

3, 4  
ET 5  
NOV.  
2023  
PAVILLON  
D'AURON



SALON  
ET *Vins*  
*Gastronomie*  
ET SON SALON  
DU CHOCOLAT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.

Création graphique : Revvrb 06 40 32 08 84

l'agence  
**COULISSES**



LE DÉPARTEMENT CENTRE-VAL DE LOIRE  
**RÉGION  
CENTRE  
VAL DE LOIRE**



**leberry**  
républicain



[www.salon-vins-gastronomie-bourges.com](http://www.salon-vins-gastronomie-bourges.com)

**DOSSIER DE PRESSE**

# SOMMAIRE

SALON  
ET Vins  
Gastronomie  
ET SON SALON  
DU CHOCOLAT

3, 4  
ET 5  
NOV.  
2023  
PAVILLON  
D'AURON

<b>Édito</b> .....	<b>3</b>
<b>Les exposants</b> .....	<b>4</b>
<b>Se restaurer</b> .....	<b>7</b>
<b>Plan du Salon</b> .....	<b>8</b>
<b>Un Salon animé</b> .....	<b>9</b>
Atelier © du Centre .....	9
Espace Découverte .....	11
Le Coin des Saveurs .....	12
Sans oublier.....	13
<b>Infos pratiques</b> .....	<b>14</b>
<b>Nos partenaires</b> .....	<b>15</b>
<b>Contacts presse</b> .....	<b>16</b>



## VINS ET GASTRONOMIE, UNE ASSOCIATION ÉVIDENTE

Véritable paradis pour les gourmets et les oenophiles, ce salon offre à ses visiteurs une expérience épicurienne inoubliable !

Près de 120 producteurs et viticulteurs ont été sélectionnés pour la qualité de leurs produits. Le temps d'un week-end, attendez-vous à voguer d'une région à une autre, parfois même au-delà des frontières de l'Hexagone, au gré des saveurs et des spécialités apportées par chacun...

Plus que jamais d'actualité au vu de la conjoncture économique et environnementale, la consommation locale tiendra également une place prépondérante grâce aux exposants labellisés © du Centre, cette marque créée pour valoriser les produits du terroir Centre-Val de Loire.

Dans un esprit toujours extrêmement bienveillant et empreint de passion, de nombreux passionnés se succéderont ici et là pour transmettre leurs savoirs et faire déguster leurs recettes. Plaisir et convivialité seront une nouvelle fois au menu de cette édition tant attendue.

Excellent week-end de dégustations à tous !

**Frédéric CHARPAIL**  
Président de L'Agence Coulisses

l'agence  
**COULISSES**

# LES EXPOSANTS

SALON  
ET Vins  
Gastronomie  
ET SON SALON  
DU CHOCOLAT

3, 4  
ET 5  
NOV.  
2023  
PAVILLON  
D'AURON

## VINS

### > ALSACE

**A-001 FAHRER CHARLES** | Vins et crémants d'Alsace, grands crus, vendanges tardives, sélection de grains nobles

**A-037 VIN ALSACE PLATZ** | Vins et crémants d'Alsace, vendanges tardives

### > BEAUJOLAIS

**A-056 DOMAINE CROIX MULINS** | Morgon Regnie, Morgon Côte du Py, Viognier, crémant de Bourgogne

### > BORDEAUX

**A-035 CHÂTEAU JACQUET** | Côte de Bourg rouge, Bordeaux et Bordeaux supérieur rouges, vins blancs, rosés et moelleux

**A-006 CLOS LA PIASTRE** | Sauternes, Graves rouges, Bordeaux blanc sec

**A-069 LA CROIX CANTENAC** | Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux supérieur, Bordeaux Clairet

### > BOURGOGNE

**A-024 DOMAINE DE POUILLY-BESSON** | Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon-Solotrè, Pouilly blanc, Mâcon Davayé rouge

**A-005 DOMAINE DOUSSOT-ROLLET** | Aloxe-Corton, Beaune 1<sup>er</sup> cru, Chorey-lès-Beaune, Savigny-lès-Beaune, Bourgogne Aligoté

**A-034 ERIC BONNETAIN** | Auxey-Duresses blanc, rouge et 1<sup>er</sup> cru, Meursault, Pommard, Bourgogne Aligoté

### > CHAMPAGNE

**A-014 CHAMPAGNE PERLE BLANCHE** | Champagne

**A-046 CHAMPAGNE WALCZAK** | Champagne, Rosé des Riceys, Côteaux Champenois

**A-064 MEHLINGER ET FILS** | Champagne, Ratafia

### > CÔTES DU RHÔNE

**A-071 CHÂTEAU DU MOURRE DU TENDRE** | Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages, Plan de Dieu

**A-017 DOMAINE D'ÉMILE** | AOC Saint-Joseph rouge et blanc, vin de pays Viognier, Syrah, rosé

### > LANGUEDOC-ROUSSILLON

**A-045 DOMAINE SICARD** | Vins rouges, rosés, blancs AOC Minervois

**A-036 MAS DES CABRETTES** | AOP Duché d'Uzes et IGP Cévennes

**A-040 MAS DU POUNTIL** | Vins biologiques AOP Languedoc, AOP Terrasses du Larzac, IGP Saint-Guilhem-Le Désert

### > SUD-OUEST

**A-038 CHOCOLATE IN A BOTTLE** | Chardonnay pétillant

**A-009 COGNAC GAUTHIER** | Pineau blanc, rosé, très vieux Pineau, Cognac de Grande Champagne 1<sup>er</sup> cru

**A-084 DOMAINE DE MAYAT** | Bergeras, Bordeaux, Montravel

**A-047 DOMAINE DES CAHUS** | AOC Gaillac

**A-021 DOMAINE LA PAGANIE** | Grands vins AOC Cahors

### > VAL DE LOIRE-CENTRE

**A-052 CHÂTEAU DE TRACY** | Pouilly-Fumé et IGP Val de Loire

**A-008 DOMAINE DE LA CUNE** | Saumur-Champigny, Saumur blanc, crémant de Loire, Cabernet de Saumur, Coteaux de Saumur

**A-057 DOMAINE DE LA MARGUILLERIE** | Reuilly

**A-032 DOMAINE DU CHAILLOT\*\*\*** | Châteaumeillant

**A-018 DOMAINE LEBLANC\*** | AOC Menetou-Salon

**A-048 EARL RETHORE** | Coteaux du Layon, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire, Sauvignon, Chenin, Chardonnay, Entre 2, Anjou rouge, Anjou Villages, crémant de Loire

**A-103 GROUPAMA - GRAND VILLAGE** | Vins locaux

**A-094 LENTILLES DU BERRY** | Châteaumeillant

**A-081 MORIN HERVÉ** | AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, bière artisanale Farmer

**A-003 VINS DE CHINON** | AOC Chinon

**A-031 VINS LAFFOURCADE** | Vins d'Anjou, Quarts-de-Chaume, Bonnezeaux, Savennières, Côteaux du Layon, Anjou Villages, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire, Anjou blanc et rouge mousseux

**A-059 VOUVRAY COLESSE** | Vins AOP Vouvray sec, demi-sec, moelleux, méthodes traditionnelles et vins tranquilles

### > VINS ÉTRANGERS

**A-075 ILIOS GRÈCE** | Vins grecs

**A-082 PROSECCO LEO** | Prosecco Extra Dry DOC, Moscato Dolce

## AUTRES BOISSONS

**A-101 BRASSERIE AOUF\*** | Bières artisanales

**A-100 BRASSERIE LA MARGAU** | Bières artisanales, bière pression, coffrets cadeaux, casse-tête forézien

**A-050 BRASSERIE SANCERROISE\*\*** | Bières artisanales

**A-044 COVIFRUIT\*** | Eau de vie de poire, crème de poire/fraise, jus de fruits

**A-079 DIABLOTINE** | Diablotine, apéritif à base de vin et de rhum

**A-062 DISTILLERIE CILLIERES** | Eaux de vie de fruits, eaux de vie arrangées, apéritifs

**A-076 DISTILLERIE GUILLON** | Esprit du malt de la montagne de Reims, rhums

**A-043 LA CILLYOTE\*\*** | Bières artisanales

**A-091 LA CREOLYNE** | Rhum arrangé, bière de Guyane, jus de canne à sucre pressé frais

**A-090 MADININA COCKTAILS** | Cocktails alcoolisés antillais

**A-053 MY FRENCH EPICERIE** | Cognac arrangé, bières (La Débauche, Brett Effet Papillon)

**A-061 OUCHE NANON** | Bières et spiritueux

**A-080 RHUM DES « ILS »** | Rhums arrangés, cognac arrangé, crème de rhum, vieux rhums

**A-042 STUART DISTILLERIE AULD ALLIANCE\*\*** | Spiritueux, gin

**A-074 V AND B** | Bières, rhums, whiskies, liqueurs

\*adhérents « © du Centre »

\*\*adhérents « Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Cher »

\*\*\*adhérents « Chambre d'Agriculture du Cher »

# LES EXPOSANTS

SALON  
ET Vins  
Gastronomie  
ET SON SALON  
DU CHOCOLAT

3, 4  
ET 5  
NOV.  
2023  
PAVILLON  
D'AURON

## GASTRONOMIE

- A-058 A LA BONNE FRANQUETTE** | Saumon, truite et thon fumé, rilette de thon
- A-087 AGERRIA FOIE GRAS** | Foie gras de canard, conserves de canard, pâtés, rillettes, plats cuisinés basques
- A-020 AU JARDIN GOURMAND D'ANTOINETTE** | Safran, confitures, chutneys, confits, courges et potirons du jardin biologique
- A-032 BERRY GRAINES\*\*\*** | Quinoa, lentilles, épeautre, lin, autres graines
- A-102 BISCUITERIE NAVARRO** | Amaretti, navettes, croquants, rochers
- A-054 BOULANGERIE PATISSERIE LEFRANC** | Viennoiseries, pâtisseries
- A-007 CASSES NOISETTES** | Pain de fruits, gel de fruits
- A-028 COCORIPOP\*** | Popcorn, pralines enrobées de chocolat
- A-015 DÉLICIES DES ABEILLES** | Miels, nougats, pains d'épices, Nonnettes, pollens, gâteaux noisette, bonbons au miel, gelée royale
- A-041 EPICES ET TOUS** | Epices, thé, infusion, miel de Picardie, pain d'épices
- A-070 ESCAR'BIO DU BERRY\*** | Coquilles beurrées, croquilles, mini feuilletés
- A-013 ESCARGOTS LE JACQUIN** | Escargots cuisinés et en bocaux
- A-047 FEDERATION DE LA BOULANGERIE-PATISSERIE\*\*** | Syndicat
- A-077 FOIE GRAS JACQUIN** | Foie gras, pâtés fins, magrets, confits, plats cuisinés, salaisons, coffrets cadeaux
- A-030 FOIE GRAS LALUQUE** | Confits et foie gras de canard
- A-103 GROUPAMA - GRAND VILLAGE** | Produits locaux
- A-075 ILIOS GRÈCE** | Huile d'olive, olives, pistaches, miel, feta, ouzo, confitures, tisanes, jus de grenade
- A-078 L'AUDACE DU GOÛT** | Huile infusée de homard, de crustacés, de Saint-Jacques, poulet rôti, ail fumé, mayonnaise et sauce vinaigrette infusées aux mêmes goûts
- A-089 L'ECHOPPE DES CHAMPIGNONS** | Omelette aux champignons (cèpes, girolles)
- A-108 L'IDYLLE EN MER** | Huîtres, produits de la mer
- A-093 LA BELLE DU BERRY\*** | Huiles de colza et de tournesol
- A-091 LA CREOLYNE** | Acras, samoussas, mix de tapas, confitures, condiments, boudin, poulet boucané
- A-032 LA FARINE D'OUDON\*\*\*** | Farine de blé sur meule de pierre 100 % naturelle
- A-025 LA MADELEINE DE PROUST\*** | Madeleines de Proust
- A-063 LA RUCHE A NOUGAT** | Nougat
- A-010 LE CROQUET DE CHAROST\*** | Biscuits
- A-086 LE PANIER CATALAN** | Charcuterie sèche catalane : fuets, noix de jambon, chorizo, lomo, filet mignon

- A-107 LE PANIER DE PROVENCE** | Tapenades, olives, antipasti
- A-072 LE RUCHER DES BROSSES\*** | Miels, tartinables, bière
- A-094 LENTILLES DU BERRY\*** | Lentilles
- A-002 LES CONFITURES DU TERRIER\*** | Confitures artisanales
- A-085 LES CÔTEAUX DU CLAMENS** | Foie gras, confit, plats cuisinés, pâtés, rillettes
- A-055 LES DÉLICIES CELTES** | Crème de caramel au beurre salé, gâteaux bretons
- A-098 LES DÉLICIES DE BRETAGNE 29** | Kouign Amann, gâteaux bretons, galettes, palets, sablés, crêpes, caramels au beurre salé
- A-105 LES FILLES DU LARZAC** | Fromages de brebis du Larzac, salaisons d'Aveyron
- A-026 LES HUILES DE JOSÉPHINE\*** | Huiles vierges
- A-027 LES SABLÉS DE NANCAY\*** | Sablés
- A-110 MAISON GAUTHIER** | Salaisons artisanales du Sud-Ouest
- A-061 MAISON MERCIER\*** | Chocolats, biscuits, confitures
- A-022 MISS'TILLE ET COMPAGNIE\*** | Lentilles, confits, bières
- A-099 MON CHER BIO\*** | Légumes secs en sachets et en bocaux
- A-065 MOULIN DE PESSÉLIÈRES\*\*** | Huiles de noix tradition et bio
- A-053 MY FRENCH EPICERIE** | Epicerie fine d'Aquitaine : Cognac arrangé, produits à base de truffe, tartinables aux légumes bios, bières
- A-066 NATHALIE'S POT\*\*** | Confitures, biscuits, pâtes de fruits
- A-060 SAVEURS CORSES** | Charcuterie corse et fromages de chèvre nature, ortie, bleu, truffe
- A-095 SAVEURS DES MARAIS\*** | Biscuits
- A-039 SAVEURS ET TRADITIONS DU BERRY\*** | Pâtes feuilletées, brioches, feuilletés chèvre, croque-monsieurs, pizzas
- A-092 SPIRULINE DU BERRY\*** | Spiruline, savon, mix salade, fleur de sel, pâtes
- A-067 TERRES D'AUBRAC** | Fromages AOP Auvergne et AOP Aveyron
- A-083 THE KEFIR & KOMBUCHA COMPAGNIE\*** | Kéfir, kombucha, ginger beer, vinaigre, ail noir
- A-106 TIMIDE ET COQUETTE** | Biscuits, crêpes artisanales sucrées et salées
- A-011 VERGERS DE BRITESTE** | Pruneaux d'Agen IGP mi-cuits et dérivés



\*adhérents « © du Centre »

\*\*adhérents « Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Cher »

\*\*\*adhérents « Chambre d'Agriculture du Cher »

# LES EXPOSANTS

SALON  
ET Vins  
Gastronomie  
ET SON SALON  
DU CHOCOLAT

3, 4  
ET 5  
NOV.  
2023  
PAVILLON  
D'AURON

## PLACE DES GOURMETS

**M-13 BRASSERIE SANCERROISE** | *Bières et limonades artisanales*

**M-15 EARL MILLY GITTON** | *Fromages de chèvre AOP Chavignol*

**M-14 FERME DE NEUVY\*** | *Saucissons de bœuf, chorizos, émiétés, terrines de bœuf*

**M-16 LES GOURMANDISES DE FLORA ET TOM** | *Traiteur, pâtisseries, biscuits, macarons*

**M-18 MAISON NANA 1807** | *Grands thés à la menthe, accessoires autour du thé à la menthe*

## CHOCOLAT

**M-05 AYROLE CHOCOLATIER\***

**M-02 BERRICHON.COM**

**M-10 CHOCOLATERIE BERTON**

**M-03 CHOCOLATERIE MAX VAUCHE**

**M-09 COMPTOIR DU CACAO**

**M-11 HBN-NUTRITION**

**M-08 JULIE ET ARNAUD**

**M-04 LA CHOCOLATERIE GOURMANDE\***

**M-07 LES GOURMANDISES DE FLORA ET TOM**

**M-06 NOËL JOVY**

**M-01 RODY CHOCOLATERIE**

## DIVERS

**A-103 LABARRE CUISINES ET BAINS** | *Cuisines*

**A-029 LE BERRY RÉPUBLICAIN** | *Journaux et magazines*

**A-097 MARTIN-RADIGUE** | *Poêles, sauteuses, cocottes, grilles, crêperie, planchas*

\*adhérents « © du Centre »

\*\*adhérents « Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Cher »

\*\*\*adhérents « Chambre d'Agriculture du Cher »



## RESTAURANT « AU TERROIR GOURMAND »

Installé en mezzanine, le restaurant du salon propose au public différents mets du terroir, à la carte ou en menu. Le choix est varié et de qualité !  
De quoi passer un moment convivial en famille ou entre amis, autour d'un repas savoureux.

🕒 **Ouvert midi et soir en mezzanine**  
**(du vendredi soir au dimanche midi)**



## LA PLACE DES GOURMETS

Cette petite terrasse avec tables et chaises, entourée de producteurs permet au public de s'asseoir le temps d'une pause gourmande pour déguster au choix : fromages de chèvre, charcuteries, terrines, pâtisseries, macarons, thés, bières\*...

À retrouver en mezzanine, tout près du Salon du Chocolat...  
La liste des exposants de cette place est disponible en page 6.

\*à consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé





# UN SALON ANIMÉ

SALON  
ET Vins  
Gastronomie  
ET SON SALON  
DU CHOCOLAT

3, 4  
ET 5  
NOV.  
2023  
PAVILLON  
D'AURON

## ATELIER © DU CENTRE



© du Centre,  
une marque de confiance  
pour consommer bon et régional !

Animée par DEV'UP, l'agence de développement économique de la région Centre-Val de Loire, la marque collective « **Produit en Région © du Centre** » - apposable sur les produits agréés - vise à **mieux identifier et valoriser les produits et savoir-faire régionaux**.

Initiée par le Conseil régional et portée par les acteurs régionaux des filières agricoles, agroalimentaires et artisanales, © du Centre est une **marque responsable** qui invite à consommer local et participe au soutien de l'économie régionale.

Née il y a 3 ans, la bannière © du Centre référence déjà plus de 3 000 produits agréés et fédère près de 230 adhérents et ambassadeurs autour de ses valeurs.

Pour en savoir plus sur la marque, les visiteurs sont invités à échanger avec la vingtaine d'entreprises présentes au salon en faisant une halte ludique sur le stand © du Centre. Jeux, animations et cadeaux à gagner ! L'Atelier culinaire © du Centre attend aussi le public pour déguster les recettes réalisées à partir de produits agréés © du Centre.

📄 [www.cducentre.com](http://www.cducentre.com) | Tél. : 02 38 88 88 10



## ATELIER © DU CENTRE



Monsieur Addict

C'est avec un grand plaisir que nous accueillons **Jean-Charles Sommerard**, maître parfumeur et mixologue confirmé. Cet expert – pour qui les expériences

multisensorielles n'ont plus de secrets – emmène le public à la découverte de saveurs et de senteurs insoupçonnées. Il préparera sous les yeux des visiteurs différents cocktails de saison élaborés notamment avec des produits de la gamme Monin, partenaire du salon et acteur local de premier plan.

🕒 **Vendredi de 16h à 18h**



Couronné d'un Prix départemental puis d'un Prix régional pour son désormais célèbre croissant, **Adrien Lefranc** dirige

la boulangerie du même nom à Bourges. Accompagné de son équipe, il nous fera l'honneur de sa présence cette année. L'occasion pour le public d'apprécier toute l'étendue du savoir-faire faisant la renommée de cette institution de la rue d'Auron, avec notamment des créations au rendu visuel plus travaillé.

🕒 **Vendredi à partir de 16h**

**L'IFA de Bourges** est un acteur incontournable de la formation depuis plus de 40 ans. L'Institut dispense des formations du CAP au BAC+5 dans 7 secteurs d'activités dont les métiers de bouche. Le samedi, tout au long de la journée, formateurs et apprenants se relaieront pour élaborer face au public différentes préparations sucrées et salées, pour le plus grand bonheur de nos papilles !



🕒 **Samedi de 10h à 20h**

Enfin, le public pourra compter sur la présence de plusieurs Chefs locaux habituellement derrière les fourneaux d'enseignes bien connues des Berruyers :



**Aïcha L'Orientale** (spécialités du Maghreb), le restaurant japonais **Wasabi** ou bien encore le traiteur italien **Darla Cantine**.

Le temps d'une dégustation, ces professionnels embarquent le public pour un voyage gastronomique inoubliable !

🕒 **Dimanche (horaires variables)**



Tout le matériel culinaire de l'Atelier © du Centre est prêté par le **Groupe Bénéard**, fidèle partenaire du salon.

## ESPACE DÉCOUVERTE

### Tout savoir sur le vin...

**Jean-Marie Gay**, caviste indépendant chez « Sélections et Millésimes », à Bourges, introduit les visiteurs en une dizaine de minutes aux grandes lignes de l'histoire du vin au fil des siècles et aux différentes étapes de sa commercialisation aujourd'hui. Il donne même quelques astuces pour apprendre à réaliser ses dégustations. Idéal avant de rencontrer les viticulteurs du Salon...

🕒 **Vendredi, samedi et dimanche de 15h à 16h**  
→ **Espace Découverte - Accès libre**



### Manger sainement : oui mais comment ?

**Virginie Nédélec et Amélie Lalfond** sont diététiciennes-nutritionnistes et aident le public de manière ludique à adopter les bons comportements pour améliorer son alimentation et par conséquent son bien-être au quotidien.

🕒 **Vendredi, samedi et dimanche  
de 16h30 à 18h**  
→ **Espace Découverte - Accès libre**



### Découverte de la mintéalogie

**Zakaria En-Nana** initie les visiteurs à ce concept novateur articulé autour de la dégustation visuelle, olfactive et gustative de thés à la menthe d'exception (selon leur variété, terroir, torréfaction).

🕒 **Vendredi de 18h30 à 19h15**  
**Samedi de 11h à 11h45**  
**Dimanche de 11h à 11h45**  
→ **Espace Découverte - Accès libre**



## LE COIN DES SAVEURS

### La cuisine au service d'une belle cause

Tout en partageant leur expérience, plusieurs Chefs des **Tables Gourmandes du Berry** font déguster au public à tour de rôle différentes recettes concoctées par leurs soins. Ces recettes sont mises à la vente à emporter au prix de 10 € par portion. Les sommes récoltées sont intégralement reversées au Pôle Enfant de l'Institut d'Éducation Motrice (appartenant à LADAPT Cher) qui accompagne aujourd'hui les jeunes atteints de déficiences motrices.

🕒 **Tous les jours aux horaires du salon**

→ **Le Coin des Saveurs**

**Accès libre**



### Découverte des « Mangeux d'queues d'boeufs »

Les membres de cette **confrérie vierzonnaise** (qui fait partie aujourd'hui du Conseil français des confréries et de l'Académie des confréries de la Région Centre Val de Loire) invitent le public à découvrir le mets qui les unit : la queue de boeuf. Dégustations et intronisations sont prévues sur place !

🕒 **Samedi de 10h à 20h | Dimanche de 10h à 19h**

→ **Le Coin des Saveurs - Accès libre**



## SANS OUBLIER...

### Exposition de photos culinaires

20 clichés de photographie culinaire seront exposés ici et là au sein du salon. **Fabrice Pouplier**, photographe professionnel et auteur de ces belles images, offre la possibilité au public de repartir avec l'une d'entre elles en participant au tirage au sort mis en place au sein de son espace. 5 gagnants seront tirés au sort chaque jour et repartiront avec un tirage choisi parmi l'une de ces photos.

- 🕒 **Samedi et dimanche**  
Tirage au sort à 18h30
- ➔ **Jeu gratuit**  
Se rendre dans l'espace derrière l'accueil



### Conférences : tout savoir sur le chocolat

Trois thèmes passionnants de conférences sont abordés chaque jour au salon par **Jean-Claude Berton**, notre fidèle exposant chocolatier.

- 🕒 **Vendredi, samedi et dimanche :**  
11h (sauf vendredi) : L'art d'apprécier un vin avec un chocolat  
15h30 : Apprendre à reconnaître un bon chocolat  
17h : Savoir reconnaître un bon produit avec les repères du goût
- ➔ **Stand M-10 - Accès libre**



### Ateliers pour enfants

Depuis son installation à Bourges, la société **Anim & Vous** est de toutes les fêtes ! Au menu des plus jeunes cette année pendant le salon : décoration de personnages en chocolat avec des éléments comestibles, quiz et jeux de société (toujours avec des pions comestibles bien sûr) !

- 🕒 **Vendredi, samedi et dimanche de 14h30 à 18h30**
- ➔ **En mezzanine**  
Une participation de 2 € par enfant est à régler sur place



**De nombreux cadeaux à gagner avec le Berry Républicain !**

 **le berry**  
républicain

Pour jouer, rien de plus simple : remplir le bulletin de jeu imprimé au dos du billet d'entrée puis le glisser dans l'urne située sur le stand du Berry Républicain. Un tirage au sort est effectué chaque soir à 18h.

## Horaires d'ouverture

Vendredi 14h à 20h  
Samedi 10h à 20h  
Dimanche 10h à 19h

Service restaurant tard le soir

## Entrée : 4 €

- Valable une 2<sup>ème</sup> journée sur demande à l'accueil, avant de sortir du Salon
- Gratuit pour les moins de 12 ans
- Possibilité de se procurer à l'entrée un verre de dégustation à l'effigie du Salon : soit en consigne, soit acheté pour 2 €

## Renseignements

### L'Agence Coulisses

Les Rives d'Auron  
7, Bd Lamarck, 18000 Bourges  
02 48 27 40 60

## Plus d'infos sur...

[www.salon-vins-gastronomie-bourges.com](http://www.salon-vins-gastronomie-bourges.com)



# NOS PARTENAIRES

SALON  
ET Vins  
Gastronomie  
ET SON SALON  
DU CHOCOLAT

3, 4  
ET 5  
NOV.  
2023  
PAVILLON  
D'AURON

L'Agence Coulisses remercie chaleureusement l'ensemble de ses partenaires :



**BOURGES**



Villa MONIN



**Joris BAUDIMENT**  
**Responsable Communication**

Email : [joris.baudiment@coulisses.fr](mailto:joris.baudiment@coulisses.fr)

Tél. fixe (ligne directe) : 02 48 27 40 68

Tél. mobile : 06 03 50 61 18

**L'Agence Coulisses**  
**Les Rives d'Auron**

Email : [lesrivesdauron@coulisses.fr](mailto:lesrivesdauron@coulisses.fr)

Tél. fixe (standard) : 02 48 27 40 60