



WANDERS

Partager votre flamme

Partenaire officiel du
Salon des **Vins** et de la **Gastronomie**

les 2,3 & 4 novembre 2012
au PAVILLON AURON



COULISSES



Bourges

gourmand sucré boisé
 acidulée confite pétillant
 croquant bouquet poivré
 pétillant épicé onctueux arôme
 croustillant acidulé
 boisé **salon** gourmande
 salée **des** arôme sucré
 onctueux **vins** savoureux
 poivrée **et de la** pétillante
 gourmand fruitée sucré **salée**
 onctueux **épice**
 pétillant **doux**
gastronomie et de la **salé**
 savoureux épicée
 onctueux acidulée confite
 acidulée fruité épicé pétillant
 boisé pétillant arôme
 épicé bouquet gourmande

Poêles & Cheminées Scandinaves • Poêles à granulés • Pianos de cuisine
40 av d'Orléans • I 8000 **BOURGES** ☎ 02 48 02 15 62
www.wanders-bourges.fr

2, 3 et 4 novembre 12
Rens. 02 48 27 40 60
www.lesrivesdauron.com

Le Pavillon
d'Auron

Boulangers Bourges présente une gamme complète de caves à vin

en partenariat avec



la Sommière



Climadiff
N°1 DES CAVES A VIN



boulangers

MULTIMEDIA & ELECTROMENAGER

SAINT-DOULCHARD - 1285, route d'Orléans

La gastronomie, un art véritable

Rendez-vous très attendu dans le département, événement convivial et généreux, espace vivant de rencontres entre amoureux de la gastronomie, professionnels, initiés et amateurs, notre Salon est l'occasion pour le public, toutes générations confondues, d'être confronté à la diversité et la richesse de la cuisine française, à son savoir-faire et ses produits les plus savoureux. Pour autant, la cuisine étrangère y trouve sa place également, et plus particulièrement la cuisine japonaise dont la qualité n'est plus à prouver.

Chacun le sait, la cuisine est un art véritable... Saluons les nombreux Chefs et divers professionnels de notre département qui se relaient ou s'associent durant ces trois jours afin de partager avec des milliers de visiteurs la passion de leur métier.

Excellent week-end gastronomique !

Daniel Colling



Infos pratiques

- **Horaires d'ouverture**
vendredi 14 h - 20 h
samedi 10 h - 20 h
dimanche 10 h - 19 h
- **Service restaurants tard le soir**
- **Entrée : 3 €** (valable une 2^e journée sur demande à l'accueil, avant de sortir du Salon)
gratuit pour les moins de 12 ans
- **Possibilité de se procurer à l'entrée un verre de dégustation à l'effigie du Salon soit en consigne, soit acheté : 2 €**

NOËL JOVY
CHOCOLATIER

NOUVEAUTÉ 2012
4 NOUVELLES GAMMES DE TABLETTES

ORIGINE DÉCOUVERTE
Venezuela NOËL JOVY
GOURMANDE NOËL JOVY
CRÉATIVE NOËL JOVY

ET TOUJOURS...

NOËL JOVY 3, rue Bourbonnoux 18000 Bourges 02 48 24 11 64 10, place du 8 mai 1945 18390 St Germain du Puy 02 48 30 69 03

Renseignements 02 48 27 40 60
7 Bd Lamarck - 18000 Bourges
www.lesrivesdauron.com

Entreprise **ANKA D'** services à la personne

Ménage Repassage

- 50% réductions, crédits d'impôt *

Garde d'enfants + de 3 ans

www.ankad.fr

0 981 459 823
NUMERO NON SURTAXE

NETTOYAGE & ENTRETIEN

Bureaux, Cabinets médicaux et dentaires, Commerces, Immeubles etc.

* Selon réglementation en vigueur

La Table d'Harmonie
RESTAURANT. CUISINE TRADITIONNELLE

25, Rue Henri Sellier
18 000 Bourges
02 48 24 14 43
latabledharmonie@orange.fr

les délices Sucrés Livré à domicile

Nouveau à Bourges !

Desserts créatifs ou traditionnels. Buffet traiteur sucré. Sur commande.

Elabore et personnalise vos gâteaux selon vos envies pour tous vos événements ou par simple plaisir.

06 62 96 76 20
g.mancier@laposte.net - www.lesdelicessucres.net
Exclusivement à domicile sur Bourges et environs

Les restaurants du Salon

Les deux restaurants du Salon sont ouverts midi et soir. L'accueil y est chaleureux et la cuisine savoureuse. En famille ou entre amis, on y passe toujours un moment délicieux.

La Table d'Olivier

Cuisine Bistro, formule buffet, le terroir à l'honneur... Ne manquez pas l'excellente tête de veau !

Le Relais de Charost

Des produits de qualité, une cuisine fine et créative. Laissez-vous séduire par cette table de caractère dans un décor feutré.



Jouez et gagnez des cadeaux avec nos partenaires médias !

Avec le Berry Républicain



Pour gagner des cadeaux dont 3 repas offerts par les Tables Gourmandes du Berry, glissez dans l'urne située sur le stand du Journal à l'entrée du Salon, votre billet d'entrée (écrire vos coordonnées au dos) ou encore le coupon-réponse découpé dans le journal. Tirage au sort chaque soir à 18h sur le stand du Berry Républicain.

Pour gagner des entrées au Salon, rendez vous sur www.leberry.fr

Avec France Bleu Berry



Emissions gastronomiques, interviews, échanges de recettes, cadeaux et entrées gratuites au Salon à gagner...

Restez branchés sur France Bleu du matin au soir !



Nous remercions tous nos partenaires :



Et aussi :

La Maison des Sancerre, Les Tables Gourmandes du Berry, l'Académie Nationale de Cuisine, le Syndicat du Crottin de Chavignol, Lucien Romangeon, l'Atelier, Monin, le Bistro Gourmand, le Wasabi, le Fournil 18, Juli Roumet, Usuke Kadoguchi, l'association Tomodachi Solidarité.

Crédits photo : Bernard Poisson et Coulisses

Lidouform

Squash
Danse
Fitness
Muscultation

POWER PLATE.

300m2 de salle de muscultation

2 salles de squash

Tél. : 02 48 66 16 80
Rue Fénélon - 18390 Saint Germain du Puy
(route de la Charité, derrière Citroën)
www.sport-bourges.com

Les animations du Salon

L'Atelier des Saveurs

avec Rosières

Installé en plein cœur du Pavillon d'Auron, c'est l'âme du Salon... Tout autour du fourneau géant, les Chefs s'activent pour préparer leurs mets salés ou sucrés devant le public qui ne demande qu'à déguster. Ils sont fidèles ou nous rejoignent pour la première fois :

- les Chefs de l'Académie Nationale de Cuisine : démonstrations et dégustations salées et sucrées.
- Le CFA, secteur Boulangerie : réalisation de pains décorés, de fleurs en pâte, de petits pains en forme de personnages en présence du Meilleur Apprenti boulanger du Cher (le samedi après-midi et le dimanche matin).
- le CFA, secteur Pâtisserie : réalisation de mendiants et de zestes d'oranges trempés dans le chocolat (le vendredi après-midi et le dimanche après-midi).
- Démonstrations par le pâtissier de L'Atelier à Bourges, autour de la nougatine et des whoopies, nouvelle tendance après les cup-cakes (le samedi de 17h à 20h).
- Démonstrations par le Chef du Bistro Gourmand, restaurant berruyer, autour du thème les verrines en amuse-bouches (le samedi de 14h à 16h).
- Démonstration autour de la cuisine japonaise avec l'Association Tomodachi et le Chef sancerrois Usuke Kadoguchi (le dimanche après-midi).
- Le désormais célèbre Papy Lulu qui anime l'Atelier des P'tits Chefs (pour enfants de 3 à 10 ans).



Les Tables Gourmandes du Berry

Ces professionnels de la restauration passionnés et amoureux de leur métier, sont présents chaque année pour nous faire partager leur goût de la cuisine raffinée et authentique.

Une douzaine de Chefs travailleront des spécialités du Berry en se référant au livre édité par le Conseil Régional du Centre : « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France-Région Centre ». Ils nous proposeront également leur livret de recettes automnales du Berry (deux recettes par restaurateur des Tables Gourmandes du Berry).

Nouveauté ! Ils profiteront de leur présence pour initier le public à la cuisine sur plancha, en association avec Wanders, partenaire du Salon.

Macarons et craquants du Berry

Assistez à une démonstration de fabrication de macarons et de craquants du Berry sur le stand «Aux Fournils» (durant les 3 jours du Salon).

Cuisine au feu de bois avec Wanders

Découvrez le plaisir de la cuisine au feu de bois dans les fourneaux à bois Wanders : démonstrations et dégustations avec les Chefs de La Terrasse du Golf et de la brasserie Le Rabelais (à l'entrée du Salon).



L'art de la cuisine japonaise

avec le Wasabi, restaurant japonais de Bourges

- Cours de cuisine : réalisation de sushis et makis
 - samedi et dimanche de 15h 30 à 17h sur inscription avant le 29 octobre au 02 48 27 40 73 (du lundi au vendredi)
 - Participation : 15 € par chèque à l'ordre du Wasabi
 - Concours de dégustation de sushis
 - samedi et dimanche de 17h 30 à 18h30
 - Gratuit sur inscription au 02 48 27 40 73
 - Participez et repartez avec un cadeau !
 - Démonstrations de cuisine : soupe pékinoise et nouilles sautées
 - vendredi de 15h 30 à 17h 30
 - samedi de 17h 30 à 19h
 - dimanche de 17h 30 à 19h
 - Avec l'Association Tomodachi Solidarité
- Pour la première fois sur le Salon, Juli Roumet et le Chef Usuke Kadoguchi cuisinent devant le public de délicieux mets japonais à déguster sur place sans modération (samedi après-midi)

La Table des Arômes

avec les Vins du Centre Loire

Le BIVC* vous invite à une initiation autour des arômes des vins.

• 4 tables des arômes vous proposent quatre arômes différents : fruits rouges, fruits blancs, fleurs blanches et épices. L'initiation est ludique et instructive. Choisissez votre table et laissez-vous guider...

Nouveau ! Le BIVC propose samedi soir à 19h un apéritif à la japonaise avec les vins du Centre Loire, un accord mets-vins des plus inédits...

Cet apéritif à la japonaise est organisé avec l'Association Tomodachi Solidarité.

*Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre



Garde d'enfants & Soutien scolaire

à domicile



Ensemble, au service de vos enfants

Agence de Bourges
106 rue d'Auron

02 48 69 99 68
www.family-sphere.fr

Le Bistro Gourmand

Cuisine de bistro

Place de la Barre
18000 BOURGES
02 48 70 63 37
www.bistrogourmand.com



LES EXPOSANTS DU SALON

Près d'une centaine d'artisans et producteurs, venus de toute la France.

VINS*

ALSACE

FAHRER CHARLES - Vins d'Alsace et crémants.
VINS D'ALSACE PLATZ - Vins et crémant d'Alsace vendange tardive.

BEAUJOLAIS

CHARRION LAURENT - Beaujolais, Brouilly, Côtes de Brouilly, Moulin à Vent, Fleurie, Rozemoi.
DOMAINE ALAIN MERLE - Morgon, Régnié, Beaujolais blanc, Beaujolais Villages rouge et rosé.
DOMAINE TRICHARD - Saint Amour, Chénas, Mâcon-chaintré.

BORDEAUX

CHÂTEAU DES MAILLES - Sainte Croix du Mont, Bordeaux rouge, rosé, sec.
CHÂTEAU FREDIGNAC - Blaye, côtes de Bordeaux.
CHÂTEAU JACQUET - Côte de Bourg rouge, Bordeaux blanc rosé et rouge et Bordeaux supérieur rouge.

* à consommer avec modération

CHÂTEAU LE CAILLOU - Pomerol.
CLOS LE COMTE - Sauternes et Graves.
LA CROIX CANTENAC - Bordeaux, St. Emilion grand cru.

BOURGOGNE

BOURGOGNE BESSON - Vins blancs : Pouilly-fuissé, Saint Véran, Mâcon-soltré - Vin rouge : Mâcon davayé.
DOMAINE BONNARDOT - Côtes de Nuit.
DOMAINE DEBRAY - Hautes Côtes de Beaune, Saint Aubin, Santenay 1^{er} cru.
DOMAINE DOUSSOT-ROLLET - Aloxe Corton, Beaune 1^{er} cru, Chorey les Beaune, Savigny les Beaune.
DURAND-FÉLIX - Bourgogne épineuil, rouge et rosé, bourgogne tonnerre blanc.
ERIC BONNETAIN - Auxey-Duresses blanc, rouge et 1^{er} cru, Meursault, Pommard, Saint-Romain blanc.
HENRY FOUCAULT - Chablis, petit Chablis, Bourgogne chardonnay, crémant de Bourgogne.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PERLE BLANCHE - Champagne.
CHAMPAGNE WALCZAK - Champagne, Rosé des Riceys.
JACQUES COPIN - Champagne.

CÔTES DU RHÔNE

CAVE SEIGNEUR DE VAUCROSE - Tavel.
LE DOMAINE D'ÉMILE - Saint Joseph rouge et blanc.
MOURRE DU TENDRE - Châteauneuf du Pâpe, côtes du Rhône Villages, côtes du Rhône.

JURA

DOMAINE MARNES BLANCHES - Vins du Jura.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CELLIER DES TEMPLIERS - Banyuls, Banyuls grand cru, Collioure.
DOMAINE DE L'ORTE - Côtes de Thongue et côteaux du Libron.
DOMAINE SICARD - Minervois, Brian, Muscat Saint Jean minervois.
MAS DU POUNTIL - Coteaux du Languedoc, terrasses du Larzac, Mont Baudile.
SEMPER - MAURY - Maury, côtes du Roussillon village, muscat de Rivesaltes.

PROVENCE

LA NAVARRE - Côtes de Provence et pays des Maures.

SUD OUEST

CAHORS LO VINOTIER - Vin de Cahors et vin de pays du Lot.
CLOS JEAN RENÉ - Bergerac (rouge et rosé), côtes de Bergerac et Montravel rouge et blanc.
COGNAC GAUTHIER - Pineau blanc, rosé, très vieux pineau, cognac grande champagne.
DOMAINE DES CAHUS - Gaillac.
LES PERSENADES - Côtes de Gascogne, flocs de Gascogne.

VAL DE LOIRE - CENTRE

CHINON CAILLE FRANÇOIS - Chinon rouge et rosé.
DOMAINE BELLEVILLE - Menetou-Salon.
DOMAINE DE LA CUNE - Saumur-Champigny, Saumur blanc, cabernet de Saumur, côteaux de Saumur.
EARL RÉTHORÉ - Coteaux du Layon, cabernet d'Anjou, Anjou rouge, Sauvignon rosé Loire, Chenin, crémant de Loire.

LAFFOURCADE - Vins d'Anjou : Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Savennières.

PETITEAU GAUBERT - Muscadet Sèvre et Maine, Val de Loire.

QUINCY HOUSSIER - Quincy.

REUILLY CHARPENTIER - Vins de Reuilly.

PAYS ETRANGERS

L'ÉVINEMENTIEL - Vins de Moldavie.

AUTRES BOISSONS

COGNAC GAUTHIER - Pineau blanc, rosé très vieux pineau, cognac grande champagne.
DISTILLERIE GUILLON - Esprit du Malt de la montagne de Reims.
LE COMPTOIR AUX ÉPICES - Thés.
BIÈRES LES BULD'OR - Bières artisanales.
LES PERSENADES - Liqueurs de fruits à l'armagnac (vanille, framboise, cassis), armagnac (VSOP, hors d'âge et Millésime 1991).
RHUBARBE - «Vin» et jus de rhubarbe.
RHUMS ANTILLES - Rhum, punches Guadeloupe, condiments, cafés des îles (Martinique et Guadeloupe).
SAFRAN DU BERRY - Sirop.

GASTRONOMIE

AU JARDIN GOURMAND D'ANTOINETTE - Confiture, chutneys et safran (agriculture biologique).

AUX FOURNILS - Galettes de pommes de terre, pain tradition, sablés, craquants du Berry, macarons du Berry.

AUX P'TITS DÉLICES - Confiserie artisanale.

les petits marmiteaux *traiteurs*

...vous proposent

- Cocktails
- Banquets
- Mariages
- Service à domicile
- Organisation de réceptions
- Création de menus sur mesure...

lespetitsmarmiteaux.com
06 12 42 87 09 - 02 48 70 10 95



HÔTEL IBIS BOURGES

Rue Vladimir Jankelevitch
Quartier du Prado
18 000 BOURGES
Tél. : 02 48 65 89 99

Un Hôtel IBIS tout près de chez vous !

LES EXPOSANTS DU SALON

BARANGER PHILIPPE - MIPHENA DÉLICE - Fruits déshydratés et vins aromatisés, olives et tapenades.

BISCUITS NAVARRO - Biscuits provençaux, navette marseillaise, amaretti, croquant.

FERME DE L'ARGENTE - Foie gras, confits, pâtés, gésiers, cerf, daim, sanglier.

FOIE GRAS BARBOT - Foie gras en conserves, viande en conserves.

FOIE GRAS JACQUIN - Foie gras, pâtés fins, magrets, confits, plats cuisinés, coffrets cadeaux.

FOIE GRAS LAFFAURE - Conserves sous verre de Foies gras entier d'oie et de canard, confits, rillettes pure oie, rillettes de lapin, cassoulets, cous farcis, coquelets, lentilles et haricots, pâtés de fritons, gésiers confits, garnitures gourmandes, magrets séchés.

FOIE GRAS LALUQUE - Producteur de foies gras et confits de canard des Landes, pâtés au foie gras, magrets fumés, plats cuisinés.

LA BELLE DU BERRY - Huiles de colza (nature, fruitée, ail-échalote, truffe, pamplemousse, vinaigrette

balsamique, pimentée, noix, olive).

LE COMPTOIR AUX ÉPICES - Epices, thés, vanille, sels, sucres, poivres.

LE JACQUIN - Escargots cuisinés et en conserves.

LES DÉLICES BIO - Fromages bio, Auvergne, Corrèze et Larzac.

LES DOUCEURS DE CRÊTE - Huile d'olive et ses dérivés.

MAZOT DE LA YAUTE - Fromages et salaisons de Savoie.

NOUGAT DU LIMOUSIN - Miels et dérivés.

PAJON DENIS - Barres de chocolat, gâteaux secs au chocolat.

PIGEONS DU NOHAIN - Pigeonneaux PAC, pâté, rilette, confit, plats cuisinés.

RHUMS ANTILLES - Rhum, punches, condiments, cafés des îles.

ROCHE O FRUITS - Confitures, coulis, sirops, chutney, pâtes de fruits, vinaigres, crêpes.

SAFRAN DU BERRY - Safran et produits safranés.

SALAISON KEESBO - Charcuterie sèche catalane Espagnole.

SAUCES H. PRIOLET - Sauces artisanales, plats cuisinés.

TABLE DE L'OURS - Boules mousse chocolat, fromage et jambon Lomo Coppa.

TORRÉFACTION D'AURON - Cafés.

VERGERS DE BRITESTE - Pruneaux d'Agen mi-cuit, tomates sèches.

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU CHER

SAS CHOC'FLEURS - Monsieur GUILLEMINOT Christian Fabrication et ventes de tablettes de chocolat ingrédients 100% bio.

Mme LINARD Marie et Mme ARAGUAS Marie-Catherine - Confitures, jus de fruit, sirop.

Mr. SATOSHI OKAMOTO - Verrier et arts de la table.

CONFISERIE CHARLES VII - Mr Viollet Nicolas Confiserie, sucettes, nougats, pralines, berlingots, guimauves, chocolats fins, caramels, pâtes de fruits.

SARL LE FOURNIL DE LOUIS - Mr Aubin Louis-Laurent Pains certifiés bio, viennoiserie.

LES ARTS DE LA TABLE

LE PETIT RÉMOULEUR - Coutellerie (couteaux de poche, de cuisine, de table), tire-bouchons, articles culinaires.

LES ASTUCES DE LA CUISINE avec le syndicat des démonstrateurs.

TABLIERS TALBOT - Tabliers de cuisine personnalisés.

DIVERS

BANQUE ALIMENTAIRE DU CHER - Cuisinette mobile.

EXPOSANTS PARTENAIRES

WANDERS - Cuisinières, fourneaux et poêles.

BOULANGER - Caves à vin.

Êtes-vous en surpoids ?

Découvrez si vos kilos en trop sont un risque pour votre santé...

NATUR HOUSE
Experts en rééducation alimentaire

Calculez votre IMC*

Exemple : je mesure 1,60m et pèse 65kg > 65 : (1.60x1.60) = IMC de 25.4

mon poids (en kilos) ÷ ma taille (en mètres) x ma taille (en mètres) = mon IMC

* L'IMC ou Indice de Masse Corporelle détermine la corpulence d'une personne selon les critères de l'OMS. Il est adapté aux adultes et ne peut pas être utilisé pour les enfants et les femmes enceintes ou allaitantes. Seuls les professionnels de santé, dont les diététiciennes-nutritionnistes, peuvent déterminer votre poids idéal en fonction de vos caractéristiques personnelles et d'une analyse corporelle complète.

“ Votre résultat est supérieur à 25 ? Vous êtes en surpoids... ”

LA MÉTHODE NATUR HOUSE

- Plan diététique personnalisé
- Suivi hebdomadaire gratuit avec votre diététicienne-nutritionniste
- Gamme variée de compléments alimentaires à base de plantes

prenez rendez-vous
avec votre diététicienne
au 02 48 69 40 85

NATURHOUSE - BOURGES - 10/12 rue Michel de Bourges

Cuisines et Bains Drouhard

Cuisines, bains, dressings

Aménagement des espaces

Décoration d'intérieur

Installation par nos soins

25, rue Danton - Asnières les Bourges
02 48 65 45 07
cuisines.drouhard@wanadoo.fr - www.alno.fr