vins & Tapas

Samedi 19 août

11 h 30 / 12 h 30

Vins & Tapas

18 h 30 / 19 h 30

Vins & Fromages

20 h / 21 h

Vins & Tapas

Dimanche 20 août

11 h / 12 h

Initiation à l'œnologie

12 h 30 / 13 h 30

Vins & Tapas

14 h / 15 h

Vins & Pâtisseries

PENSEZ À RÉSERVER !

Nom / Prénom

Adresse

CP

Ville

Téléphone

Ateliers (jour et heure)

Nombre de personnes

Total (€)

Coupon à retourner avec le règlement à
Saveurs & Senteurs · Maison des Vins AOP de Fronton · BP 15 · 31620 FRONTON
Pour toute information, merci de nous contacter au 05 61 82 46 33 ou sur
frontonsaveursseateurs@gmail.com



PENDANT LE WEEKEND...

DÉGUSTEZ LES VINS DU VIGNOBLE DE FRONTON

C'est au vin des Toulousains et à aucun autre qu'est dédiée cette fête : 26 vigneron·ne·s font déguster leur palette unique de vins.

SAVOUREZ LES PRODUITS LOCAUX

Un village gourmand avec des produits du terroir à marier avec les vins : burgers gastronomiques, assiettes gourmandes, pâtisseries à base de Négrette... Les inspirations culinaires invitent à l'évasion !

ÉCOUTEZ

Ambiance musicale garantie ! Troupes déambulatoires et concerts se relaient tout le weekend pour rythmer vos dégustations.

ŒNOTOURISME : NOTRE ESPACE TOURISME

Documentation et information sur les prestataires du vignoble de Fronton et de deux départements : Haute-Garonne et Tarn-et-Garonne.

DÉMONSTRATION CULINAIRE

Partagez un moment gourmand avec nos Chefs qui concoctent devant vos yeux leurs meilleures recettes en alliance parfaite avec les vins de Fronton.

DES ATELIERS SUR INSCRIPTION TOUT AU LONG DU WEEKEND

De l'initiation à l'œnologie au mariage entre vins et fromages, accordez-vous une pause gourmande et pédagogique.

Création graphique clairemonard.com - Photos Lesly Soulet - Imprimé par le Crédit Agricole Toulouse 31

Partenaires de l'événement



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.