



Travail
sur le vif d'artistes peintres
 exposition de peintures de
 l'Atelier de Bigorre
 et des Amis des Arts.



Table d'Hôtes avec
« Menu Découverte »
de 12h à 15h

2 menus proposés
 à partir de produits
 locaux différents
 chaque jour



Espace salon de thé
« Nectar »
 dégustation
 de différents crus de
 thé, café et chocolat



Les Arts de la Table
« Concours de tables dressées »
proposé par la
« Maison Ducru » :
ouvert au public
 samedi de 15h30 à 19h30
 dimanche de 15h30 à 17h30



Terro'Art a été désignée manifestation « coup de cœur »
 par la Fête Nationale de la Gastronomie.

Renseignements : Office de Tourisme de Tarbes

3 cours Gambetta - tél. +33 5 62 51 30 31
 tarbes-tourisme.fr



*Terro'Art est une manifestation éco-responsable - Imprimé sur papier PEFC
 Ne pas jeter sur la voie publique - Crédits photo : Service Communication Mairie de Tarbes
 Tarbes et Adstock - Conception : Service Communication Mairie de Tarbes*

Rencontres Artisanat et Gastronomie
 Echange de savoir-faire

Terro'Art

23 & 24
septembre
 2017



HALLE
MARCADIEU
TARBES

Produits du terroir - Ateliers - Démonstrations
 Animations - Chocolatiers, Confiseurs
 Artisanat d'Art - Peintures - Expositions

entrée gratuite

samedi de 10h30 à 20h & dimanche de 9h à 18h
 restauration sur place réalisée avec des produits locaux

plus d'infos : tarbes-tourisme.fr



Terro'Art : rencontre d'artisans passionnés et soucieux de partager leur savoir-faire dans différents métiers

Terro'Art montre au public ce qu'il aime et ce qu'il pourrait aimer.

Plus de 100 exposants présenteront leur travail

samedi de 10h30 à 20h
dimanche de 9h à 18h

Carré du Chocolatier et du Confiseur :

Des artisans passionnés éveilleront vos sens avec de nouvelles saveurs et vous présenteront leur savoir-faire.

Démonstration et présentation de pièces en chocolat, macarons, crêpes, miel, dégustation de jus de fruits et légumes frais...

Métiers d'Art :

Sculpteurs, peintres décorateurs, créateurs, restaurateurs d'art réunis autour de différents ateliers : bois, verre, broderie, poteries, marquèterie et chantournage, métal, gravures...

Réalisation d'œuvres devant le public.

Ateliers de présentation et de dégustation des vins de la région Occitanie.

Ateliers et démonstrations

des Meilleurs Ouvriers de France des Hautes-Pyrénées

Exposition de voitures anciennes

par l'Embiellage d'Or, ainsi que de véhicules anciens de secours par les amis du musée des sapeurs pompiers de Tarbes.

Présence des producteurs de produits labellisés et filières du terroir et d'ailleurs :

- Haricot Tarbais, Porc Noir de Bigorre, AOC Madiran, AOC Jurançon, Pacherenc du Vic Bilh, Armagnac millésimé, Poule Gasconne, foie gras, safran, miel et pain d'épices, parmesan, huile d'olive AOC, oignon de Trébons, pain paysan, piment d'Espelette, jus de fruits naturels, pâte de fruits, tourtes et biscuits régionaux, gâteaux basques, fromages...

- Démonstrations de fabrication du gâteau à la broche, de confitures et de torréfaction de cacahuètes

- Présentation et découpe de jambon de Porc Noir de Bigorre



Animations musicales

avec « **Brancaï** » (*musiques traditionnelles Gasconnes*) groupe Trad' et jeune, composé de Benjamin Bouyssou (*flûte à trois trous, tambourin à cordes, cornemuse landaise*), Dorian Louro (*vielle à roue, accordéon, chant*), Yoann Delor (*violon, contrebasse, chant*).



Présence de confréries le dimanche

Démonstration des vieux métiers d'antan :

Samedi et dimanche

par « Les Vieux Métiers de Trie sur Baïse »

