



# La Confrérie de la Pomme de la Vallée du Saurat

*et l'association ADAVS vous invitent*

A L'OCCASION DE LA  
XXXVI<sup>ème</sup> FETE de la POMME  
au VI<sup>ème</sup> Grand Chapitre de la Confrérie

**LE DIMANCHE 21 OCTOBRE 2018 à SAURAT**

Le Grand Maistre et les membres de la Confrérie de la pomme de la vallée du Saurat  
sont heureux de vous inviter à partager dans le cadre de la Fête de la pomme :  
**le 6<sup>ème</sup> chapitre et le buffet-apéritif offert par les « Pomérais de Saurat »**  
ainsi que, et pour ceux qui le souhaitent,  
le repas « Sauradel » établi autour de saveurs à la pomme (sur réservation)



\*\*\*\*\*

## PROGRAMME :

- A partir de 9 h 30 - Accueil des confréries à la Fête de la Pomme à Saurat (pt de rendez-vous à 200 mètres de la place de la Rende après le bar sur RD 618 à la salle St André),
- 10 h 30 - Mise en habit Salle St André,
- 11 h 45 - Départ de la Salle St André vers l'église
- 11 h 00 - Messe en l'église Sainte Madeleine de Saurat,
- 11 h 45 - Récupération des pommes bénies à la sortie de la messe et Rassemblement des Confréries, photos, départ du défilé autour du marché artisanal et gourmand, sur la place de la Rende.
- 12 h 10 - **6ème Chapitre de la Confrérie de la Pomme**. Intronisation des nouveaux impétrants
- 12 h 40 - « Apéritif et buffet des Pomeraïres » offerts à la population et aux confréries dans le cadre du marché.
- 13 h 00 - Repas des Confréries et accompagnants (sous chapiteau et sur réservation)

## MENU (20 euros) :

- Roulé de jambon au roquefort sur son lit de salade aigre douce du Col de Port.
  - Axoa de veau fermier et son riz à la pomme et oignons confits.
  - Duo de fromages du Couserans avec sa figue confite,
  - Café gourmand des Pomeraïres, arrosé à la fine de pomme.
- Vin rouge et rosé Domaine des Albères (Côtes du Roussillon),

## Animation avec les Agafous de l'Oriège et les chanteurs des Pastous !!!!

Pour des raisons d'intendance, il est impératif de nous faire parvenir votre réservation pour le repas avant le **11 OCTOBRE 2018**.

Nous vous invitons à vous joindre à nous afin de partager ensemble cette belle journée de convivialité,

En attendant de vous accueillir et de vous remercier de vive voix, nous vous prions d'accepter nos confraternelles salutations.

Jean Luc Rouan

---

NOM (CONFRERIE ou particulier) : .....

Bulletin à retourner impérativement avant le 11 octobre accompagné si possible du règlement par chèque à l'ordre de : ADAVS

Nombre de personnes (Confrères et accompagnants) participant à l'apéritif et au repas du dimanche 21 octobre 2018 :

.....personnes x 20 euros =.....€

**Confrérie de la Pomme de la Vallée du Saurat**  
– Jean-Luc ROUAN – Eychervidal – 09400 SAURAT –  
Contact mail : [luquet.rouan@orange.fr](mailto:luquet.rouan@orange.fr) – Tel : 05.61.64.31.61 ou 06.10.49.00.09



À 13 H 00  
(PLACE DE LA RENDE)

*Repas traditionnel  
à base de pommes*

PREX DU REPAS  
PAR PERSONNE  
20 €

## Menu

ROULE DE JAMBON AU ROQUEFORT SUR SON LIT  
DE SALADE AIGRE DOUCE DU COL DE PORT

AXOA DE VEAU FERMIER AVEC SON RIZ A LA POMME  
ET OIGNONS CONFITS

DUO DE FROMAGES DU COUSERANS  
ET SA FIGUE CONFITE

CAFÉ GOURMAND DES POUMERAYRES DE SAURAT

VIN ROUGE ET ROSÉ

# SAURAT

Dimanche 21 octobre 2018

9 H - 18 H



*Fête* de la  
**Pomme**  
*et fruits de montagne*

## Produits du terroir

Atelier de pressage de pommes,  
Animations diverses,  
Expositions  
(fruits, champignons, outils...),  
Repas traditionnel autour de la pomme



### ANIMATIONS

6<sup>ème</sup> chapitre de la « Contrée de  
la Pomme de la Vallée du Saurat »  
avec défilé des Contrées arriè.

PORTEZ & FAITES PRESSER  
VOS POMMES PRÉLAYÉES,  
REPARTEZ  
AVEC VOTRE JUS FRAIS

Animation par les Agafous de l'Orliège



RÉSERVATION OBLIGATOIRE

auprès de la Boulangerie de Saurat  
ou l'A.D.A.V.S. : 05 61 64 31 61 / 06 10 49 00 09  
ou [luquet.rouan@orange.fr](mailto:luquet.rouan@orange.fr)

Contacts A.D.A.V.S.  
05 61 05 67 62 ou 06 10 49 00 09

# FABRICATION DE JUS DE POMMES TOUTE LA JOURNÉE

## CONSIGNES POUR LE PRESSAGE DES POMMES

### Votre préparation

Choisissez vos meilleures pommes pour avoir le meilleur jus !  
Apportez-nous vos fruits BIEN LAVÉS.  
Ne pas faire souffrir vos pommes. Stockez-les dans des cagettes bois ou plastique empilables.

### Notre accueil

L'équipe de l'association vous accueillera de 9 h à 17 h :  
• Vérifier la qualité de vos fruits (pomme lavée - propre - bonne à croquer).  
• Enregistrer vos coordonnées.  
• Peser vos pommes et déposer vos cagettes bois ou plastique.

### Jus frais traité sur place

Bouteille fournie par vos soins : Prix : 1€00 TTC LE LITRE  
(Plastique uniquement - Verre interdit).

### Jus pasteurisé dans nos ateliers

Stockées dans vos cagettes, vos pommes seront pressées et le jus pasteurisé mis à disposition dans la semaine qui suit.  
Pour ceux qui n'auront pas remis leurs bouteilles neuves et capsules, l'association les fournira.  
Bouteille et capsule fournies par l'association :

Pour les clients qui souhaitent fournir leurs bouteilles neuves d'un litre avec goulot diamètre 48, elles seront stockées dans des cagettes étiquetées à votre nom.

Bouteille neuve fournie par vos soins : Prix : 1€50 TTC LE LITRE

## ANIMATIONS



# 6<sup>ème</sup> CHAPITRE DE LA "CONFRÉRIÉ DE LA POMME DE LA VALLÉE DU SAURAT"

- **A partir de 9 h 30**  
Accueil des confréries place de la Rende à Saurat  
(point de rendez-vous salle Saint André sur la RD 618).
- **10 h 45** - Mise en tenue et départ de la salle Saint André.
- **11 h 00** - Messe en l'Eglise de Saurat.
- **11 h 45** - Bénédiction des pommes, sortie de la messe et rassemblement des Confréries, départ du défilé autour du marché artisanal et gourmand sur la place de la Rende.
- **12 h 10** - 6<sup>ème</sup> Chapitre de la Confrérie de la Pomme.  
Intronisation des nouveaux chevaliers.
- **12 h 40** - Apéritif et « buffet des Pomerayres » offerts dans le cadre du marché.
- **13 h 00** - Repas des Confréries (sur réservation).



Découvrez  
tous nos stands  
et enrichissez  
vos connaissances

### Marché gourmand

Présentation de livres spécialisés  
(culture des fruits et arbres fruitiers)

Conseils par des professionnels  
sur la greffe, la taille et la plantation

