

FRONTON

SAVEURS & SENTEURS

du 23 au 25 août 2019

31^e Fête des Vins
de Fronton

DÉGUSTATIONS
CONCERTS
ANIMATIONS

L'Espagne
À L'HONNEUR



ENTRÉE GRATUITE
www.fronton-saveurs-senteurs.fr



Fronton
le vin des Toulousains





POUVOIR FAIRE UNE ÉCOLE...

D'ART

D'INGÉNIEURS

1% TAEG⁽¹⁾ fixe

AVEC NOTRE PRÊT ÉTUDIANTS ET APPRENTIS

OSEZ RÉALISER VOS PROJETS

Exemple : pour un prêt étudiants - apprentis de 10 000 € sur 60 mois au taux annuel débiteur fixe de 0,995 % soit un TAEG⁽¹⁾ fixe de 1 %, le remboursement s'effectue en 59 mensualités de 170,92 € et une ajustée de 170,67 €. Montant total dû : 10 254,95 € dont 254,95 € d'intérêts. Pas de frais de dossier. Assurance emprunteur facultative : TAE⁽²⁾ 1,28 % soit 5,50 €/mois (non inclus dans la mensualité) soit un montant total dû sur la durée totale du prêt de 330 €.

UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ.

VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.

Offre valable du 20/05/2019 au 31/10/2019 pour les jeunes de 16 à 30 ans inscrits dans un établissement d'enseignement reconnu par l'Éducation nationale, sur les Prêts Personnels, jusqu'à 50 000 €, pour une durée de 12 mois à 120 mois, dans les caisses participantes, sous réserve d'étude et d'acceptation définitive de votre dossier par votre Caisse régionale, prêteur. Pour les mineurs : souscription du prêt par les représentants légaux. Vous disposez d'un délai légal de rétractation. Renseignez-vous auprès de votre conseiller pour connaître la disponibilité et les conditions de cette offre dans votre Caisse régionale de Crédit Agricole. Coût de l'assurance emprunteur pouvant varier en fonction de votre situation personnelle (montant du prêt, conditions et événements garantis indiqués au contrat). Renseignez-vous sur le coût applicable dans votre Caisse régionale. Les contrats d'assurance emprunteur sont assurés par : PREDICA S.A. au capital de 1 029 934 935 € entièrement libéré 334 028 123 RCS Paris. Entreprises régies par le Code des assurances. Siège social : 50-56, rue de la Procession, 75015 Paris. À compter du 1er mai 2020, le siège est transféré au 16-18, boulevard de Vaugirard, 75015 Paris. Ces contrats sont distribués par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, immatriculée auprès de l'ORIAS en qualité de courtier (mentions de courtier disponibles sur mentionscourtiers.credit-agricole.fr).

(1) Taux Annuel Effectif Global (2) Taux Annuel Effectif de l'Assurance.

05/2019 - Édité par Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel de Toulouse 31. Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit. Siège social situé 6, place Jeanne d'Arc, 31005 TOULOUSE CEDEX 6. RCS TOULOUSE 776916207. Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07951.

À LA DÉCOUVERTE DES VINS DE FRONTON



Cet événement vous permet de découvrir des produits de qualité, de partager entre amis de succulents moments et d'apprécier les différents vins de l'AOP Fronton, rouges et rosés. Des vins qui subliment la Négrette, le cépage unique du frontonnais.

SAVEURS & SENTEURS, COMMENT ÇA MARCHE ?

À l'accueil de la manifestation ou sur les stands vigneron, obtenez pour 5€ votre verre Saveurs & Senteurs, puis rencontrez nos producteurs pour des dégustations gratuites selon vos envies !



28 VIGNERONS
avec une large palette de vins :
rouges, rosés, blancs...

Château BAUDARE
Château de BELAYGUES
Château BELLEVUE LA FORÊT
Château BOUISSEL
Château BOUJAC
Château CARROL DE BELLEL
Château CASSIN
Château CAZE
Château CLAMENS
Château CLOS-MIGNON
Château FAYET
Château FONT BLANQUE
Château JOLIET
Château LA COLOMBIÈRE

Château LA COUTELIÈRE
Château LA LOGE
Château LAUROU
Château PLAISANCE
Château des PEYRAUX
Château SAINT-LOUIS
Château VIGUERIE DE BEULAYGUE
Domaine LE ROC
Domaine de LESCURE
Domaine des PRADELLES
Domaine ROUMAGNAC
Domaine de SAINT-GUILHEM
Les Chais de FLOTIS
VINOVALIE - Cave de Fronton



L'ESPAGNE À L'HONNEUR, CHEZ NOS PRODUCTEURS !

Fronton, Saveurs & Senteurs, c'est aussi un village « gourmand » avec des produits du terroir à marier avec les vins. Cette année, certains exposants proposent une carte aux saveurs de l'Espagne : Burger à l'espagnole, galette Andalouse, Pata Negra, pan con tomate, assiettes de tapas, churros et bien d'autres encore. Vous pouvez ainsi vous attabler sur place ou manger sur le pouce !



MAIS AUSSI POUR LE PLAISIR DES PAPILLES...

Retrouvez également des produits de la ruche, des glaces artisanales, des fromages, sans oublier des plats locaux et authentiques.



ATOUT COOK / FRONTON **NOUVEAU**

Des plats chauds, sur place ou à emporter, mêlant raffinement, originalité et créativité.



MACRÊPERIE TRAITEUR / SAINT-SULPICE-SUR-LEZE

Plusieurs recettes de galettes vous sont proposées dont l'Andalouse.



MAISON SAMARAN / TOURNEFEUILLE

Spécialiste du foie gras, elle vous propose divers produits issus du canard et quelques saveurs hispaniques.



TARTINE & LULU / BEAUZELLE

Un large choix de burgers, dont celui aux saveurs de l'Espagne, accompagnés de boissons et de desserts.



L'EPICURIEUX / TOULOUSE

Différents choix de bagels chauds, froids, des salades, des smoothies, des gaspachos et même des gourmandises.



LEY'LA TRAITEUR / TOULOUSE

Charcuterie et fromage, burger frontonnais ou espagnol, churros et autres desserts, des recettes typiques.



MALAPRADE / CAHUZAC **NOUVEAU**

Différentes déclinaisons du canard vous y sont proposées, dont un chorizo 100% canard à la plancha.



CHEZ PELÉ ET TONDU / TOULOUSE **NOUVEAU**

Des bun's gourmands et autres petits « trucks » en plus, comme des planches de seiche au chorizo.



MONGELLI PIZZA / POMPIGNAN **NOUVEAU**

De traditionnelles recettes de pizzas dont une au goût épicé du chorizo.



LES GLYCINES / FRONTON

Un menu entrée/plat/dessert vous est proposé.



CUIT'S IN / POMPIGNAN

Un jambon à la broche vous y attend.

LE PROGRAMME DE VOTRE WEEK-END !

(sous réserve de modifications)



Compagnie Les Vaguabondes



Collectif Labo M Arts

Tout au long de votre week-end suivez nos déambulations musicales allant du jazz manouche au funk, en passant par quelques rythmes colombiens. Retrouvez aussi des spectacles d'arts de rue ou encore des déambulations de Sévillanes pour le plaisir de tous !



Vendredi 23 août

de 18 h à minuit

- 18 h Ouverture des stands au public
- 18 h 30 Randonnée
- 19 h 30 Atelier « Vins et fromages »
- 20 h Atelier culinaire
- 21 h **Déambulations lumineuses « Les Endimanchés »**
Compagnie Les Vaguabondes



Samedi 24 août

de 11 h à minuit

- 9 h 30 Visite guidée de Fronton par un conteur de Terre de Brique
- 11 h Ouverture des stands au public
- 11 h Atelier « Initiation à la dégustation »
- 12 h 30 Atelier « La Négrette dans tous ses états »
- 12 h 30 Atelier culinaire
- 15 h Atelier culinaire
- 16 h 30 **Sur la scène - Remise des prix « Concours des Vins »**
- 17 h 30 Intronisations de la Commanderie des Maîtres Vignerons du Frontonnais
- 18 h Atelier « Dégustation à l'aveugle et verres noirs »
- 18 h 30 À l'église - Vernissage de l'exposition « 900 ans... ! »
et conférence « Fronton et ses environs au XII^e siècle »
du Père Passerat
- 19 h 30 Atelier « Vins et fromages »
- 19 h 30 Atelier culinaire
- 22 h **Déambulations lumineuses « Cosmic Circus »**
Collectif Labo M Arts



Dimanche 25 août

de 11 h à 20 h

- 9 h Randonnée
- 10 h Cérémonie de jumelage entre Fronton et Xeresa
- 11 h Messe animée par la chorale Castel Cantorum à l'église
- 11 h Ouverture des stands au public
- 11 h Atelier « Vieux millésimes »
- 12 h **Intronisation de la Commanderie des Maîtres Vignerons**
- 12 h 30 Atelier « Vins et fromages »
- 14 h Atelier « Vins et desserts »
- 15 h Découpe de la tarte aux fraises géante
- 18 h **Concert de clôture « Back to the 30's »** des Clopin-Clopants

(Ateliers et randonnées sur inscription voir p 10)

DES ANIMATIONS TOUT LE WEEK-END...

... POUR LES GRANDS ET LES PETITS !

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



LES ATELIERS DU GOÛT ET DES ODEURS

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, gratuit



DES DÉAMBULATIONS LUMINEUSES

Nos artistes de rues envahiront le centre-ville vendredi et samedi soir donnant lieu à de fabuleux numéros circassiens tout en lumière.



ESPACE ENFANTS DEVANT LA HALLE

Les enfants ne sont pas oubliés à Saveurs & Senteurs. Pour leur plus grand plaisir, et celui de leurs accompagnants !

Les ânes de Plagnole, installent une **ferme pédagogique** sur le parvis de la halle. Ils font découvrir aux plus petits l'univers de la ferme avec des spectacles, des ateliers divers et aussi des balades à dos d'ânes tout au long du week-end.

De nombreuses autres activités telles que magie, maquillage, tatouage éphémère ou encore sculpture sur ballon sont proposées par Happy Events.



EXPOSITIONS

À l'église, une exposition photographique en trois parties vous sera proposée : tout d'abord « Église et cloître du XII^e siècle en Occitanie » par Gérard Christophe, puis « L'Ordre des chevaliers de Malte et Calixte II », suivie de « Notre église depuis 9 siècles ».

Dans la halle, une exposition de véhicules de collection et outils anciens du **patrimoine frontonnais** est installée : des pièces originales dont on ne se lasse pas !



LES PETITS + SUR INSCRIPTION



En ligne, par carte bancaire, sur :

<https://framalink/AteliersFronton2019>

ou en appelant la Maison des Vins au : 05 61 82 46 33
(Paiement par chèque ou CB)



RANDONNÉES

Partez en balade au milieu des vignes dans le frontonnais et laissez-vous guider jusqu'à Saveurs & Senteurs !

Renseignements auprès de la Maison des Vins (05 61 82 46 33)

Sur inscription, places limitées

Tarif : 12€ casse-croûte et ticket repas compris

Vendredi 23 août 18 h 30 - Parcours intermédiaire, 2 h environ

Dimanche 25 août 9 h - 15 km, 4 h environ

ATELIERS ŒNOLOGIQUES



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. Plusieurs thèmes proposés, à vous de choisir !

Ateliers réalisés par Tibo Vino - Participation : 12€

Vendredi 23 août 19 h 30 / 20 h 30 - Vins & fromages
(avec la fromagerie Max Sena)

Samedi 24 août 11 h / 12 h - Initiation à la dégustation
12 h 30 / 13 h 30 - La Négrette dans tous ses états
18 h / 19 h - Dégustation à l'aveugle et verres noirs
19 h 30 / 20 h 30 - Vins & fromages

Dimanche 25 août 11 h / 12 h - Vieux millésimes
12 h 30 / 13 h 30 - Vins & fromages
14 h / 15 h - Vins & desserts

ATELIERS CULINAIRES

Le chef Olivier Verheecke (restaurant l'Etang d'Ô à Villemur) vous propose de concocter avec lui des recettes originales à marier aux vins de Fronton.

Gratuits

Vendredi 23 août 20 h - 21 h

Samedi 24 août 12 h 30 - 13 h 30 / 15 h - 16 h / 19 h 30 - 20 h 30





Ateliers



Animations Rouges

"Papilles en fête"

TERROIR

Expositions

Rosés Concerts

Jeux

Vignerons



Merci à nos partenaires



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