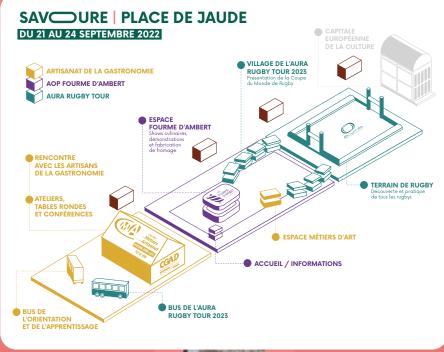
FAIRE NAÎTRE LES PASSIONS

SAV URE

L'Auvergne est une terre de saveurs, d'excellence et de rugby. Durant 4 jours, venez rencontrer les artisans de la gastronomie et informez-vous sur les métiers de bouche. Profitez-en pour déguster la Fourme d'Ambert AOP et fêter ses 50 ans. Le tout dans une ambiance conviviale et sportive grâce à l'AURA Rubgy Tour et la Coupe du Monde 2023.





VOUS ALLEZ

AU PROGRAMME

Démonstrations et découvertes des métiers de bouche

Artisans boulangers, pâtissiers, bouchers, chefs cuisiniers...

50 ans de l'AOP Fourme d'Ambert

DÉGUSTER

Shows culinaires, dégustations et fabrication de fromage

Présentation de la Coupe du Monde de rugby 2023

terrain géant avec l'AURA Rugby

Tables rondes, conférences et ateliers

Apprentissage, formation, sport et travail, gastronomie, culture

Espace présentation des métiers d'art

Spectacles et animations festives

Paniers pique-nique chaque midi sur réservation

CLERMONT-FERRAND











Chambre Métiers Artisanat RAUSSONE ARTISANDE ALFS POPORTODIA CONTROL C cLermont savoure-evenement.fr

→ 21 - 24 SEPT - PLACE DE JAUDE

DÉCOUVERTES - DÉGUSTATIONS - INITIATIONS

VOUS ALLEZ DÉGUSTER →

RUGBY - ARTISANAT - GASTRONOMIE

CLERMONT-FERRAND



21 - 24 SEPT PLACE DE JAUDE



savoure-evenement.fr







ARTISANS DE LA GASTRONOMIE

L'Auvergne est une terre de saveurs, d'excellence et de rugby. Durant 4 jours, venez rencontrer les artisans de la gastronomie et informez-vous sur les métiers de bouche. Profitez-en!

La Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Puy-de-Dôme et la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail du Puy-de-Dôme vous donnent rendez-vous place de Jaude pour vous faire découvrir le rôle essentiel des artisans, notamment ceux évoluant dans l'univers des métiers de bouche (boulangers, pâtissiers, bouchers, charcutiers, cuisiniers, fromagers-affineurs, brasseurs de bière...). Fiers et passionnés par leur métier, motivés par l'idée de fabriquer au quotidien de bons produits afin de ravir tous les publics, nos artisans sont indispensables à l'économie locale de notre territoire. Formateurs dans l'âme, ils auront au cœur de présenter toutes les filières d'apprentissage et d'orientation menant aux différentes professions. Venez rencontrer les artisans de la gastronomie et participer aux tables rondes, conférences et ateliers. De quoi susciter des vocations!



PLUS D'INFO EN FLASHANT CE OR CODE

À DÉCOUVRIR SUR SAVOURE

Démonstrations et découvertes des métiers de bouche

Artisans boulangers, pâtissiers, bouchers, chefs cuisiniers...

Espace présentation des métiers d'art









AURA RUGBY TOUR 2023



Le compte à rebours est lancé. Plus qu'un an avant le coup d'envoi de la Coupe du Monde de Rugby 2023 qui se déroulera en France pour le plus grand plaisir des amateurs de Rugby et de Sport!

Pour la région AuRA, ce sont deux villes hôtes
– St Etienne & Lyon – qui accueilleront un total
de 9 matchs! Une chance que la Ligue AuRA de
rugby a décidé de transformer en profitant de cet
événement pour mettre en lumière le rugby de terroir
et de proximité en voyageant sur ses 12 départements.

Alors que l'histoire de l'AuRA Rugby Tour 2023 a débuté à Grenoble en mars dernier, l'aventure continue avec un nouvel événement inédit sur une autre terre de Rugby, celle de Clermont-Ferrand.

À cette occasion, un terrain de rugby gonflable sera installé sur la place de Jaude et des ateliers d'initiation seront encadrés par éducateurs diplômés. Découvrez les différentes pratiques du rugby... Qu'il soit à 5, féminin, fauteuil, mixte, loisir, pour les jeunes ou les moins jeunes. C'est aussi ça, la magie du rugby!

Nous vous donnons donc rendezvous du 21 au 24 septembre pour un événement plein de saveurs à ne surtout pas manquer!

À DÉCOUVRIR SUR **SAV**URE

Présentation de la Coupe du Monde de rugby 2023

Découverte de tous les rugbys sur terrain géant avec l'AURA Rugby Tour





PLUS D'INFO EN FLASHANT CE QR CODE

50 ANS DE LA FOURME D'AMBERT

AOP Fourme d'Ambert la douceur créative!

Membre de la famille des fromages à pâte persillée, l'Appellation Fourme d'Ambert fête ses 50 ans à l'occasion de Savoure. Produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire, la Fourme d'Ambert est fabriquée à partir du lait de vaches nourries à base d'herbe provenant exclusivement de la zone d'appellation.

La richesse et la biodiversité de ce terroir lui confèrent son parfum subtil et délicat. Douce et onctueuse, l'AOP Fourme d'Ambert est un incontournable du plateau de fromages. Aujourd'hui, elle s'accommode de plus en plus en cuisine où elle apporte une note de créativité. Les chefs cuisiniers de l'hexagone l'ont bien compris.



Á DÉCOUVRIR SUR **Savœure**

50 ans de l'AOP Fourme d'Ambert :

- Shows culinaires, dégustations et fabrication de fromage
- Paniers pique-nique chaque midi sur réservation (savoure-evenement.fr)
- Spectacles et animations festives





PLUS D'INFO EN FLASHANT CE QR CODE



