



Des croqueurs de cornes à Murat dans le Cantal Le Dimanche 19 Septembre 2010

Marché pâtissier et de terroir, démonstrations spectaculaires, concours culinaire, spectacles de rues, dégustations permanentes, menus cornets, activités enfants avec la participation de Vincent Ferniot.



Pour cette 6^{ème} édition « **Cornas* et Cornets** » (*prononcez cornes) un **immense banquet-spectacle** sera mis en scène en plein cœur de Murat. Depuis des temps immémoriaux, les gens de Murat en croquent. Ils roulent les tuiles en se brûlant les doigts au sortir du four pour en faire de petites cornas* garnies de crème aux saveurs incomparables. Aujourd'hui le cornet est devenu objet de croquerie frénétique.

Une journée sous l'égide des 10 commandements du croqueur de cornes : les gourmands, les apprentis croqueurs seront incités tout au long de la journée à découvrir, à apprendre et à appliquer les règles des 10 commandements des croqueurs de cornes

Rappelons que le cornet de Murat est un biscuit naturel artisanal en forme de corne. Sans colorant, roulé, débordant de crèmes douces et onctueuses, il se dresse fièrement, tel un cône de volcan évasé, dans les doigts de 10 000 gourmands lors de cette rencontre.

Des pâtisseries créatifs proposent chaque année parfums délicats et douceurs chocolatées : chantilly, fleur de pavot, crème de lentilles ou confiture de fruits rouges, poire-chocolat ...

Tout au long d'un parcours de découvertes dans l'écrin architectural de la ville médiévale parée de blanc, des artistes inventifs étonnent les visiteurs et les préparent à l'éruption finale du plaisir gourmand.



Pour profiter pleinement de la fête, réservez vos chambres d'hôtes et vos hôtels de charme dans le Cantal

**Informations Touristiques et Réservations
0 826 96 15 15 (0,15 € TTC/mn) www.cantaltourisme.fr**

CONTACTS PRESSE

Sylvie FAVAT sfavat@cantaldeveloppement.fr 04 71 63 85 11
Christine VIDALINC cvidalinc@cantaldeveloppement.fr 04 71 63 85 12
www.cantaltourisme.fr