

Les animations

Des animations pour toute la famille! Tout au long du week-end, la ville d'AndréSy fait intervenir des professionnels des arts culinaires et de la sommellerie pour animer le salon et mettre en valeur les produits.

Initiez-vous à l'œnologie!

Millésimes, terroirs, cépages... L'œnologie n'aura plus de secret pour vous! Un œnologue sera présent tout au long du week-end pour vous initier à la culture du vin. Dégustation et explication seront au programme de ces ateliers gratuits.



Pressez votre jus de pomme!

Les amoureux des pommes s'empreseront très certainement de presser ce fruit normand pour en faire un délicieux jus! Pendant les deux jours du salon, venez apprendre à réaliser votre jus de pomme grâce à un presseoir cidricole et aux conseils avisés d'un professionnel.



Sur les traces du passé avec le CHA!

Découvrez l'histoire de la ville au travers de leurs nombreux ouvrages en vente. Une belle idée cadeau à offrir pour les fêtes de fin d'année.



Cuisez sainement avec des produits locaux!

Avec l'arrivée de l'automne, les étals de nos marchés ont changé de couleurs... Oublions les tomates juteuses et les courgettes, bienvenue aux poireaux, courges et autres carottes. Cuisinez en toute saison avec des produits locaux, c'est un jeu d'enfant que vous apprendrez à l'occasion d'ateliers de cuisine. À vos toques!



ANDRÉSY
Ville amie des enfants
DEPUIS
2017

Soyez solidaires avec l'UNICEF!

La ville d'AndréSy fait partie du réseau *Ville Amie des Enfants* de l'UNICEF depuis juin 2017. À cette occasion, des membres de l'UNICEF seront présents pour vous proposer à la vente, de jolies cartes de vœux et des cadeaux pour toute la famille. L'occasion de joindre l'utile à l'agréable et prendre un temps d'avance pour les cadeaux de Noël.

Ayez du nez!



Amusez-vous en famille à reconnaître différentes

odeurs à l'occasion d'ateliers olfactifs proposés tout au long du week-end. Arômes, parfums, senteurs, un professionnel vous donnera toutes les clés olfactives pour vous aider à reconnaître les odeurs.

Une balade en calèche, ça vous tente?

Après avoir dégusté de bons produits viticoles et gastronomiques au salon *Vin & gourmets*, place à une balade sur les quais de Seine en calèche. Un moment reposant au son des sabots des chevaux...



Des jus de fruits, rien que pour les enfants!



Comment obtenir un jus de fruits? Comment assembler les saveurs

des fruits et légumes? Cet atelier de dégustation à destination uniquement des enfants, leur donnera le goût des bonnes choses. Adieu le jus de fruits industriel, place au jus de fruits frais chaque jour!

Les services

Les services mis à votre disposition! Sur le salon « Vin et Gourmets », la ville d'AndréSy met tout en œuvre pour vous apporter le meilleur service pour passer un agréable moment gastronomique.



Chariots

Nous mettons en place des charriots à disposition pour faciliter le transport jusqu'à votre véhicule.



Verres

Des verres de dégustation sont à disposition à l'accueil du salon « Vin et Gourmets » moyennant un coût de 1 euro. Idéal pour goûter les vins des producteurs présents.

Espace restauration

Quoi de mieux que de déguster les produits du salon « Vin et Gourmets »! Des mange-debout sont mis à disposition dans l'espace restauration.



Parking

Des parkings se trouvent à proximité de l'Espace Julien-Green.



Éveillez vos papilles à
AndréSy



Vente de vins de producteurs et produits du terroir, animations culinaires, restauration sur place, etc...

VIN & GOURMETS

16-17
NOV
2019

Espace
Julien-Green

horaires
samedi 10h - 19h30
dimanche 10h - 18h

Alsace Aquitaine
Bretagne Bourgogne
Île-de-France Pays de la Loire Picardie
Languedoc-Roussillon Normandie Rhône-Alpes



Un tour de France de notre terroir...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Un tour de France de nos régions!

Le salon « Vin et gourmets » organisé par la ville d'Andrézy accueille une trentaine d'exposants de producteurs de vin et de produits régionaux venus de la France entière. Découvrez dès à présent le programme et passez un agréable moment gastronomique!

Les vins



Vins d'Alsace

26 Riesling — Crémant (vendanges tardives)
Domaine Lissner
 Bruno Schloegel
 20, rue principale
 67 120 Wolxheim



Vins du Bordelais

7 Castillon Côtes de Bordeaux
Vignoble Meynard
 Jean-François Meynard
 10, avenue de la Bourrée
 33 350 Saint-Magne-de-Castillon

20 Graves blanc
Domaine de Beaucaillou
 Yves Guitet
 26, avenue Bellevue
 33 650 La Brède

27 Graves de Vayres
Château Pichon Bellevue
 Olivier Gracia
 23, rue du Stade
 33 870 Vayres



Vins de Bourgogne

33 Chablis, premier cru — Petit Chablis
Domaine Barat
 Michel Barat
 6, rue de Léchet Milly
 89 800 Chablis

16 Côte de Beaune — Pommard — Aoxe Corton
Domaine Dubois d'Orgeval
 Fabienne d'Orgeval & Dominique Dubois
 3, rue Joseph Bard
 21 200 Chorey-les-Beaune

Vins de Champagne

32 Champagne Marina D
Earl Durdon-Dumont
 Michaël Durdon
 9, rue Fontaine-Gillain
 51 700 Vandières

9 Champagne brut — rosé — blanc de blancs
Champagne Bardiau
 Jérémy Bardiau
 2, rue des Cannes
 10 360 Verpillières-sur-Ource



Vins du Languedoc

12 IGP Cévennes
Domaine Sainte Octime
 Lionel Rampon
 Route de Sommières
 30 260 Sardan



Vins du Rhône

14 Bugey
Domaine Monin
 Charles Varin-Bernier
 255, chemin des Vignes
 01 350 Vongnes

21 Beauges de Venise — Gigondas — Vacqueyras (vins biologiques)
Domaine Beauvalcinte
 Bernard Mendez
 La Grange Neuve
 84 190 Suzette



Vins de Loire

22 Chinon rouge et rosé — Rosé pétillant — St-Nicolas-de-Bourgueil
Domaine des Galuches
 Christian Millerand
 2 bis, impasse des Galuches
 37 420 Savigny-en-Véron

25 Coteaux du Layon
Domaine de Rouchefert
 Laurent Boucré
 1 bis, chemin des Grandes Tailles
 49 750 Saint-Lambert-du-Lattay

(Liste non exhaustive) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



6 Sancerre
Domaine Vincent Grall
 Vincent Grall
 149, avenue Nationale
 18 300 Sancerre

4 Vouvray
Domaine Aubert
 Jean-Claude et Didier Aubert
 10, rue de la Vallée Coquette
 37 210 Vouvray



Vins du Sud-Ouest

23 Marcillac AOC
Les Vignerons du Vallon
 Kasper Ibfelt
 RD 840
 12 330 Valady

1 Pineau des Charentes — Cognac
SCEA Raffin
 Patrick Raffin
 15, route de Chez Thoreau
 17 100 Fontcouverte

29 Sauternes et Graves
Château Pierre Saint-Maxime
 Stéphane Dudon
 15, quartier Couite
 — Haut Sahuc
 33 210 Preignac

3 Bergerac et Duras (vins biologiques)
Domaine de Coutancie
 Yannick Lescot
 Le Tournon
 24 240 Rouffignac-de-Sigoulès

Les gourmandises



Thés, épices, poivres...

19 Hubert Maheut
 Hubert Maheut
 23, rue Le Long le Bois
 27 160 Les Baux de Breteuil

Escargots

17 La Ferme du Colimaçon
 Philippe Maurice
 Route de la Chartre
 78 250 Oinville-sur-Montcient



Macarons

15 Natacha Délices
 Nathacha Ruffino
 2, clos des Sources
 78 510 Triel-sur-Seine



Confitures

18 Maison Fouquet
 Patrick Fouquet
 21 ter, rue de la République
 91 340 Ollainville



Foie gras — confits — rillettes — mousses

13 La ferme du Breuilh
 Hervé Aubertie
 Le Breuilh
 24 140 Eyraud-Crempse-Maurens



Huitres

5 SCEA Delage Basset
 Loïc Basset
 7, rue des Mésanges
 17 560 Bourcefranc-le-Chapus



Huile d'olive — produits siciliens

30 Fabrizio Cultrera
 28 bis, rue du Général-Leclerc
 78 270 Gommecourt



Miel — pains d'épices

11 Rucher du Bois de Sainte-Apolline
 Jacky Boisseau
 88, rue du Petit Bois
 78 370 Plaisir



Produits corses

24 Natura di Corsica
 Nicolas Hingray
 Lieu-dit Cosqueric
 29 790 Mahalon



Jambon ibérique (pata negra) — charcuterie — fromages et vins espagnols

8 Les gens bons
 Maria Pastor
 3, rue du Général-Sarrai
 78 700 Conflans-Sainte-Honorine

Spécialités végétariennes et sans gluten

2 SainBio'S'
 Denis Grocaut
 95 220 Herblay

Pâtisserie, chocolat, cake design

31 Ô Merveilles d'Amandine
 Amandine Méloni
 3, rue des Marottes
 78 570 Andrézy



Produits du Jura

10 Traitreur Bel Hir
 Jean Verdier
 8, rue Pierre-Métairie
 78 120 Rambouillet



Spécialités alsaciennes

28 Envies d'Alsace
 Frédérique Tonnelier
 57, rue Principale
 37 220 Breitenau



Les stands

Espace Julien-Green

