

## 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

#### La ferme pédagogique

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



### 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 ».



### 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.

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, accompagnés 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 (gallettes 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'Andrézy 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



## 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

### Champagne

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



### Languedoc

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

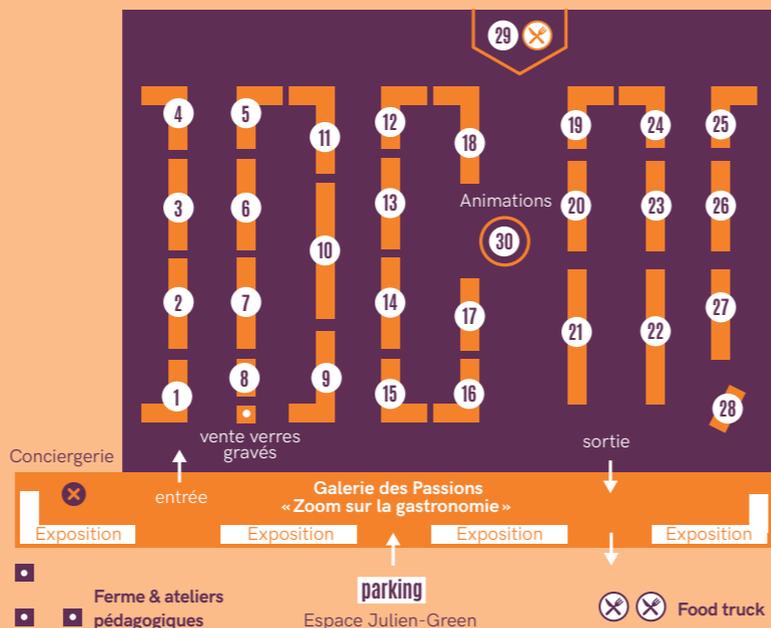


### Savoie-Bugey

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

## Les stands

Espace Julien-Green



## Les gourmandises



### 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 Andrézy



### 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  
Rue des Coutures  
95310 Saint-Ouen-l'Aumône



### Escargots

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



### Foie gras – confits – rillettes – mousses

**12 La ferme du Breuilh**  
Hervé Aubertie  
Le Breuilh  
24140 Eyraud-Crempse-Maurens



### Huiles, farines

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



### Macarons

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



### Miel – nougat – pains d'épice

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

### Pains biologiques

**7 La maison du bio**  
Elouarid Bouglada  
5, rue Gustave-Eiffel  
78570 Andrézy



### 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-Breteil

### 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.