

Les animations

Pour fêter dignement les 20 ans du Salon, la ville vous propose plusieurs animations gratuites durant les deux jours (ferme pédagogique, exposition sur la gastronomie, ateliers culinaires et d'œnologie...).

Retrouvez notamment la cheffe andrésienne **Virginie Legrand** ainsi que la sommelière **Joanna Boiteux** pour des dégustations « Accords mets & vins » qui seront ravir vos papilles.

Galerie des Passions

Zoom sur la gastronomie

Galerie des Passions du 8 novembre au 3 décembre : exposition de photos autour de la gastronomie avec les artistes **Camille Martine** et **Sophie Loustau** ainsi qu'une exposition du Club Historique d'Andrésey (CHA) sur l'histoire viticole andrésienne.



parking

L'expo pédagogique

Ferme éphémère d'Écancourt : approche des animaux et spécificité des races, animées par l'Association d'Éducation à l'Environnement.



Nos associations partenaires 1 & 8



Grâce à la présence de nos trois associations partenaires parmi les exposants, assouvissez votre curiosité auprès du **1 CHA**, de l'**1 AVIC** (Association Viticole Chantelouvaïse) et de l'**8 UNICEF**.

parking

Le laitier et sa charrette

Venez déguster en famille un verre de lait entier de vache biologique aromatisé de différentes saveurs ou nature.



parking

L'expo famille : de la laine au mouton

Découvrez en famille, des ateliers pédagogiques : « du mouton à la laine » et « de l'œuf à la poule ».



30

Ateliers « Accords mets & vins »

Inscriptions sur le stand animation Ateliers « Accords mets & vins » animés par la cheffe **Virginie Legrand** de Communic'passion et l'œnologue **Joanna Boiteux** de Vinomimosas.

Comment choisir le bon accord ? Vin jeune ou vin en évolution ? Puis-je me laisser surprendre ?

Samedi 18 novembre

à 12 heures : Le temps qui passe (version vin blanc)

à 15 heures : Le temps qui passe (version vin rouge)

à 17 heures : Même région, vins différents (rouge)

Dimanche 19 novembre

à 12 heures : Classique ou atypique ? (vin rosé)

à 15 heures : Cépages peu ou pas connus (vin blanc)

à 17 heures : Accords avec les notes sucrées (vin moelleux et vin pétillant).

Déroulement des ateliers

Ateliers gratuits de 30 minutes, ouverts à 6 personnes maximum durant lesquels une dégustation de mets élaborés par la cheffe Virginie Legrand sera proposée, accompagnée d'un vin soigneusement sélectionné par la sommelière Joanna Boiteux.

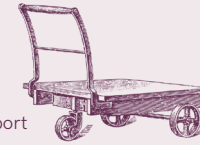


Les services

Sur le salon « Vin & Gourmets », la ville d'Andrésey met tout en œuvre pour vous apporter le meilleur service afin de passer un agréable moment gastronomique.

Conciergerie

Nous mettons en place un service de conciergerie pour faciliter le transport jusqu'à votre véhicule.



Espace restauration

Points restauration : Kinto Burger (au choix : viande, poisson ou végétarien), la Crêpe de Kopoik (galettes et crêpes) et Opadalia (accras, cocktails avec ou sans alcool, rhums artisanaux).

8 Verres au profit de l'UNICEF

Des verres de dégustation sont à disposition à l'accueil du salon « Vin & Gourmets » moyennant un coût de 2€ dont la somme sera reversée au profit de l'UNICEF. Idéal pour goûter les vins des producteurs présents.



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

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

Le Salon Vin & Gourmets fête ses 20 ans !

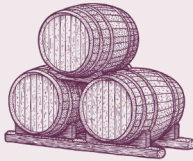
Cette année, la ville d'Andrésey souhaite marquer l'événement avec plus d'animations pour les enfants mais aussi des ateliers pour les adultes. Le salon met un point d'honneur à valoriser les producteurs ou artisans locaux, en culture biologique, respectueux de l'environnement. La ville a tenu à sélectionner ces exposants pour favoriser les circuits courts, (directement auprès des producteurs), et l'économie locale, sociale et solidaire.

Venez découvrir en famille, le Salon Vin & Gourmets et laissez-vous tenter par une dégustation de qualités des produits de nos exposants.

Bonne visite à tous !

Sud-Ouest

20 Marcillac AOC
Les Vignerons du Vallon
Kasper Ibfelt
RD 840
12330 Valady



Val de Loire

25 Chinon rouge et rosé
—Rosé pétillant
—St-Nicolas-de-Bourgueil
Domaine des Galuches
Christian Millerand
2 bis, impasse des Galuches
37420 Savigny-en-Véron

4 Vouvray
Domaine Aubert
Jean-Claude et Didier Aubert
10, rue de la Vallée Coquette
37210 Vouvray



Vallée du Rhône

9 Ventoux biologique
Huile d'olive biologique
Le moulin des Gypses
Yves Vanaert
1340, route de Carpentras
84570 Mormoiron

Les vins

Bordeaux

24 Graves blanc
Domaine de Beaucaillou
Yves Guitet
26, avenue Bellevue
33650 La Brède

5 Côtes de Bourg
Les Graves de Viaud
(vin biodynamique et végan certifié)
Philippe Bertschart
409, impasse Viaud
33710 Pugnac



19 Bergerac, Rosette
(vins biologiques)
Domaine de Coutancie
Yannick Lescot
7, route de Simondie
24240 Prigonrieux

Languedoc

15 Côtes du Rhône
et huile d'olive
(en conversion biologique)
Domaine de Sevanes
Pascal Sendra
1726, chemin
de l'ancienne voie ferrée
30330 Saint-Paul-Les-Fonts



Savoie-Bugey

13 Bugey
Domaine Monin
Charles Varin-Bernier
255, chemin des Vignes
01350 Vongnes

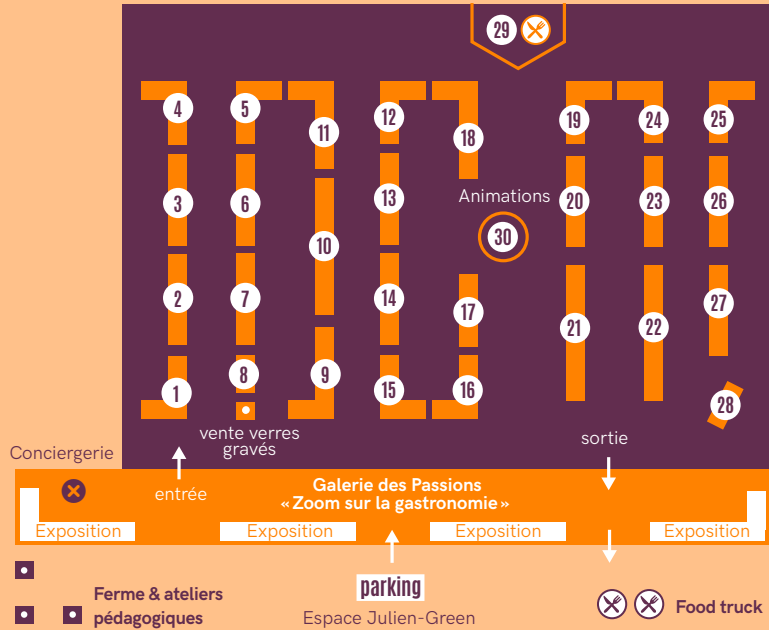


Champagne

28 Champagne Marina D
Earl Durdon-Dumont
Marina Durdon
9, rue Fontaine-Gillain
51700 Vandières

Les stands

Espace Julien-Green



Les gourmandises



Escargots

16 La ferme du Colimaçon
Philippe Maurice
Route de la Chartre
78250 Oinville-sur-Montcient



Macarons

14 Natacha Délices
Nathacha Ruffino
2, clos des Sources
78510 Triel-sur-Seine



Foie gras – confits – rillettes – mousses

12 La ferme du Breuilh
Hervé Aubertie
Le Breuilh
11, rue des 2 Ormes
24140 Eyraud-Crempse-Maurens



Miel – nougat – pains d'épice

10 Les bons miels du Vexin
Franck Portefaix
16, route de Goupillon
60119 Neuville-Bosc



Huiles, farines

17 Huilerie avernoise
Stéphane Duval
43, rue de Chantereine
95450 Aavernes



Produits alsaciens

18 Envies d'Alsace
Frédérique Tonnelier
57, rue Principale
67220 Breitenau



Produits corses

21 Natura di Corsica
Nicolas Hingray
Lieu-dit Cosqueric
29790 Mahalon



Truffes & produits épiciers

6 La truffe nomade
Claude Huet
512, chemin de Monclar
84250 Le Thor



Spécialités créoles

29 Opadalia
Yvelise et Franzzy
Petite restauration, cocktails et rhums artisanaux
81, rue du
Maréchal-Foch
78700 Conflans-Sainte-Honorine



Thés, épices, poivres...

22 Hubert Maheut
23, rue le Long le Bois
27160 Les Baux-de-Breteuil

Food truck parking

Kinto Burger
Viande, poisson ou végan

La Crêpe de Kopoik
Galettes et crêpes

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



Bière & cidre

11 Bière & Cidre
Jérôme Hameau
26, quai Eugène-Le-Corre
78700 Conflans-Sainte-Honorine



Biscuit, shortbread millionnaire

3 C Carré
Charlotte Noble
15, rue Henry-Monnier
75009 Paris



Cheffe à domicile

30 Communic Passion
Virginie Legrand
Rue des Coutures
78570 Andrésey



Confitures, pâte à tartiner

27 Les Elisades
98, chemin des Clos
78740 Vaux-sur-Seine



Palets de chocolat, guimauves

23 Chocolat Goutte
Virginie Goutte
11, rue des 2 Ormes
95480 Pierrelaye



Chocolat biologique

2 Chocolats Févier d'Or
Nadine Abando
10, avenue du Fief
95310 Saint-Ouen-l'Aumône