

LA PLUS IMPORTANTE MANIFESTATION
DÉDIÉE À NOTRE RACE D'EXCELLENCE !

FESTIVAL DU BOEUF

1^{ER} ET 2 DÉCEMBRE 2012



*Idéal pour un
week-end en famille !*

CHAROLLES
**HALL DES EXPOSITIONS
ET MAISON DU CHAROLAIS**
SAMEDI de 14h à 19h
DIMANCHE de 10h à 19h

**CONCOURS DE BOVINS - VISITES GUIDÉES - DÉGUSTATIONS - DÉFILÉ DE MODE
DÉMONSTRATIONS ET CONCOURS CULINAIRES - CONCOURS PHOTOS - ANIMATIONS**

Renseignements : Société d'Agriculture - 03 85 24 17 54



DEMANDEZ LE PROGRAMME !!

AU HALL DES EXPOSITIONS



Le plus important de France !!

SAMEDI ET DIMANCHE

CONCOURS DE BOVINS

DE BOUCHERIE CHAROLAIS

Venez admirer 700 bovins charolais de très haute qualité, jugés par un jury de professionnels.

Samedi : 14h-19h et Dimanche : 11h -19h - hall d'expo

UN CONCOURS CULINAIRE

20 passionnés de cuisine confectionneront des plats à base de paleron AOC Bœuf de Charolles !

Samedi : 14h-19h - Dimanche : 10h-19h - hall d'expo

Remise des prix le dimanche à 14 h 45

RENCONTREZ

PROFESSIONNELS ET PASSIONNÉS

À l'espace filière : vous trouverez les ambassadeurs de la filière bovine charolaise, et les partenaires.

Samedi : 14h-19h - Dimanche : 11h-19h - hall d'expo

UN CONCOURS PHOTO

Sur le thème « Le bovin charolais et son compagnon, une relation de complicité »

Samedi : 14h-19h - Dimanche : 10h-19h sous chapiteau

Remise des prix le dimanche à 14 h 45

SEULEMENT LE DIMANCHE

VISITES GUIDÉES DU CONCOURS

Plongez dans l'univers du Festival et du concours.

Dimanche - Départs devant point info à 11h-14h-15h et 16h

Un professionnel vous fera partager sa passion

DÉMONSTRATIONS DE CUISINE

Proposées par Frédéric Garrivier, chef du restaurant L'Apostrophe à Paray le Monial et Colette Caron.

Dimanche : 12h30 - sous chapiteau

DÉFILÉ DE MODE

Avec la collaboration du Comité Miss Bourgogne, et des commerçants de Charolles et Paray le Monial

Dimanche : 15h15 - sous chapiteau

une surprise vous y attend !

DÉGUSTATIONS DES METS DU CONCOURS CULINAIRE

Dimanche - de 15h à 17h - sous chapiteau

CONCOURS VITRINES DE BOUCHERIE

Des apprentis bouchers vous présentent leur vitrine de viande charolaise !

Dimanche : 10h-19h - sous chapiteau

Remise des prix le dimanche à 14 h 45

REMISE DES PRIX DU CONCOURS

DE BOVINS DE BOUCHERIE

Remise des Grands Prix :

Dimanche à 13h - sur le podium sous chapiteau

Remise des Prix d'Honneur :

Dimanche à 17h - sous le hall des expositions

de nombreuses personnalités !

À TAAAABLE !

Envie de goûter la savoureuse viande Charolaise, dans l'univers d'un concours ?

SAMEDI MIDI (dès 12h) :

Pot au Feu Charolais

(Maison Touillon - St Bonnet de Joux)

DIMANCHE MIDI (dès 12h) :

Pavé Charolais

(Maison Dansard - Marcigny)

+ menu enfant

TOUT LE WEEK-END :

Des animations et jeux pour petits et grands !

ET AUSSI, À LA MAISON DU CHAROLAIS !

conception : H. Botti / SMPCB

ATELIER

L'atelier «Goûts et saveurs des viandes charolaises» vous fera découvrir le bœuf et le mouton.

Samedi - 15h

TOUT LE WEEK-END !

Accès gratuit à l'espace muséographique et à la boutique-souvenirs !

DÉGUSTATIONS DES METS DU CONCOURS CULINAIRE

Dimanche : 10h - 14h30

PRÉSENTATION DE RECETTES HAUTES EN COULEURS !!

Philippe DUMOUX et Christian FORAIS, ancien Chef pâtissier du Ritz, les réaliseront sous vos yeux. Dimanche : 15h30 - 17h30

(Présentation suivie d'une dédicace du livre de Christian Forais)