











www.salon-vins-gastronomie-bourges.fr

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE



dito
.es exposants
Se restaurer
Plan du Salon
🖰 du Centre
Atelier © du Centre
Jn Salon animé
L'Espace Concours
Les Animations
nfos pratiques
los partenaires
Contacts presse







Vins & Gartronomie,
une association
évidente

Véritable paradis pour les œnophiles et les gourmets, 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, découvrez les saveurs et spécialités des quatre coins de France, et mêmes certaines issues d'au-delà des frontières de l'Hexagone...

L'accent sera mis sur les richesses de notre région et la consommation locale grâce aux exposants labellisés © du Centre, la marque créée pour valoriser les produits du terroir Centre-Val de Loire.

Retrouvez aussi les nombreux passionnés qui se succèderont ici et là pour transmettre leurs savoirs, faire déguster leurs recettes et démontrer leur maitrise des gestes culinaires.

Enfin, et puisque le bonheur de cuisiner et de bien manger s'apprend dès le plus jeune âge, venez encourager les jeunes candidats du tout nouveau concours de cuisine amateur enfant Les P'tits Toqués! et ceux, plus aguerris, du concours Croquembouche!

Excellent week-end de dégustations à tous !

Frédéric CHARPAIL Directeur Général de L'Agence Coulisses



LES EXPOSANTS





VINS

> ALSACE

A-001 FAHRER CHARLES | Vins et crémants d'Alsace, grands crus, vendanges tardives, agriculture biologique

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

> BEAUJOLAIS

A-057 DOMAINE CROIX MULINS | Morgon, Regnié, Brouilly, Viognier, crémant de Bourgogne

> BORDEAUX

A-035 CHÂTEAU JACQUET | Vins AOC Bordeaux rouge, Bordeaux Supérieur rouge, Côtes de Bourg rouge, vins blancs secs, rosés et moelleux

A-054 CHÂTEAU LE CAILLOU | AOC Pomerol, AOC Lalande de Pomerol. AOC Saint-Emilion Grand Cru

A-006 CLOS LA PIASTRE | Sauternes, Bordeaux blancs secs, Grave rouge

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

> BOURGOGNE

A-024 DOMAINE DE POUILLY-BESSON | Pouilly-Fuissé, Pouilly-Fuissé 1^{er} cru, Saint-Véran, Macon-Pierreclos, Chenas

A-005 DOMAINE DOUSSOT-ROLLET | Aloxe-Corton, Beaune 1er cru, Chorey-lès-Beaune, Savigny-lès-Beaune, Aligoté, Clos Vougeot, Clos de la Roche, Vosne-Romanée

> CHAMPAGNE

A-014 CHAMPAGNE PERLE BLANCHE | Champagne

A-047 CHAMPAGNE WALCZAK | Champagne, Rosé des Riceys, Côteaux Champenois

A-065 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, rosé

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

> LANGUEDOC-ROUSSILLON

A-046 DOMAINE SICARD | Minervois, IGP Pays d'OC

A-036 MAS DES CABRETTES | AOP Duché d'Uzès, IGP Cévennes

A-041 MAS DU POUNTIL | Vins biologiques AOC Côteaux-du-Languedoc, AOP Terrasses du Larzac, IGP Saint-Guilhem-le-Désert

> SUD-OUEST

A-009 COGNAC GAUTHIER | Pineau blanc, rosé, Très vieux Pineau, Cognac de Grande Champagne 1er cru

A-084 DOMAINE DE MAYAT | Vins de Bergerac, Bordeaux, Montravel

A-048 DOMAINE DES CAHUS | Vins de Bordeaux et Saint-Emilion Grand Cru

A-034 DOMAINE LA PAGANIE | Grands vins AOC Cahors

> VAL DE LOIRE-CENTRE

A-008 DOMAINE DE LA CUNE | Saumur-Champigny, Saumur blanc, Saumur rosé, Crémant-de-Loire, Côteaux-de-Saumur

A-058 DOMAINE DE LA MARGUILLERIE | Reuilly

A-051 DOMAINE DES CLOSTIERS | *Côteaux-du-Layon, Anjou-Villages. Cabernet d'Anjou*

A-049 DOMAINE DU CHAILLOT | Châteaumeillant

A-018 DOMAINE LEBLANC | AOC Menetou-Salon

A-045 EARL RETHORE | *Côteaux-du-Layon, Cabernet d'Anjou, Anjou rouge, Sauvignon, Rosé-de-Loire, Crémant-de-Loire*

A-094 LENTILLES DU BERRY | Châteaumeillant

A-081 MORIN HERVÉ | AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, bières artisanales Farmer

A-003 VINS DE CHINON | AOC Chinon

A-031 VINS LAFFOURCADE | Vins d'Anjou, Quarts-de-Chaume, Bonnezaux, Savennières, Côteaux du Layon

A-060 VOUVRAY COLESSE | AOP Vouvray, méthodes traditionnelles, vins tranquilles

> VINS ÉTRANGERS

A-025 FLOWINE | Vins sud-américain

A-075 ILIOS GRÈCE | Vins grecs, ouzo

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

AUTRES BOISSONS

A-043 BRASSERIE AOUF | Bières artisanales et gelée de bière

A-056 COQ'2 NOIX | Vins de noix

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

A-063 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-090 MADININA COCKTAILS | Cocktails alcoolisés antillais

A-062 OUCHE NANON | Bières et spiritueux

A-080 RHUM DES « ILS » | Rhums arrangés, cognacs arrangés

A-004 STUART DISTILLERIE AULD ALLIANCE | Spiritueux, gin

A-098 VICTORIA'S JUICES | Jus naturels de fruits et légumes, boissons chaudes

GASTRONOMIE

A-087 AGERRIA FOIE GRAS | Foie gras de canard, conserves de canard, pâtés, rillettes, plats cuisinés basque

A-102 BISCUITERIE NAVARRO | *Amaretti, navettes, croquants, rochers*

A-028 COCORIPOP | Popcorn, pralines enrobées de chocolat **A-015 DÉLICES DES ABEILLES** | Miel, nougat, pain d'épices,

nonnettes, pollens, gâteaux noisette, bonbons au miel, gelée royale

A-101 DÉLICES PASTORALES | Fromages de brebis du Pays Basque

A-083 DISTRI TRO BREIZH | Conserves de la mer, sardines, maquereaux, rillettes, tartinables, soupes de poissons, coffrets cadeaux

A-042 ÉPICES ET TOUS | Épices, thé, infusion, miel de Picardie, pain d'épices



adhérents « (C) du Centre »



adhérents « Chambre d'Agriculture du Cher »

LES EXPOSANTS





A-070 ESCAR'BIO DU BERRY | Coquilles beurrées, croquilles, mini-feuilletés

A-013 ESCARGOTS LE JACQUIN | Escargots cuisinés et en bocaux

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-075 ILIOS GRÈCE | Huile d'olive, olives, pistaches, miel, feta, confitures, tisanes, jus de grenade

A-091 L'ARGENTINO | Produits d'Amérique-latine

A-117 L'IDYLLE EN MER | Huîtres, produits de la mer

A-093 LA BELLE DU BERRY | Huiles de colza et de tournesol

A-032 LA FARINE D'OUDON | Farine de blé sur meule de pierre 100 % naturelle

A-059 LA MAISON DU CANELÉ | Canelés de Bordeaux

A-064 LA RUCHE A NOUGAT | Nougat

A-066 LE CROQUET DE CHAROST | Biscuits, thés, tisanes

A-086 LE PANIER CATALAN | Charcuterie sèche catalane : fuets, noix de jambon, chorizo, lomo, filet mignon

A-072 LE PANIER DE PROVENCE | Olives, tapenades, antipasti

A-044 LE RUCHER DES BROSSES | Miel. tartinables, bières

A-094 LENTILLES DU BERRY | Lentilles

A-007 LES CAFÉS DE JEANNE D'ARC | Cafés, biscuits, babas

A-002 LES CONFITURES DU TERRIER | Confitures artisanales

A-085 LES CÔTEAUX DU CLAMENS | Foie gras, confits, pâtés, rillettes, plats cuisinés

A-078 LES DÉLICES DE BRETAGNE 29 | Kouign Amann, gâteaux bretons, galettes, palets, sablés apéro, crêpes, caramel au beurre salé

A-032 LES GOURMANDES BIO | Pâtes artisanales au blé dur

A-026 LES HUILES DE JOSÉPHINE | Huiles vierges

A-027 LES SABLÉS DE NANCAY | Sablés

A-092 MACARON DE MURASSON | Macarons sans lactose et sans aluten

A-116 MAISON GAUTHIER | Salaisons artisanales du Sud-Ouest

A-038 MAISON GIFFAUD | Charcuterie française, saucissons, jambons, filet mignon, terrines, plats préparés

A-073 MAISON MERCIER | Chocolats, biscuits, confitures

A-074 MAP ITALIA | Pâte à tartiner pistache, panettones, brioches, nougat, chocolat, gâteaux apéritif, antipasti

A-022 MISS'TILLE ET COMPAGNIE | Lentilles, confits, bières

A-050 MON CHER BIO | Légumes secs en sachets et en bocaux

A-067 NATHALIE'S POT | Miel, fruits au sirop, paniers garnis

A-032 POMMIER BENJAMIN | Saucissons et chorizo de brebis, merquez pure brebis

A-061 SAVEURS CORSE | Charcuterie corse et fromages de chèvre nature, ortie, bleu, truffe

A-020 SAVEURS D'ARDÈCHE | Crème de marron, gros Jésus, long

A-095 SAVEURS DES MARAIS | Biscuits

A-039 SAVEURS ET TRADITIONS DU BERRY | Pâtes feuilletées,

brioches, feuilletés chèvre, croque-monsieurs, pizzas

A-053 SAVEURS MODERNES | Truffe séchée, perles au cœur liquide, noix de cajou, chutney, vinaigre en boule à râper

A-068 TERRES D'AUBRAC | Fromages AOP Auvergne et AOP Aveyron

A-103 VANILLE DÉSIRÉ | Vanille, sucre vanillé, huiles essentiels, sel, piment pili pili, qingembre, mélange punch

A-011 VERGERS DE BRITESTE | Pruneaux d'Agen IGP mi-cuits et dérivés

PLACE DES GOURMETS

A-112 BRASSERIE SANCERROISE | Bières et limonades artisanales

A-113 EARL MILLY GITTON | Fromages de chèvre AOP Chavignol

A-114 FERME DE NEUVY | Conserves, salaison et autres produits transformés, boeuf Angus

A-100 FERME DES BUTTONS | Burger Black Angus, menu de la ferme

A-099 MAISON NANA 1807 | Grands thés à la menthe, accessoires autour du thé à la menthe

A-115 TIMIDE ET COQUETTE Biscuits, crêpes artisanales sucrées et salées

DIVERS

A-010 LABARRE CUISINES ET BAINS | Cuisines
A-029 LE BERRY RÉPUBLICAIN | Journaux et magazines
A-097 MARTIN-RADIGUE | Poêles, sauteuses, cocottes, grilles, crêpières, planchas

CHOCOLAT

M-02 CHOCOLAT MABILLOT

M-03 CHOCOLATERIE MAX VAUCHÉ

M-10 COMPTOIR DU CACAO

M-09 HBN-NUTRITION

M-08 JULIE ET ARNAUD

M-04 LA CHOCOLATERIE GOURMANDE

M-07 LA FÉÉRIE DES DÉLICES

M-11 LES GOURMANDISES DE FLORA ET TOM

M-05 NOËL JOVY

M-05bis 0'B0MB

M-06 PÂTE À TARTINER

M-01 RODY CHOCOLATERIE



adhérents « (C) du Centre »



adhérents « Chambre d'Agriculture du Cher »

SE RESTAURER







les restaurants

AU TERROIR GOURMAND

Installé en mezzanine, Au Terroir Gourmand propose 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.

Réservations au : 06 03 41 96 97

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

FOUS DE COCHON

Installé en mezzanine, Fous de cochon propose bien sûr du cochon, mais pas que ! Les produits sont frais, locaux et cuisinés par leurs soins !

Réservations au : 06 71 94 14 20

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.

La liste des exposants de cette place est disponible en page 5.

Tous les jours aux heures d'ouverture du salon

PLAN DU SALON







(C) DU CENTRE







© du Centre, une marque de confiance pour consommer local et de qualité!

Animée par DEV'UP, l'agence de développement économique de la région Centre-Val de Loire, la marque collective « Produit en Région © du Centre » met en avant les produits et savoir-faire régionaux.

Initiée par le Conseil régional et soutenue par les acteurs 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.

En seulement quatre ans, © du Centre comptabilise déjà plus de 3 300 produits agréés et fédère près de 250 adhérents et ambassadeurs partageant ses valeurs. Lors du Salon des Vins, de la Gastronomie et du Chocolat de Bourges, une vingtaine de ces entreprises seront présentes pour vous faire découvrir leurs produits et engagements.

Le public profite de plusieurs animations sur le stand © du Centre : jeux, dégustations et cadeaux sont au rendez-vous. Le Guide des Adhérents et Ambassadeurs y sera également distribué, un excellent moyen de découvrir la richesse de notre terroir.

Pour une expérience gourmande, l'Atelier culinaire © du Centre attend aussi les visiteurs pour déguster des recettes élaborées à partir de produits agrées.



www.cducentre.com | Tél. : 02 38 88 88 10 | contact@cducentre.com



(C) DU CENTRE





L'ATELIER © DU CENTRE



Ces Tables Courmandes du Berry

Les chefs des **Tables Gourmandes du Berry** préparent devant le

public différentes recettes faciles à reproduire à la maison.

Les visiteurs peuvent profiter de leurs conseils et apprendre le « bon » geste pour un résultat qui ravira les gourmands !

Ils se feront un plaisir de partager leurs nombreuses années d'expérience au service de la cuisine!

─ Vendredi - 14h à 20h | Samedi - 10h à 20h |
─ Dimanche - 10h à 19h



IFA de Bourges

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 relaient pour élaborer face aux visiteurs différentes préparations sucrées et salées.



Chez Tante Agatha

Ah les macarons !! Quel délice de la pâtisserie française... à la fois croquant et fondant... Le macaron

est la pâtisserie favorite de Raquel Force, du salon de thé **Chez Tante Agatha** à Meillant.

Pour sa première fois dans l'Atelier © du Centre, elle se fait un plaisir d'en confectionner toute la journée!

Omanche | 10h à 19h



Magnofina

Eva Merle, du salon de thé **Magnolina** à Bourges, fait découvrir ses craquelés aux amandes et au

citron. Ces biscuits, moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur, sont à tomber!

Doux et légèrement acidulés, ils sont parfaits à l'heure du thé, ou juste pour une envie de gourmandise...

Omanche | 15h à 17h



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

UN SALON ANIMÉ





L'ESPACE CONCOURS

Le Salon des Vins et de la Gastronomie a la volonté de mettre en avant l'excellence de nos artisans locaux, mais aussi de la nouvelle génération qui nous ravira dans les prochaines années.



la Meilleure Baguette

Organisé par la Fédération des Artisans Boulanger du Cher, ce concours récompense le savoir-faire des professionnels du département.

Les Traditions et les Baguettes seront exposées au public pendant l'après-midi.

∀ Vendredi | 14h à 17h | Remise des prix à 18h



Les P'tits Toques!

Ce concours de cuisine amateur est ouvert aux enfants de 10 à 12 ans. Cinq enfants, sélectionné en amont du Salon, vont préparer devant les visiteurs leur meilleure recette à partir d'un panier de produits © du Centre.

Sucré ou salé, ils vont rivaliser de créativité pour le plaisir de vous épater!!

Samedi | 14h à 16h | Remise des prix à 17h



Croquembouche

Cinq apprenants de l'IFA de Bourges vont réaliser un Croquembouche artistique en choux, nougatine et sucre.

Chaque candidat dispose de 3h30 pour tirer ou souffler le sucre, colorer ses éléments et assembler sa création.

La réalisation d'une telle pièce demande une bonne maitrise de différentes techniques de pâtisserie, beaucoup de finesse dans l'exécution et un grand sens artistique.

O Dimanche 13h30 à 17h | Remise des prix à 18h

L'Agence Coulisses remercie les partenaires qui ont offert des lots pour les concours :











UN SALON ANIMÉ





LES ANIMATIONS

Afetiers pour enfants



Pendant que papa et maman profitent des dégustations sur les stands, les enfants aussi passent un agréable moment au Salon : la société Anim & Vous les accueille tous les après-midis pour une découverte de la gastronomie par le jeu.

Au menu des plus jeunes cette année : création de portrait à la Arcimboldo, quiz et peinture en chocolat !

- ∀ Vendredi Samedi Dimanche | 14h30 à 18h30
- → En mezzanine
- → Une participation de 2 € par enfant est à régler sur place

La cuisine au service d'une belle cause



Pour la seconde année, les chefs des Tables Gourmandes du Berry proposent à la vente, au prix de 10 € la portion, des plats gastronomiques à emporter préparés par leurs soins.

Les sommes récoltées seront 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.

En 2023, plus de 1 800 € avaient ainsi été récoltés et reversés! L'occasion de faire une bonne action tout en se régalant!

- Vendredi Samedi Dimanche | aux horaires du salon
- → Le Coin des Saveurs | Accès libre



la Confrérie des Tarte Confiture de Sologne

Les membres de cette confrérie, basée à Le Controis-en-Sologne dans le Loir-et-Cher, font découvrir aux visiteurs le mets qui les unit : la confiture traditionnelle et artisanale.

- Samedi 10h à 20h | Dimanche 10h à 19h
- → Le Coin des Saveurs | Accès libre

UN SALON ANIMÉ





Afetier d'initiation à la mintéalogie



«L'œnologie du Thé à la Menthe»

Venez explorer l'art du thé à la menthe, ses arômes subtils, son histoire et ses techniques de préparation, sous la guidance experte des maîtres de la Maison NANA1807.

- Samedi Dimanche | 11h
- **→ Place des Gourmets | Accès libre**

Cérémonie du thé à la menthe pour la paix



Moment de partage et de convivialité, où la culture du thé marocain est mise à l'honneur en symbole de paix et de solidarité.

Cet événement est une opportunité unique de plonger dans l'univers sensoriel et culturel de la Maison NANA1807.

- Vendredi Samedi Dimanche | 14h
- → Place des Gourmet | Accès libre

INFOS PRATIOUES





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^{ème} 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 à l'achat à 2 €
- Nouveau : Possibilité de se procurer un porte-verre soit en consigne, soit à l'achat à 1 €

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.fr



NOS PARTENAIRES





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





































Cécile BÉGHIN Chargée de projets Communication et Animations

Email : cecile.beghin@coulisses.fr
Tél. fixe (ligne directe) : 02 48 27 40 67
Tél. mobile : 07 83 19 67 09

Oxalis YANG Chargée de communication

Email : oxalis.yang@coulisses.fr
Tél. fixe (ligne directe) : 02 48 27 40 68
Tél. mobile : 07 76 08 18 74