



**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, marqueterie 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 »

