GRAND POITIERS
communauté urbaine

SALON DE LA GASTRONOMIE Poitiers

18 & 19 novembre 2023

DOSSIER DE PRESSE

Contact :
Marianne Mendez
Chargée de Communication
Grand Poitiers – Communauté urbaine
05.49.52.36. 48 / 06.81.51.82.10
marianne.mendez@grandpoitiers.fr

EN QUELQUES MOTS…

Le Salon de la Gastronomie de Poitiers est un événement annuel organisé par Grand Poitiers en novembre, avant les Fêtes de fin d'année. **Il réunit différents acteurs de la filière alimentaire : producteurs, viticulteurs, brasseurs, les professionnels des métiers de bouche, de la restauration, des métiers du service.**

Pour cette 4ème édition qui aura lieu les 18 et 19 novembre au Parc des Expositions de Grand Poitiers (Hall A), le Salon de la Gastronomie rassemblera :

- **100 producteurs & viticulteurs**
  - des produits locaux et régionaux
  - les meilleures appellations de vins locaux et français
  - des bières et spiritueux
  - du matériel de cuisine
  - une offre de restauration variée et de qualité avec notamment le restaurant gastronomique des Poitoqués.

- Un programme riche pour découvrir les métiers liés à la restauration, au service et aux métiers de bouche, avec un ensemble d'acteurs présents :
  - CFA –Chambre des Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine – Vienne & le Label Artisans Gourmands
  - La Fédération des artisans boulangers et boulangers-pâtissiers de la Vienne
  - L'Union des Métiers et de l'Industrie de l'Hôtellerie (UMIH)
  - Le Campus Régional de l'Alimentation, avec notamment plusieurs Lycées Hôteliers de la Région
  - Le CFA Métiers Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs – CCI Vienne / Maison de la Formation
  - La Scène des Chefs pour présenter les métiers de la restauration,
  - La Scène pâtisserie, boulangerie, chocolaterie.

SALON DE LA GASTRONOMIE Poitiers

Informations pratiques :

Parc des expositions de Grand Poitiers - Hall A - 11 rue Salvador Allende 86 000 Poitiers
Samedi 18 et dimanche 19 novembre 10h-19h
Entrée public : 2€
entrée gratuite - de 12 ans

LES MAÎTRES MOTS : BIEN MANGER ET MANGER LOCAL

Le Salon de la Gastronomie de Poitiers nous parle de bien manger, du plaisir du partage et de la découverte, de produits locaux et de saison, de métiers passion. Il parle aussi de notre terroir, d'une région riche de produits et de talents à découvrir pendant 2 jours, les 18 et 19 novembre, au Parc des expositions de Grand Poitiers.

Le Salon de la Gastronomie de Poitiers, c'est :

- L'occasion de découvrir les **spécialités gastronomiques de notre région, notre terroir** et venir à la rencontre des producteurs régionaux.
- Favoriser l'**alimentation** locale, durable et de qualité en venant au contact direct des producteurs, en redécouvrant les produits de saison.
- Découvrir des métiers passion : ceux de la cuisine, du service, des bars et cafés, des métiers de bouche comme la pâtisserie, la chocolaterie, la boulangerie, la charcuterie, avec un programme riche: scène des Chefs, scène pâtisserie-chocolaterie, concours départemental de la galette, démonstrations thés et cafés, ateliers cocktails, ateliers sommellerie, biérologie, ateliers pâtisserie pour enfants, activités ludiques et éducatives sur l'alimentation durable…
- L'occasion tout simplement de **bien-manger, de faire saliver ses papilles** à travers des animations culinaires, des dégustations et démonstrations, avec des produits régionaux de qualité et de saison !

SALON DE LA GASTRONOMIE Poitiers

LES PRODUITS LOCAUX ET RÉGIONAUX À L'HONNEUR

Agneau Poitou-Charentes, beurre Charentes-Poitou AOP, Vins du Haut-Poitou, échalion du Poitou, chabichou et autres fromages de chèvre, Marennes d'Oléron, jambon de Bayonne, vache parthenaise, escargot du Poitou, grands crus bordelais, Cognac, Pineau..., notre grande région regorge de produits largement prisés en temps de Fêtes.
Dans une démarche locale et responsable, dans la volonté de mettre en avant la richesse et le savoir-faire de ses producteurs, le Salon de la Gastronomie de Poitiers a choisi de placer les produits de notre terroir et ses produits de Fête au cœur de l'événement.
La majorité des produits exposés est issue de productions locales. Le reste est composé des grandes appellations de vins français. Sur la Scène des Chefs, les intervenants cuisineront les produits de saison et mettront à l'honneur les produits et producteurs locaux.
Un Chef, un producteur !

GRAND POITIERS
communauté urbaine

BIO CONSOMACTEURS

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL AU CŒUR DU SALON DE LA GASTRONOMIE

Avec le Projet Alimentaire Territorial (PAT), Grand Poitiers accompagne la transition alimentaire *« du champ à l'assiette ».* En partenariat avec l'association BIO consom'acteurs, la Communauté urbaine proposera des activités ludiques autour de l'agriculture et de l'alimentation durables. Adultes et enfants pourront découvrir les liens entre agriculture et alimentation, les végétaux comestibles, les céréales et légumineuses, la saisonnalité des fruits et légumes, un menu équilibré et durable…

5 animations thématiques seront proposées en continu et sans inscription, sur le stand Grand Poitiers (stand 30) – samedi et dimanche de 10h à 19h :

L'animation « La biodiversité alimentaire », invitera à s'interroger sur le fruit, la coque, l'arbre, la fleur par le biais de jeux bien connus des enfants :

- Jeu de memory « Les fruits à coque » ;
- Jeux des 7 familles (1 jeu « Fruits » et 1 jeu « Légumes ») ;
- Jeu de memory « Les fruits et leurs arbres fruitiers en fleur »

« Le jeu des 5 sens » proposera au public, enfants et adultes, de reconnaître des aliments et variétés par le **goût, le toucher et la vue**.

« Le jeu de la fraise » permettra de découvrir les liens entre le champ et l'assiette.

« Le jeu des 4 saisons » invitera le public à s'interroger sur les fruits et les légumes du territoire au fil de l'année et sur les saisons de récolte des principaux fruits et légumes.

« Le jeu de l'assiette » aidera le public à composer un menu de saison et à repérer les qualités nutritionnelles d'une famille d'aliments.

LA SCÈNE DES CHEFS : un programme à déguster

10 chefs de renom se succèderont sur la Scène du Salon de la Gastronomie de Poitiers pour cuisiner en direct devant le public, prodiguer leurs conseils culinaires, partager leurs astuces de chef et transmettre leur passion. En une heure, les Chefs produiront une recette que le public pourra répéter chez lui, en utilisant un produit de la région et de saison !

Sur **la Scène des Chefs, c'est aussi les producteurs et les produits qui sont mis en avant,** avec le concept **1 Chef / 1 producteur.** Chaque atelier, chaque recette repose sur le travail et la valorisation d'un produit régional et de la démarche qualité du producteur : valorisation de l'Agneau de Poitou-Charentes, la vache limousine, la courge délicata, l'huître d'Oléron…

Les démonstrations et astuces de chefs seront filmées et diffusées en direct pendant le salon sur :
https://www.facebook.com/parcexpopoitiers

LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN ÉLÉMENT CLÉ DU TERRITOIRE

Alors que le projet du Campus Régional de l'alimentation prend forme avec une ouverture prévue en 2027 à Grand Pont, la restauration collective sur le territoire se démarque par la qualité de son offre. Le Salon de la Gastronomie de Poitiers met à l'honneur ce secteur clé de la restauration.

Jean-François Baudinot, chef à l'Ecole de Mignaloux-Beauvoir

Chef à l'Ecole de Mignaloux-Beauvoir, Jean-François Baudinot fait découvrir aux enfants de la commune depuis 20 ans une cuisine savoureuse, généreuse et inventive. Une mission essentielle de découverte des saveurs, de la variété des produits, en favorisant le plus possible le respect de la saisonnalité et les circuits courts. Le light motif du Chef : « Il faut toujours goûter ». Car parfois - souvent même -, on se surprend à aimer. Le Chef proposera au Salon de la Gastronomie un tajine de légumes de saison à l'encre de seiche, un plat signature qui plaît beaucoup aux enfants.

Mignaloux-Beauvoir, s'inscrit dans cette démarche responsable et pédagogique de proposer des produits bio ou issus des circuits courts, de qualité et de saison. Le groupement d'achats fait avec Grand Poitiers, a permis à la commune et son restaurant scolaire d'élargir ses fournisseurs locaux en fruits et légumes, épicerie et viande fraîche.

Vincent Vaslin, CROUS de Poitiers

Récompensé à Nantes par le premier prix du Trophée national de la Restauration collective ce 24 octobre, le CROUS de Poitiers s'est de nouveau distingué par son originalité et la qualité de ses produits alimentaires. Une chance pour les étudiants de l'Université de Poitiers qui accorderont sans hésiter des étoiles à leur restaurant universitaire!
Acteur clé et membre fondateur du Campus Régional de l'Alimentation, le CROUS de Poitiers s'inscrit dans cette démarche de qualité et d'exigence qui lui est propre.
A retrouver samedi matin sur la Scène du Salon de la Gastronomie.

Johnny Vézien en 2022

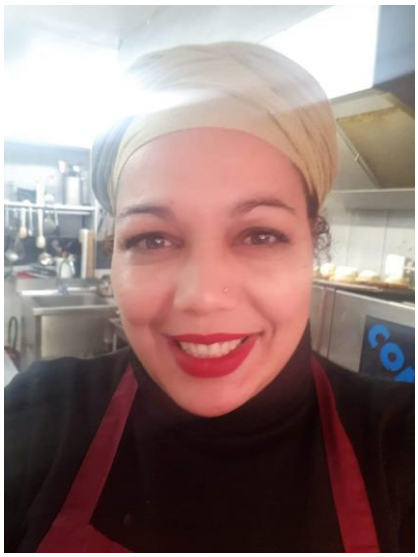
PORTRAITS DE CHEF :

Stéphane FUMAZ, Hôtel-Restaurant Le Chapeau rouge à Lusignan

Stéphane Fumaz propose une cuisine raffinée et inventive, avec des produits frais de saison à l'Hôtel-Restaurant Le Chapeau rouge à Lusignan qu'il tient avec son épouse. De la mignardise au dessert, Stéphane Fumaz surprend, réinvente.
Après avoir fait ses armes dans le restaurant étoilé *Le Dôme* dans le 14ème arrondissement de Paris, puis à l'*Auberge* ** Michelin *De l'Éridan* à Annecy- région dont il est originaire-, il sillonne les restaurants étoilés. Il devient second de cuisine au *Pré Catalan* ** Michelin, aux côtés de Frédéric Anton, figure incontournable de la gastronomie française. Il se lance en 2000 comme Chef de cuisine et rachète en 2014 Le Chapeau Rouge reconnue « Table distinguée des Logis ».

Sur la scène du Salon de la Gastronomie, Stéphane Fumaz proposera un plat autour de l'Agneau Poitou-Charentes.

Fatiha Drouche, Le Temps des Cerises à Lussac-les-Châteaux



Originaire de banlieue parisienne Fatiha Drouche a commencé très tôt dans le métier : pour aider son père au restaurant, puis en parallèle de ses études. Après 8 années dans l'éducation nationale, Fatiha Drouche revient à ses premières amours. Elle monte rapidement sa propre affaire de traiteur par le biais de laquelle elle sillonne sa région.
En 2008, elle crée le Temps des Cerises, traiteur événementiel, en faisant de la cuisine à domicile, du catering. En 2011, avec une amie, et appuyée par la Mairie de Lussac-les-Châteaux, elle devient Cheffe de son propre restaurant sur la place du village.
Le concept est simple : proposer à sa clientèle une restauration sur place, à emporter ou traiteur. Elles prône le bien manger, accessible en prix, et une démarche responsable : un maximum de produits issus de l'agriculture biologique, des produits locaux, très peu de déchets, pas de produits exotiques, travail avec des personnes en réinsertion, etc.
La cuisine de Fatiha Drouche est une cuisine simple, avec des accords invitants aux voyages. Elle navigue au gré des saisons et des arrivages hebdomadaires pour concocter un menu du jour en fonction du marché et une carte évolutive. Ses origines nord africaines et ses nombreux voyages lui font apprécier les notes de cuisine du monde, même si ses produits restent locaux.

Sur la scène du Salon de la Gastronomie, Fatiha Drouche proposera un plat autour de la truite de Talba.

PORTRAITS DE CHEF :

Christophe Gouard,
Académie Nationale de Cuisine

Christophe Gouard a travaillé auprès de 6 Maîtres cuisiniers de France : à l'Elysée, aux côtés de Joël Normand, auprès d'Antoine Westermann à Strabourg, 3*** Michelin, avec Jacques Guillo à Mur de Bretagne, Paul Lequéré à Angers, puis Tirel&Guérin à La Gouesnière. Tous trois étoilés. Christophe Gouard est un passionné de vin et de viticulture.
Aujourd'hui, Christophe Gouard propose du conseil et de la formation culinaire &agro-alimentaire. Il est Délégué Régional adjoint de l'Académie Nationale de Cuisine.

Pierric Casadebaig, L'Essentiel à Poitiers

Pierric fait son apprentissage au Château de Curzay. Il intègre par la suite le *Maxime* aux côté de Christian Rougier avant de se perfectionner auprès de Michel Troisgros, au restaurant *** Michelin *Le Bois sans feuille* à Ouches (42). Après trois années auprès de Jacques Lameloise, gratifié de trois macarons au guide Michelin, Pierric Casadebaig revient dans ses terres natales, au *Clos de la Ribaudiaire* où il reste pendant sept ans. Il devient Chef du *Déjeuner sur l'herbe* où il se voit décerné en 2013 le titre de « jeune talent de moins de 30 ans » par le Gault et Millau. En décembre 2017, Pierric Casadebaig et Adeline Plisson ouvrent le Restaurant L'Essentiel, grand Rue à Poitiers. Le restaurant *L'Essentiel selon Pierric Casadebaig* propose une cuisine élaborée à partir de produits frais de saison, associant créativité et modernité

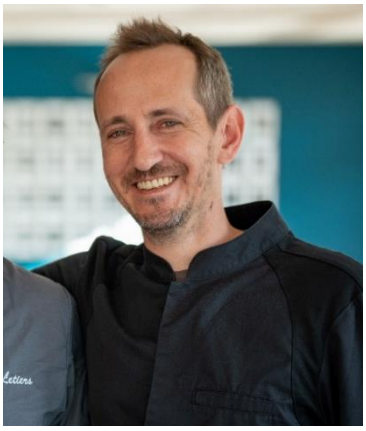
PORTRAITS DE CHEF :

Thomas Fournier Restaurant La Châtellenie, Availles-Limouzine

Thomas Fournier est Chef de l'Hôtel Restaurant La Châtellenie qu'il a repris avec sa femme Émilie Fournier il y a 13 ans à Availles Limouzine.
Restaurant gastronomique de 35 couverts, Emilie et Thomas ont à cœur de travailler des produits locaux et de saison. Le restaurant a obtenu deux récompenses de marque : *la Table Distinguée Logis* en 2021 et le ***Bib Gourmand*** Guide Michelin 2023.

BIB GOURMAND
2023

Julien Letiers, Restaurant Le Trait d'Union à Poitiers



Julien Letiers a fait ses armes dans la cuisine auprès du Chef étoilé Jean Ramet à Bordeaux. Depuis 2019, il a repris le Restaurant le Trait d'Union à Poitiers, avec l'envie de proposer une cuisine familiale, simple et généreuse. La cuisine est pour lui une affaire de partage. Le Trait d'Union est entré dans le guide Gault et Millau.

Alban Galpin, Le Lucullus à Montmorillon

Arrière-petit-fils, petit-fils et fils d'hôteliers-restaurateurs, Alban Galpin a fait ses débuts aux côtés du chef Henri Reverdy. Deux ans plus tard, il intègre les fourneaux du restaurant familial, en tant que second. Après une expérience à Paris, à la Maison du Danemark, puis au Cercle national des armées, Alban Galpin s'envole à 25 ans pour le Cameroun où il adapte la cuisine française en lui donnant un goût camerounais aux accents terre-mer. Il y ouvrira son restaurant gastronomique L'Ovalie en 2002.De retour en France, en 2010, Alban et son épouse Fannie reprennent le restaurant Le Lucullus à Montmorillon, véritable institution de cette petite ville du Poitou.

Engagé dans une cuisine valorisant le terroir, respectant les produits et les producteurs locaux en particuliers et orchestrant un savant mélange de tradition et modernité, Alban Galpin fait partie de ces chefs pour qui la réussite repose pour beaucoup sur l'esprit d'équipe et le collectif.

Simon Baudoin,
sous-Chef d'un Restaurant étoilé bien connu à Bordeaux

Après 2 ans de BEP au lycée des Grippeaux à Parthenay et 2 ans au Lycée Kyoto de Poitiers, Simon Baudoin a intégré le *restaurant le Gabriel* 1* Michelin à Bordeaux, avec le chef François Adamski, meilleur ouvrier de France et Bocuse d'or.

De 2011 à 2014, Simon Baudoin devient Chef de partie au restaurant étoilé le *Chapon fin*. Puis il intègre le restaurant étoilé le *Saint James* à Bouliac. En 2017 il prend le poste de Chef à la brasserie du *Saint James*.

En 2018 il devient Chef au *Bistro Réno* dans le centre de Bordeaux jusqu'en 2020.

Enfin, en 2020 il intègre comme sous-chef un grand restaurant étoilé, tenu par un cuisinier bien connu des Français pour sa participation à une émission télévisée culinaire.

Simon Baudoin cuisinera un pressé de veaux aux huîtres au Salon de la Gastronomie de Poitiers.

NOUVEAUTÉ 2023 : LA SCÈNE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE ET BOULANGERIE mettra à l'honneur des talents locaux. 2 jours de démonstrations et dégustations en continu pour les amoureux du sucré.

SCÈNE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE BOULANGERIE

SAMEDI

- **10h - 11h**
David Berthonneau, Lycée Marc Gaudrie
CAMPUS RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION
- **11h30 - 12h30**
Bruno Vincelot, BOULANGERIE PÂTISSERIE
LES ROCHES PRÉMARIE
- **14h - 15h30**
Concours départemental de la galette frangipane et de la galette briochée
FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS ET BOULANGERS-PÂTISSIERS DE LA VIENNE
- **16h-18h** Alexandre Gély, CHOCOLATIER FINK

DIMANCHE

- **10h30 - 12h**
Lycée Kyoto, CAMPUS RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION
- **14h30-16h**
Confédération des pâtissiers de la Vienne
- **16h30-18h**
Héloïse Château, cheffe pâtissière dans un château **Michelin, PRIX GAULT ET MILLAU PÂTISSIER DE L'ANNÉE

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA GALETTE

Organisée par la Fédération des Artisans Boulangers et boulangers-pâtissiers de la Vienne, le Salon de la Gastronomie accueillera pour la première fois le Concours départemental de la Galette frangipane et la galette briochée. Les Galettes devront être cuisinées à partir de Beurre Charentes-Poitou AOP.
Le samedi 18 novembre, de 14h à 15h30, les boulangers de la Vienne présenteront leur créations qui seront jugées par un jury constitué de professionnels et non professionnels.
Le meilleur boulanger-pâtissier qui sera sélectionné dans chaque catégorie concourra à la finale régionale à Angoulême.

"boulanger" C'est un métier.

Fink
DEPUIS 1828

©relais-desserts

ALEXANDRE GELY, Pâtissier Chocolatier chez Fink

Fink est une véritable institution à Poitiers. Cette boutique qui a vu le jour il y a près de 2 siècles est une véritable salle des trésors où chaque chocolat, macaron, pâtisserie appelle à la découverte et à la dégustation. Alexandre Gély a fait grandir la pâtisserie Fink depuis 10 ans.
Originaire de Poitiers, Alexandre Gély a fait son apprentissage chez Alain Rigaud à Saint-Julien-l'Ars qui lui a donné l'envie du métier. Sa rencontre avec Bernard Andrieux, alors propriétaire de Fink, a été une véritable révélation pour Alexandre Gély. Il poursuit par la suite ses études avec un brevet de maîtrise et une mention complémentaire en chocolaterie.

En 2005, il évolue au sein d'une des meilleures pâtisseries à Saint-Germain-des-Prés, aux côtés Gérard Mulot. Plusieurs années après, il prend la relève de celui qui a été son maître d'apprentissage. C'est ainsi qu'il reprend la pâtisserie Fink et transmet désormais sa passion à ses apprentis.

En 2022, la Pâtisserie Fink a été intégrée comme membre de Relais Dessert qui rassemble l'élite mondiale de Haute Pâtisserie française. Une reconnaissance de l'excellence et de la technicité de Fink.

Contact : 05 49 88 74 75

Alexandre Gély et la maison Fink seront sur la Scène Pâtisserie – Chocolaterie le samedi 18 novembre de 16h à 18h au Salon de la Gastronomie de Poitiers. Il prépareront et feront déguster des pièces de pâtisserie et de chocolaterie de Fêtes.

Héloïse Château, Cheffe pâtissière ** proposera une forêt noire à l'assiette au Salon de la Gastronomie de Poitiers

Héloïse Château a baigné dans l'univers de la gastronomie depuis toute petite : naît d'un père cuisinier, Héloïse Château choisit très vite cette voix professionnelle, comme une évidence. Elle intègre une formation au Lycée Kyoto à Poitiers puis auprès des Compagnons du devoir. Héloïse Château intègre différentes gammes de restaurants afin de faire évoluer son travail du dessert à l'assiette et sa créativité.

Cheffe pâtissière dans un restaurant gastronomique à Bordeaux, elle décroche sa 3ème place du Championnat de France du dessert. Elle prend alors le poste de Cheffe pâtissière dans un château étoilé Michelin, relais et château. Elle y décroche la 2ème étoile, puis le prix Gault et Millau « Pâtissier de l'année ».

Aujourd'hui, cette Cheffe pâtissière de talent a choisi de développer son activité de formation en transmettant sa passion : la pâtisserie et le dessert à l'assiette. Elle propose ses services aux professionnels et organismes de formation.

Contact à ne pas diffuser 06 32 32 57 09

Bruno Vincelot, Pâtissier-Boulanger aux Roches-Prémarie, nous régalera de ses Paris-Brest

Bruno Vincelot a fait son apprentissage à Poitiers comme pâtissier chocolatier confiseur glacier en 2 ans, puis en boulangerie où il montre déjà un grand talent. Après plusieurs années comme ouvrier-pâtissier dans la Région et en Région Parisienne, il ouvre, avec sa femme et ses enfants, la boulangerie Pâtisserie aux Roches-Prémarie.
Depuis 2004 je gère seul son entreprise qui compte désormais 3 ouvriers pâtissiers, 2 ouvriers boulangers, et 6 apprentis qui confectionnent des produits artisanaux. Bruno Vincelot a reçu de nombreuses récompenses :

- 2007 meilleur croissant de la Vienne 4ème au Concours Poitou-Charentes
- 2018 meilleur galette de la Vienne
- 2022 et 2023 2ème meilleur galette de la vienne et 1er pour la meilleur baguette de tradition française de la Vienne

A LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS

Service - Hôtellerie

CAFE et THE

BIEROLOGIE

SOMMELLERIE

COCKTAILS

Métiers de Bouche

BOULANGERIE

PÂTISSERIE

CHOCOLATRIE

BOUCHERIE

CHARCUTERIE

Tout au long du weekend, les professionnels et organismes de formations des métiers du service, du bar, des métiers de bouche partageront leur savoirs, leurs passion à travers un ensemble de démonstrations et d'ateliers.

Seront présents pendants ces 2 jours :

- Le Campus Régional de l'Alimentation
- CFA - CMA Nouvelle-Aquitaine Vienne
- Les Artisans des Métiers de Bouche sous le label Artisans Gourmands
- CFA de la Maison de la Formation – CCI Vienne
- Les représentations syndicales des métiers de bouche avec le Syndicat des Boulangers et Pâtissiers de la Vienne
- Les représentants des métiers de l'hôtellerie-café-restauration avec l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) et UMIH Formation.

COCKTAILS SOMMELLERIE BIÉROLOGIE CAFÉS ET THÉS

Démonstrations thés, cafés, cocktails, conseils sommellerie en continu - ateliers sans inscription.

Atelier initiation Sommellerie (45 min)
CAMPUS RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION

SAMEDI **11h / 14h30**
DIMANCHE **11h30 / 15h**

Atelier « Nez du Vin » (30 min)
Découverte des arômes et saveurs,
MAISON DE LA FORMATION CCI VIENNE

DIMANCHE **11h et 16h**

Initiation Biérologie (45 min - 10 pers. max.)
Paul Théry - biérologue brasseur, *À PORTÉE DE BIÈRE*

SAMEDI ET DIMANCHE **16h**

Accord Bières et fromages, *À PORTÉE DE BIÈRE*

DIMANCHE **11h**

Ateliers Cocktails (1h)

SAMEDI ET DIMANCHE **17h**

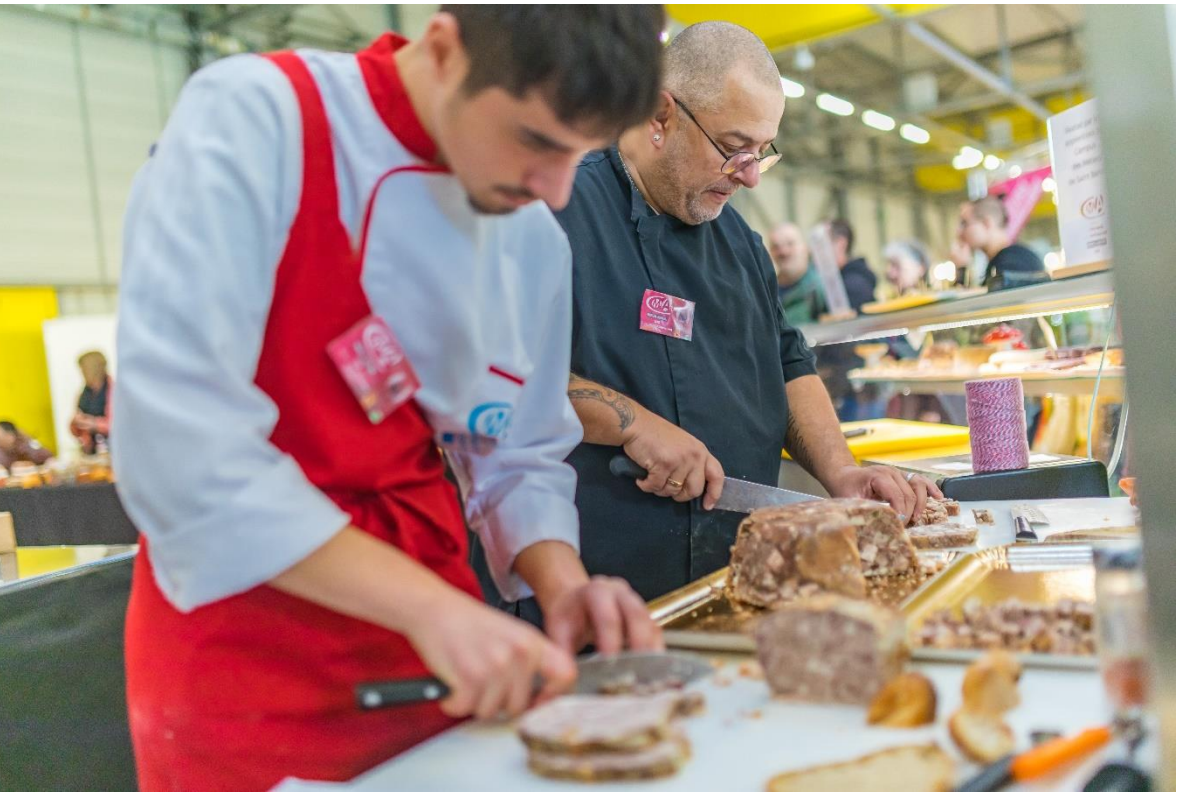
Démonstration et dégustations Thés et Cafés
Le Campus Régional de l'Alimentation, via le Lycée Kyoto, en partenariat avec les Cafés Merling et le Palais des Thés, tiendront un espace dédié au thé et au café. Le public découvrira l'art de préparer et servir thés, cafés ou infusions et d'associer les arômes.

Master Class sommellerie et biérologie :
« Initiation à la dégustation des vins » avec le Campus Régional de l'Alimentation, « découverte des arômes et saveurs des Vins » avec la Maison de la Formation CCI Vienne, ou encore « Initiation à la biérologie » avec le biérologue et brasseur Paul Théry, *A Portée de Bière*..

COCKTAILS : l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie proposera des démonstrations cocktails en continu.
Pour ceux qui veulent s'initier à l'art de la mixologie, l'UMIH proposera des ateliers cocktails samedi et dimanche à 17h ! Contact (à ne pas diffuser) : Roland Croisé 06 62 21 27 47

Diplômé en biérologie, brasseur doté d'une expérience de plus de 10 ans en brassage et dégustations de bières artisanales, Paul Théry aime partager sa passion et ses connaissances au plus grand nombre avec « A Portée de Bière ». Ancien animateur et formateur dans la préservation de l'environnement, il met aujourd'hui son expérience acquise au service de la bière. Il transmet sont savoir sur l'histoire de la bière, sur la technique de la fabrication et sur la découverte et associations des saveurs. Paul Théry propose des ateliers biérologie ludiques et pédagogiques !

Contact (à ne pas diffuser) :
Paul Théry 06.24.39.67.51
aporteedebiere@gmail.com



ATELIERS – DÉMONSTRATIONS SUR LES MÉTIERS DE BOUCHE

Pâtisserie, boulangerie, boucherie et charcuterie
autour des Fêtes de Noël

Pièces en chocolat, pain d'épice, sucre tiré, fabrications et dégustation de pains et viennoiseries, viandes et charcuteries… la Chambre des Métiers et de l'Artisanats Nouvelle Aquitaine Vienne, via son CFA et *en coordination avec les Syndicats départementaux des métiers de bouche,* **proposera des démonstrations en continu tout au long du weekend.**

Retrouvez également les démonstrations et dégustations des Artisans Gourmands, label d'excellence de la CMA.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat NA – Vienne et le Campus des Métiers de Saint Benoit : au service des artisans et des apprentis.
Attachée à la notion de service public en cultivant sa présence au cœur des territoires urbains mais aussi ruraux, la CMA NA - Vienne œuvre à développer une offre de service qualitative, animée par des collaborateurs experts qui s'emploient à apporter une réponse spécifique à chacun de ses clients : apprentis, artisans, salariés, collectivités locales ou chefs d'entreprises artisanales. La CMA Nouvelle Aquitaine-Vienne a pour mission de représenter les intérêts de l'artisanat de la Vienne auprès des pouvoirs publics. Véritable ambassadrice du secteur des métiers, elle est l'interlocutrice des institutions du département.
Contact : Karine PERRON 07 84 28 31 43

UNE OFFRE DE RESTAURATION DE QUALITÉ

Le Salon de la Gastronomie proposera une offre de restauration complète et de qualité pendant le weekend. Parmi cette offre, le Restaurant gastronomique *des Poitoqués* : une cuisine raffinée, de saison et locale.

L'Association des Poitoqués, sous la présidence de Fabien Dupont, Restaurant Le Rendez-vous, et la Vice-Présidence de Thomas Fournier, Restaurant La Châtellenie, réunit les professionnels de la restauration en Poitou. L'association a pour but de faire la promotion de ses métiers et des talents locaux. C'est plus de 20 chefs de renom qui sont ainsi rassembler au sein de cette association qui grandit d'année en année.

Les 18 et 19 novembre au Parc des Expositions de Grand Poitiers, les Chefs des Poitoqués mettront en avant leurs savoir-faire avec un **Restaurant gastronomique éphémère**. Un menu à 25 euros issu de producteurs locaux a été élaboré spécifiquement pour l'occasion.

Menu du samedi :

Panna cotta de courge émulsion de chèvre du Poitou

Pressé d'agneau Poitou-Charentes GIE ovin au jus corsé, Sodem Covimo

Crémeux de mojettes fumées

Carotte confite

Dessert chocolat réalisés par les apprentis en Mention complémentaire dessert de restaurant du CFA de la CCI Vienne Formation

Menu du dimanche :

Croustillant d'escargots du jardin des Nomades au farci poitevin végétal

Jus vert

Parmentier de canard, escalope de foie gras de chez Mitteault

Jus de canard

Trocadéro de coings de chez Gargouil

les Poitoqués

VINS

19 • AMPELIDAE
Grands vins biologiques du Val de Loire

55 • CHÂTEAU BEGOT
Bordeaux, Côtes de Bourg

24 • CHÂTEAU JACQUET
Bordeaux, Bordeaux supérieur, Côte de Bourg

36 • CHÂTEAU TERCESNE
Vins du Médoc

47 • DOMAINE DE CALADROY
Appellation Côtes du Roussillon, Rivesaltes

25 • DOMAINE DE LUCÉNA
Vins AOC Côtes du Rhône

52 • DOMAINE FONTAVIN
Château-Neuf du Pape, Gigondas, Vacqueyras

60 • DOMAINE JEAN-CHEVALLIER
Vin de pays Charentais, Aoc Pineau des Charentes, Cognac

84 • DOMAINE DE ROCHEFOLLE
Vins Beaujolais, Morgon bio, Viognier, Brouilly

98 • DOMAINE DE VILLEMONT
Vins Haut Poitou

70 • DOMAINE DES VINQUEUR
Vins Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil

80 • LE DIT VIN
Caviste, vins et spiritueux

39 • MAISON BIRGHAN
Vins d'Alsace

10 • DOMAINE DE LA NOUE
Vins Bourgueil, cocktails, cocktails sans alcool

23 • VIGNOBLE DE L'ARCISON
Vins d'Anjou (Bonnezeaux, Coteaux du layon, Anjou rouge et blanc)

59 • VIGNOBLE DE LA ROSERAIE
Vins Saint Nicolas de Bourgueil, Bourgueil et Crémant de Loire

CHAMPAGNES

43 • CHAMPAGNE EDWIGE FRANÇOIS
Champagne,vins et accessoires

34 • CHAMPAGNE LAFROGNE
Champagne

51 • CHAMPAGNE MEHLINGER
Champagnes et ratafia

11 • CHAMPAGNE VANDIER
Champagne

SPIRITUEUX

27 • DISTILLERIE CRUSOL
Gin, vodka, safran, rhums blancs vieillis et arrangés, liqueurs

96 • DISTILLERIE DU POITOU
M&B SPIRITS, Gins, spiritueux, whisky

49 • DISTILLERIE GUILLON
Whisky et spiritueux

65 • MAISON BRILLET
Liqueur Belle de Brillet de poire et de Cognac

40 • GUY BONNAUD
Pineau, cognac, coffrets cadeaux

13 • THIERRY BONNIN
Pineau, Cognac

80 • LE DIT VIN
Spiritueux

62 • O SAVEURS EDEN
Rhums, sirops, confitures

BIÈRES

81 • LES PIRATES DU CLAIN
Bières artisanales

86 • BRASSERIE DE BELLEFOIS
Bières artisanales

83 • BRASSEURS CUEILLEURS
Bières Plouf

8 • À PORTÉE DE BIÈRE
Brasserie artisanale et biérologie

82 • LES 3 BRASSEURS
Bières et planches apéritif

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

67 • COCOTTE EMOI
Viande et produits transformés bio

16 • ARTISANS GOURMANDS
Artisans qualité de Vienne

28 • CHATEAU DES HELIX
Escargots cuisinés (produits du Poitou-Charentes)

101 • L'ESCALE DE L'HUÎTRE
Producteur d'huîtres et bar à huîtres

53 • MORILLE SAUVAGE
Morilles séchées

61 • FAMILLE PERES
Foie gras fermier du Gers et produits dérivés

98 • LA FERME BIDAUD
Terrines et Foie gras

38 • L'ESCARGOT DU POITOU
Escargots cuisinés

41 • MAISON CLOCHARD
Terrines et clochettes du Poitou

21 • LA BALADE DES AUTRUCHES
Produits alimentaires et artisanaux issus de l'autruche

17 • LE BOURG NORD
Pâtes, farines, graines à oiseaux

71 • MY FRENCH EPICERIE
Produits régionaux de petits producteurs Nouvelle-Aquitaine

58 • NATH'URE ET T'HEROUARD
Bocaux fait maison du végétal au terroir

5 • PHILIG ET FILS
Tapenades, crèmes de légumes, pistou

FROMAGES ET SALAISONS

33 • LES FILLES DU LARZAC
Fromage pur brebis du Larzac et salaisons aveyronnaises

90 • LE PANIER CATALAN
Salaison catalane

44 • FROMAGERIE PETITSIGNE
Fromage de chèvre et vache

15 • MAISON GAUTHIER
Salaisons landaises artisanales

4 • LE REFUGE DES GOURMETS
Salaisons et fromages de Savoie

ÉPICES-HUILES

2 • HUILERIE LIDON
Huile alimentaire colza, tournesol, pois chiches, lentilles

35 • HUILERIE LEPINE
Huile de noix, noisette, caramel, pâte à tartiner, chocolat, praliné

62 • O SAVEURS EDEN
Epicerie fine exotique : rhums, sirops, confitures

68 • IKORI
Epices gourmet et mélanges d'épices artisanales

73 • LE JARDIN DU COIN
Huiles, sirops, gelées, tisanes, poivre, sels, vinaigres

87 • MAURISAVEUR
Vanille

54 • TERROIRS OUTRE MER
Vanille bourbon, épices, plantes aromatiques

22 • SAVEURS MODERNES
Huiles, vinaigres, poivre, champignons, infusion, noix de cajou, toasts, épices

93 • LA FILLE AUX ÉPICES
Poivres et épices du monde

63 • SAFRANIÈRE LA BORIE BLANCHE
Safran et produits safranés

71 • MY FRENCH EPICERIE
Produits régionaux de petits producteurs Nouvelle Aquitaine

46 • MAISON GAULT
Miels, huiles, houmous, farines

GOURMANDISES

14 • RANNOU METIVIER
Macarons, chocolat, gâteaux, thés, café, coffrets

1 • ELIE ROYER
Biscuits et gâteaux, tourteaux, broyés, macaronés du Poitou

9 • ANTOINE HERVÉ CHOCOLATIER
Chocolat, bonbon, chocolat chaud, pâte à tartiner

20 • CHOCOLATERIE BERTON
Chocolats bio

57 • CHOCOLATERIE HELDIA
Chocolats, confiseries

32 • FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS BOULANGERS-PATISSIERS DE LA VIENNE
Pains et viennoiserie

97 • LES DOUCEURS GOURMANDES
Broyés du Poitou, chocolats

92 • L'AUXANCE ARTISAN TORRÉFACTEUR
Café, thé

50 • DIVERSI'THÉ
Thé en vrac, café grains moulu, bubble tea

37 • MY SWEET TEA
Bubble tea box

12 • MOMENTS D'AUDACE
Confitures, pâtes de fruits, sirop

94 • LES DELICES D'HELISE
Pâtisseries, ateliers pâtisserie pour les enfants

3 • LE RUCHER DE LA SAPÉE
Miels

46 • MAISON GAULT
Miels, huiles, houmous, farines

66 • LE RUCHER DU PETIT PORT
Miels, pains d'épices, nougats, bonbons

72 • L'ABEILLE ET LA BÊTE
Miels et confiseries, pains d'épices, nougats, bonbons

62 • O SAVEURS EDEN
Rhums, sirops, confitures

29 • ENTRE TERRE ET MIEL
Miels, produits de la ruche et gourmandises artisanales

88 • JUGNET JEAN MARC
Pâte à tartiner choco

42 • LAUROT DOMINIQUE
Confiseries et douceurs

69 • LA NOISETTE DE L'OUEST
Sachets de noisettes entières torréfiées, granulat, poudre

26 • LA CHANTALINE
Brioches, gâche, gâteau minute «fion», préfou

85 • ROSE
Spécialités orientales

91 • RENAUD HADISSA
Jus de fruits naturels, beignets, galettes...

RESTAURATION - RÉCEPTION

105 • LES POITOQUES
Restaurant gastronomique éphémère des grands chefs

100 • LE GRILL DE RAOUL
Foodtruck andouillette, viandes marinées, frites, mousses maison

103 • CRÊPERIE KER YAN
Foodtruck crêpes salées et sucrées

99 • AFRO B FOOD
Foodtruck cuisine africaine

101 • ESCALE DE L'HUÎTRE
Bar à huîtres

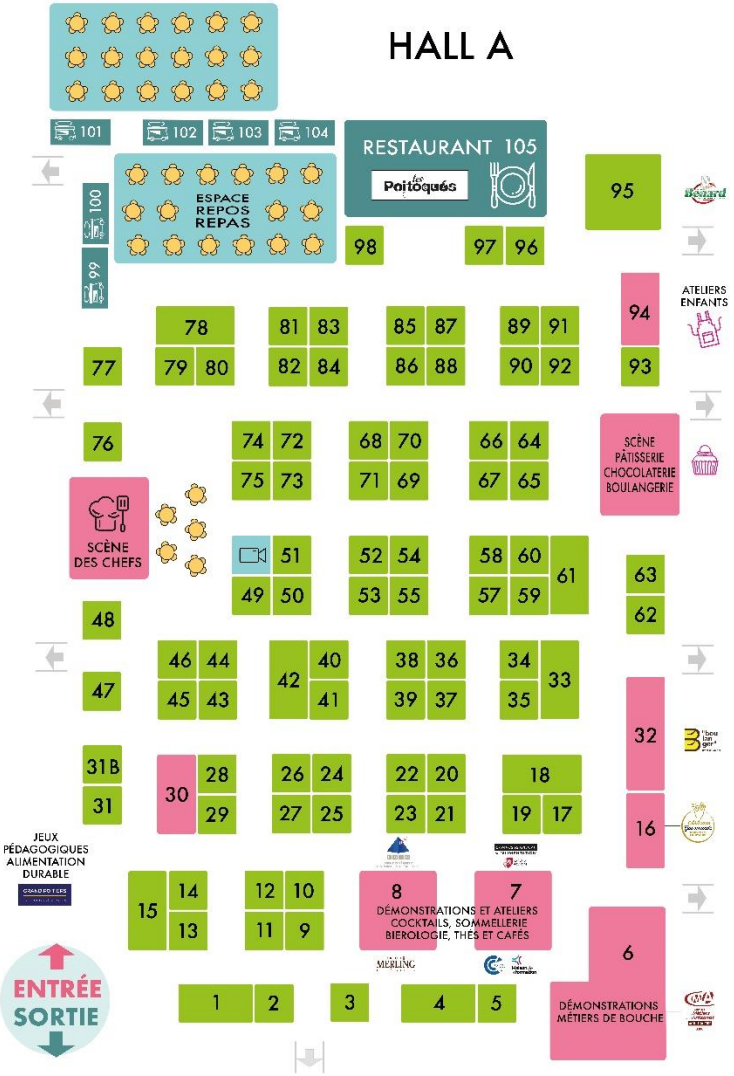
78 • BUN APPETIT
Restauration asiatique

102 • MAMIDE
Restauration fish and chips, wraps

104 • YOKOYAMA
Restauration japonaise

75 • CHÂTEAU DE PERIGNY
Château, site de réception

HALL A



MATÉRIEL DE CUISINE

18 • LA TOQUE D'OR
Matériel et ustensiles de cuisine

74 • VORWERK-THERMOMIX
Thermomix TM6

79 • STREETWORKER
Vêtements et chaussures professionnels

76 • ECOHYGIÈNE
Produits d'hygiène

77 • L'ARS DES FLEURS
Fleuriste et décorations florales

95 • GROUPE BENARD
Matériel professionnel de cuisine

89 • SPICY CANDLE
Bougies parfumées

INSTITUTIONNEL-PRESSE

30 • GRAND POITIERS COMMUNAUTE URBAINE
Jeux Pédagogiques sur l'alimentation durable

6 • CHAMBRE DE METIERS ET ARTISANAT NOUVELLE-AQUITAINE VIENNE

16 • ARTISANS GOURMANDS

7 • CAMPUS REGIONAL DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE

7 • UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HOTELLERIE VIENNE (UMIH 86)

7 • CFA-CCI VIENNE – MAISON DE LA FORMATION

32 • FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS, BOULANGERS-PATISSIERS DE LA VIENNE

64 • OFFICE DE TOURISME VIENNE ET GARTEMPE

48 • GROUPE NOUVELLE RÉPUBLIQUE-CENTRE PRESSE

SALON DU GASTRONOMIE Poitiers

PROGRAMME DES ANIMATIONS SUR

CAMPUS RÉGIONAL de l'ALIMENTATION

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

GRAND POITIERS communauté urbaine

DU À CHAMP L'ASSIETTE LE PACTE DES CIRCUITS-COURTS

NOS PARTENAIRES 2023, merci à eux

3 nouvelle aquitaine

Groupe la Nouvelle République www.lanouvellerepublique.fr

france bleu poitou

METRO

l'Agneau du Poitou Charentes

CAMPUS RÉGIONAL de l'ALIMENTATION

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat NOUVELLE-AQUITAINE VIENNE

La Toque d'Or.com La qualité au service du plaisir

Bénard GRANDES CUISINES - BLANCHISSERIE

UMIH UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Artisans Gourmands NOUVELLE-AQUITAINE

Ouest Occasion

GROUPE MERLING TORRÉFACTEUR

Maison de la formation

CCI VIENNE Formation

LYCÉE KYOTO POITIERS