



LE CUBE TROYES CHAMPAGNE EXPO

DU 9 AU 12 NOV. 2018

22^e Salon de la Gastronomie



EN PARTENARIAT AVEC
MAISON CAFFET



DE VEND. À DIM.
10H-21H

LUN.
10H-19H

ENTRÉE GRATUITE

VENDREDI DE 10H À 14H

LE CUBE - TROYES CHAMPAGNE EXPO

BOULEVARD DELESTRAINT À TROYES

WWW.TROYESCHAMPAGNEEXPO.COM

© 2018



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

DOSSIER DE PRESSE

Le Salon de la Gastronomie vous ouvre ses portes du 9 au 12 Novembre 2018

Pendant 4 jours, Le Cube - Troyes Champagne Expo se transforme en temple de la gastronomie en proposant aux visiteurs, un tour de France des régions, à travers ses vins et produits de nos terroirs, élaborés par des artisans passionnés.

AU PROGRAMME : AUTHENTICITÉ ET QUALITÉ !

Avec une grande variété de produits proposée au public, grâce à la présence de **135 exposants** : Charcuterie, salaison, fromages, fruits de mer, foie gras, escargots, pâtisseries, chocolats mais aussi vins, spiritueux et arts de la table.

Gourmands, épicuriens, curieux, amateurs... Venez déguster les meilleurs produits traditionnels de nos régions de France.

Un événement convivial et festif, un moment agréable pour se retrouver en famille ou entre amis, ponctué par des animations mettant en avant le savoir-faire local.

LE RENDEZ-VOUS DES GOURMETS !



Du côté de la restauration...

Le salon de la Gastronomie propose cette année sept points de restauration, **une offre élargie** pour cette 22^e édition.

Envie de déguster des spécialités locales, régionales ou plus exotiques... Il y en aura pour tous les goûts !

Le public pourra d'ailleurs profiter de **l'entrée gratuite le vendredi 9 novembre, de 10h à 14h**, pour venir se restaurer sur le salon !

L'ouverture est également prolongée de 3h tous les soirs sauf le lundi pour l'espace restauration.

- **LES CANTALOUS**
Spécialités auvergnates (truffade, lentilles, saucisses, sauté de boeuf aux cèpes et girolles, cantal, tarte aux myrtilles...)
- **ASMAE DELICES**
Pâtisseries marocaines, couscous, tajines
- **CAFETERIA LA FONTAINE**
Spécialités champenoises sur place et hamburgers à emporter
- **LEDENTU OSTREICULTEUR**
Huîtres, bigorneaux, coquillages de Bretagne
- **PETIT MARCHÉ NATURE**
Spécialités locales
- **JPS & CO**
Produits exotiques
- **COLLECTIF GUYANAIS**
Saveurs créoles, acras, planteur, bière

**UN MOMENT À PARTAGER
EN FAMILLE, ENTRE AMIS OU ENTRE COLLÈGUES**



Le terroir local et régional à l'honneur

Le Village des Brasseurs

Pour la 2e année consécutive, le salon de la Gastronomie accueille l'Union des Brasseurs du Grand Est !

Les brasseurs de Lorraine, de Champagne-Ardenne et d'Alsace ont décidé de se réunir au sein de l'Union des Brasseurs du Grand Est afin de développer des synergies communes pour promouvoir la production brassicole de la nouvelle grande région. Les activités de production de bière ont été et restent une des composantes majeures du patrimoine artisanal et gastronomique du Grand Est de la France.

Depuis une dizaine d'année, la France connaît à nouveau une activité brassicole en développement.

Parmi les acteurs de cette filière, 6 brasseurs viennent présenter sur le salon leurs produits mis en bouteille pour partager de bons moments en famille ou entre amis. Le lieu idéal pour aller à la rencontre d'un métier qui ne cesse de se développer dans la région.

Ils vous feront partager leur savoir-faire et leur passion de la bière.

Amateurs occasionnels, réguliers ou avertis, les différentes personnalités de ces brasseurs vont ravir les palais par la diversité des arômes.

- LA FABULE de Châlons en Champagne (51)
- Brasserie THIBORD de Palis (10)
- Brasserie du DER (52)
- Brasserie de Vauclair (52)
- La TETE DE CHOUX (51)
- Brasserie LA CHAQUETTE (54)

Contact :
Denis DESIRANT
06 78 87 48 00 - bierequirouleest@gmail.com





Terres et Vignes renforce la présence des produits locaux et reconduit pour la 3^e année le Concours « Coup de Coeur du Terroir »

A l'occasion du salon de la Gastronomie, Terres & Vignes de l'Aube, le Petit Marché Nature et le Club i3A accueilleront les visiteurs sous la bannière « **Savourez la Champagne-Ardenne !** ».

L'ensemble des acteurs et producteurs régionaux seront sous une bannière commune afin de gagner en visibilité et de valoriser leurs savoir-faire grâce aux animations Terres et Vignes.

Cette année encore, Terres et Vignes met à l'honneur l'Aube en créant des animations sur les 4 jours du salon et en renouvelant son concours intitulé « Coup de Coeur du Terroir ».

LES ANIMATIONS

- Vendredi 9 et samedi 10 novembre :

Présence de 2 Chefs cuisiniers et leurs brigades de l'école Edouard Herriot qui cuisineront les produits du terroir pour le plus grand plaisir des gourmets. Les visiteurs repartiront avec les recettes qu'ils auront pu observer et goûter.

- Dimanche 11 novembre :

Journée animée par le miel Sainfoin pour une évasion gustative hors norme avec ce miel d'exception.

- Lundi 12 novembre :

Une dégustation de viandes proposée par la Fédération de la chasse.

Les lentilles Parthiot, le miel de Sainfoin, la Petite Biscuiterie ainsi que le Drive Fermier seront au rendez-vous. **La Ferme Simonnet** accompagnée de la Ferme vivante 89-10 seront également présents avec les légumes bio, farine bio, les alfafas,..

NOUVEAU

La Fédération des Boulangers sera présente pour des démonstrations. Le prix de la baguette tradition qui récompensera un artisan boulanger aubois sera organisé le vendredi 9 novembre.

En plus de ces animations, fort de son succès en 2016, Terres et Vignes perpétue le concours « Coup de Coeur du Terroir ». Concours participatif où les visiteurs goûtent et votent pour leur produit aubois préféré. Ce concours permettra de mettre en lumière les talents locaux ainsi que la qualité des producteurs sur leurs savoir-faire.

Contact :

Vanessa SERIES

06 61 54 26 71 - contact@terres-et-vignes.org



Le terroir local et régional à l'honneur

Le Petit Marché Nature

Association de producteurs aubois, le Petit Marché Nature est présent sur les marchés locaux tout au long de l'année, et depuis de nombreuses années, le rendez-vous est pris sur le salon de la Gastronomie.

Le Petit Marché Nature sera présent sur un espace de 150 m² situé dans le Hall 3, avec la présence de **16 producteurs locaux** qui font la promotion des produits du terroir, cultivés, élevés ou fabriqués, sur le territoire du Parc de la Forêt d'Orient et dans le département de l'Aube :

- Confits de Champagne (DELICES DES CADOLES),
- Pommes et jus de pomme (LA FERME DU BORNET),
- Charcuterie, traiteur (GUILLEMINOT),
- Pâtes fermières au blé dur (FERME DES TROIS VALLONS),
- Biscuits (ANGELIQUE HURTE),
- Confitures (LES CONFITURES DU PRE MAZET),
- Champignons frais et dérivés (LES CHAMPIGNONS DE CUSSANGY),
- Escargots (L'ESCARGOTIERE DES LACS),
- Canard, foie gras (LE PATY D'ARRELLES),
- Miel, pain d'épice (PATRICE LEMOINE),
- Fromages de chèvre, safran (LA FERME DU CHARME DU MOULIN),
- Jus de pomme et cidres (HERITAGE 1900),
- Champagne (CHAMPAGNE GASTON CHEQ),
- Chablis (JAMES HAIGRE),
- Bières artisanales (ONCE DE TROY)

Les visiteurs pourront également se restaurer sur place !

Contact :

Karine BLANDIN

lafermeducharmedumoulin@hotmail.fr



Le terroir haut-marnais avec l'A.D.M.A.

Nos voisins haut-marnais seront également bien représentés avec la présence de l'Association pour la Diversification des Métiers de l'Agriculture (A.D.M.A.), qui fédère ses adhérents autour de projets communs de développement des filières locales et de promotions des produits locaux de la Haute-Marne. **11 producteurs** seront ainsi présents, sur un espace de 72 m² situé dans le Hall 3 :

- Vignes et vins bio (Domaine Florence DELLETIER),
- Vin de pays (MONTSAUGEONNAIS),
- Huiles (GAECMOT),
- Escargots (EARL DU GROS CHENE),
- Foie gras et spécialités (FERME DU BOCAGE),
- Safran (LA MONTAGNE DU SAFRAN),
- Farines, pâtes, biscuiterie (LA POULE MEUNIERE),
- Miel (LE RUCHER DU GRAND JARDIN)
- Miel, nougat, sucettes (LE RUCHER DU MIEL D'OR)
- Confitures, biscuits, jus de fruits, sirops (LES CASSIS D'ALICE)
- Confitures, infusions, condiments (LES PTITS PLAISIRS DE VALEJEAN)

Contact :

Mme. EDME-CONIL

03 25 35 02 89 - gconil@haute-marne.chambagri.fr

Un salon plébiscité par le public auboisi

Plus de 17 000 visiteurs attendus

Le salon de la Gastronomie est un salon très attendu par le public, en cette fin d'année.

Depuis sa création en 2009, la fréquentation du salon a doublé, avec plus de 17 000 visiteurs accueillis l'an dernier. Un véritable succès pour ce salon, qui reçoit chaque année un public fidèle, amateur de saveurs authentiques.

POURQUOI UN TEL SUCCES ?

- LA THEMATIQUE : les auboisi aiment les produits du terroir et apprécient de partager un moment de convivialité sur le salon.
- LES DATES : le salon est idéalement programmé, à quelques semaines des fêtes de fin d'année. La période propice aux achats des menus de réveillons.
- LA QUALITE : la sélection des artisans producteurs présents sur le salon garantit aux visiteurs des produits authentiques et fabriqués de manière artisanale.
- LA DIVERSITE : avec plus de 130 exposants chaque année, le salon propose une offre variée de produits et vins artisanaux, avec parfois des produits inattendus, qui permettent au public de découvrir de nouvelles saveurs.



INFORMATIONS PRATIQUES

DU VENDREDI 9 AU LUNDI 12 NOVEMBRE 2018

ORGANISATION

EPA LA MAISON DU BOULANGER
LE CUBE - TROYES CHAMPAGNE EXPO
20, rue des Gayettes - 10000 TROYES
Tél. : 03 25 82 65 82 – Fax : 03 25 82 65 99



LIEU

LE CUBE – TROYES CHAMPAGNE EXPO
Boulevard Delestraint à Troyes
Entrée : HALL 3
Parkings gratuits sur place

HORAIRES

Vendredi 9 novembre de 10h à 21h
Samedi 10 novembre de 10h à 21h
Dimanche 11 novembre de 10h à 21h
Lundi 12 novembre de 10h à 19h
Ouverture prolongée de 3h pour la restauration

INAUGURATION

Vendredi 9 novembre à 18h

TARIFS D'ENTREE

Tout public sur place : 5 €
Tout public en prévente jusqu'au 09/11 à 9h : 4€
Groupes (à partir de 20 billets) et PMR : 3€
Enfant 5 à 12 ans : 1€
Gratuit pour les moins de 5 ans
Gratuit tout public le vendredi de 10h à 14h

RÉSERVATIONS

GUICHETS : La Maison du Boulanger
42 rue Paillot de Montabert à Troyes
TELEPHONE : 03 25 40 15 55
WEB : www.troyeschampagneexpo.com

CONTACT PRESSE

Amandine CONSIGNY
amandine.consigny@troyes-cm.fr

LES PARTENAIRES



PREMIUM

