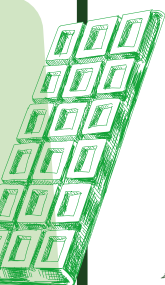


TERRO'ART

Rencontre Artisanat et Gastronomie
Echange de savoir-faire



27 & 28 2025
SEPTEMBRE



Animations • Dégustations
Restauration



Halle Marcadieu
TARBES

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



**ENTRÉE
GRATUITE**



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

Samedi 27 septembre

à partir de

10h

Défilé des confréries

10h30

Intronisation des confréries

11h

Inauguration par Gérard Trémège, Maire de Tarbes

Tout le week-end

**PRODUITS LABELLISÉS,
FILIÈRES DU TERROIR
ET D'AILLEURS**

Coopérative du Haricot Tarbais, Porc noir de Bigorre, fromages...

EXPOSANTS DE BIENVENUE À LA FERME & SAVEURS DU 65

Les confitures de Solange

Confitures BIO, chutneys...

Domaine de Benguerats

Vins de Madiran, Pacherenc...

Les chèvres du Domaine de Peyroge

Fromages de chèvre, pâtes de fruits

Domaine les Pyrénéales

Vins de Bigorre, Madiran, Pacherenc, jus de raisin...

Porc Noir de Bigorre AOC

Charcuterie

GAEC Chimounet

Légumes BIO, oignons de Trébons, cornichons...

Les Jardins d'Olha

Tisanes, thés, sels aromatiques, fleurs séchées

Olisol

Huile de tournesol, colza

Odyssée d'Engrain

Pâtes

La ferme Rustanaïse

Glaces au lait de chèvre

La ferme du Porc Sain

Charcuterie

Champignons de Madiran - ESAT ASEI Saint-Raphaël

Champignon BIO de Madiran



CARRÉ GOURMAND

Gâteau à la broche, canelés de Bordeaux, gâteaux Basques, biscuits, pain d'épices, miel, confitures, haricot Tarbais, vinaigres, épices rares, vanille Bourbon, foie gras, confits, truite des Pyrénées fumée et gravlax à l'ail des Ours, pralines, produits fermiers...

ATELIER CULINAIRE

Animé par Fanny Manuguerra, meilleure apprentie 2017 du groupe Marriott international. Elle a fait ses armes dans de grandes maisons parisiennes. Elle propose une cuisine à l'ardoise à base de produits frais, de saison et au maximum locaux et animera l'atelier culinaire tout le week-end !



MÉTIERS D'ARTS, ATELIERS

Plus de 100 exposants d'art. Sculpteurs, céramistes, brodeurs, travail du bois du verre du marbre et des textiles... Relooking de meubles, peintures réalisées au fer à repasser, calligraphies japonaises, savons saponifiés, bijoux...

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.

CÔTÉ RESTAURATION

- Cafés, thés d'exception et le vrai chocolat chaud à l'ancienne par le salon de thé Nectar
- Couscous réalisé par So Fast

- Restauration autour des produits du terroir avec le fameux cassoulet de la Coopérative du Haricot Tarbais à consommer sur place ou à emporter par l'Échoppe des Galopins



Le Salon Terro'Art est animé par Steve Courtot, animateur événementiel et concepteur d'une tournée gourmande dans le grand Sud-Ouest, un habitué des salons gastronomiques.



+ d'infos
05 62 51 30 31
tarbes-tourisme.fr

