



Un marché exceptionnel lors du Festival de Musiques Anciennes

Face à la boulangerie, point de vente de la billetterie du Festival, venez découvrir l'alchimie entre l'homme et la terre au Marché des Cinq Sens, organisé par l'Association *Questions de Goût*

le dimanche 23 mai, de 9h à 13h
place de l'Eglise, Montfaucon

Dans une déambulation entre terroir et producteurs, votre guide sera Benoît Rotschi, chef de cuisine, poète des saveurs et magicien du fourneau.

Parmi les producteurs et artisans qui vous accompagneront dans votre découverte :

- * Jean-Marie Bôle, des *Volailles d'Antan* à Amancey, une production de volailles fermières de grande qualité
- * Delphine Grelat, de *la Bergerie de Bartherans* – spécialités fromagères pur chèvre au lait cru, issues de l'agriculture biologique
- * Aldert et Saskia Lozeman de *la Fromagerie La Motte* à Mazerolles le Salin – pour une déclinaison de Goudas bio savoureux et inattendus
- * Marcellin et Vincent Puget, du *Domaine d'Esprits* à Buffard, dont le vin se découvre en 4 cépages et 3 mots : respect, partage et tradition
- * Philippe Adréani du pays des Milles Etangs – l'art du cochon, un grand moment de dégustation avec son fameux *Bizou*

Deux producteurs de Montfaucon nous feront découvrir leur activité, leurs produits :

- * Pierre Chupin – artisan-confiturier, mais surtout le seul producteur de fruits biologiques dans le Doubs !
- * Aurore Mariotte productrice et transformatrice de plantes cultivées en agriculture biologique. Aurore fera visiter son jardin à 14h.

Et bien sûr, la Boucherie Edouardo, partenaire du festival, sera présente pour vous régaler.

L'Association *Questions de Goût* a pour objet la mise en place de réflexions et d'actions « autour de la table », dans une optique résolument pluridisciplinaire qui en appelle aux sciences sociales et aux différents registres artistiques dont, en premier lieu, la cuisine et la gastronomie.