

Dossier de

SOMMAIRE

Edito

p.3

Les exposants du Salon

p.4

Les vins

.....
p. 4

Les autres boissons

.....
p. 5

La gastronomie

.....
p. 6

Les arts de la table

.....
p. 7

Exposants partenaires

.....
p. 7

Salon du Chocolat

.....
p. 8

Le plan du Salon

p. 9

Les restaurants du Salon

p. 10

Le Salon du Chocolat

p. 11

Les animations du Salon

p. 12

L'Atelier © du Centre

.....
p. 12

Le GRETA.....	p. 14
Le Salon de Thé	p. 15
Conférence dégustation	p. 15
Sculpture de légumes.....	p. 15

Le Salon dans les médias	p. 16
---------------------------------	--------------

Les partenaires du Salon	p. 17
---------------------------------	--------------

Informations pratiques	p. 18
-------------------------------	--------------

EDITO

De la Provence à l'Alsace, de la Bourgogne au Sud-ouest, en passant par la Corse et bien sûr par notre région Centre-Val de Loire... toute la diversité et la richesse des territoires français est représentée dans notre Salon berruyer où plus de 150 exposants vous invitent à déguster leurs spécialités dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Fort du succès de 2016, le Salon du Chocolat installe sa 2ème Edition sur la mezzanine, accueillant ainsi une douzaine d'artisans chocolatiers.

Aux côtés des exposants, nous retrouvons de nombreux professionnels, Chefs restaurateurs, sommeliers, pâtisseries, chocolatiers, boulangers... qui, à travers leurs animations, démonstrations et dégustations, partagent avec le public toute la palette de saveurs dont est composée la gastronomie française, en mettant l'accent, comme chaque année, sur les produits de notre belle région.

Daniel Colling

LES EXPOSANTS DU SALON

LES VINS

Alsace

001 FAHRER CHARLES. Vins d' Alsace, vendanges tardives et crémants

036 VIN ALSACE PLATZ. Vins et crémants d'Alsace, vendanges tardives

Beaujolais

030 DOMAINE ALAIN MERLE. Morgon, Regnié, Beaujolais blanc, Beaujolais villages rosé, crémant de Bourgogne

048 DOMAINE DE LA MOTTE. Brouilly, Côtes de Brouilly, Moulin à vent, Fleurie

Bordeaux

049 CHÂTEAU FREDIGNAC. Blaye, côtes de Bordeaux rouge et blanc, Bordeaux rosé, crémant de Bordeaux et jus de raisin – Agriculture biologique

022 CHÂTEAU JACQUET. Côte de Bourg rouge, Bordeaux blanc, rosé et rouge et Bordeaux supérieur rouge

037 CHÂTEAU LE CAILLOU .Pomerol

007 CLOS LE COMTE. Sauternes et Graves

016 LA CROIX CANTENAC. Bordeaux supérieur et Saint Emilion grand cru

095 ROY-TROCARD. Pessac-Léognan

Bourgogne

013 DOMAINE DE POUILLY – BESSON. Pouilly-fuissé, Saint Véran, Mâcon-solutré, Chénas

006 DOMAINE DOUSSOT-ROLLET. Aloxe corton, Beaune 1er cru, Chorey les Beaune, Savigny les Beaune, Bourgogne aligoté

035 ELEONORE MOREAU. Chablis et petit Chablis

023 ERIC BONNETAIN. Auxey-Duresses blanc, rouge et 1er cru, Meursault, Pommard, Saint-Romain blanc

Champagne

099 CHAMPAGNE MEHLINGER & FILS. Champagne

038 CHAMPAGNE PERLE BLANCHE. Champagne

014 CHAMPAGNE WALCZAK. Champagne, Rosé des Riceys

053 JACQUES COPIN. Champagne - Ratafia

Côtes du Rhône

055 DOMAINE DE LUCENA. Côtes du Rhône Villages, Visan

025 LE DOMAINE D'EMILE. Saint Joseph rouge et blanc, Viognier

018 MOURRE DU TENDRE. Châteauneuf du Pâpe, côtes du Rhône Villages, côtes du Rhône



Languedoc-Roussillon

002 DOMAINE DE L'HORTE. Côtes de Thongue et côteaux du Libron, vin de liqueur

042 DOMAINE SEMPER. Maury, cru Lesquerde, muscat de Rivesaltes, vins de pays des Côtes catalanes

088 DOMAINE SICARD. Minervois, IGPOC, VDN Saint Jean minervois

047 MAS DU POUNTIL. Coteaux du Languedoc, Terrasses du Larzac

029 TERRES DES TEMPLIERS. Banyuls, Banyuls grand cru, Collioure

Sud-Ouest

008 DOMAINE CAPDEVIELLE. Jurançon sec et Jurançon

058 DOMAINE DE MAYAT. Bergerac, Montravel, Bordeaux

089 DOMAINE DES CAHUS. Gaillac

045 DOMAINE LA PAGANIE. Cahors

Val de Loire-Centre

039 BIOCOOP AU BOURGEON VERT. Vins bios locaux

017 CHATEAU DE SELLES. Touraine, Touraine Chenonceaux

024 DOMAINE BELLEVILLE. Menetou-Salon

009 DOMAINE DE LA CUNE. Saumur - Champigny, Saumur Blanc, crémant de Loire, Cabernet de Saumur, côteaux de Saumur

093 DOMAINE DE LA RODAIE. Saint Nicolas de Bourgueil

108 DOMAINE NIGRETTE. Chateaumeillant

031 EARL COLESSE. Vouvray pétillant blanc brut, demi-sec, Vouvray nature sec et moelleux, vin de France rosé pétillant

082 EARL RETHORE. Coteaux du Layon, cabernet d'anjou, anjou rouge, sauvignon rosé de Loire, crémant de Loire

040 LAFFOURCADE. Vins d'Anjou : Quarts de Chaume, Bonnezaux, Savennières

084 LENTILLES VERTES DU BERRY ET VINS. Chateaumeillant

003 VIGNOBLE CAILLE. Chinon rouge et rosé

Vins étrangers

019 CASULLI GASTRONOMIA. Vin des Pouilles

051 PROSECCO LEO. Prosecco DOC et Moscato Dolce – Vin effervescent italien

AUTRES BOISSONS

097 CASA RHUM .Rhums, rhums arrangés, punches

010 COGNAC GAUTHIER. Pineau blanc, rosé, très vieux pineau, cognac de Grande Champagne 1er cru

050 DIABLOTINE. Apéritif à base de vin

062 DISTILLERIE GUILLON. Spiritueux



- 093 DOMAINE DE LA RODAIE Bières artisanales
- 056 FAILLON RHUBARBE. Vin" et jus de rhubarbe"
- 060 HYPOCRAS. Hypocras, hydromel, cervesoie
- 066 LA BRASSERIE DE L'ARNON**. Bières artisanales
- 066 OUCHE NANON**. Bières artisanales et spiritueux
- 092 SAVEURS DU QUEBEC. Sirop d'érable, bière, cidre de glace, whisky
- 091 SAVEURS GOUR MENDE. Liqueur de cèpes
- 054 VAL-DIEU. Bière belge d'abbaye, sirop de liège

LA GASTRONOMIE

- 079 AGERRIA FOIE GRAS. Foie gras de canard, conserves, plats cuisinés basques
- 106 AU COCHON CATALAN. Charcuterie sèche catalane et espagnole
- 033 AU JARDIN GOURMAND D'ANTOINETTE. Safran, confitures, chutneys du jardin biologique
- 059 AUX GOUTS DU MONDE. Thés, épices, sels, poivre, vanille, sucre en vrac
- 113 BEN-HUR CHAR A HUITRES. Coquillages et crustacés, huitres de ré
- 039 BIOCOOP AU BOURGEON VERT Produits locaux bios
- 105 BISCUITERIE NAVARRO Biscuits provençaux, navettes, amaretti, croquants
- 087 BOULANGERIE DENIS PAJON* Pains, viennoiseries, pâtisseries
- 085 BRIOCHE DELAIRE* Brioches
- 019 CASULLI GASTRONOMIA Produits artisanaux italiens
- 078 CORSICA SHOP Produits gastronomiques corses
- 086 CROQUET DE CHAROST* Biscuits salés et sucrés
- 026 DELICES DES ABEILLES Nougat, miels et dérivés
- 104 DOUCEURS DES ROHAN Guimauves, pâtes de fruits, caramels à tartiner, pain d'épices
- 020 EARL DE LA CHENAIE Foie gras de canard, confits, rillettes et pâtés, cou farci, cassoulet
- 066 ESCAR'BIO DU BERRY** Feuilletés, mini-choux et autres gourmandises à base d'escargots biologiques
- 044 ESCARGOTS LE JACQUIN* Escargots cuisinés et en bocaux
- 066 FEDERATION DES ARTISANS BOULANGERS-PATISSIERS DU CHER**
- 057 FOIE GRAS JACQUIN Foie gras, pâtés fins, confits, salaisons, plats cuisinés
- 063 FOIE GRAS LAFFAURE Foies gras entiers, confits, cassoulets et autres produits gastronomiques du Sud-Ouest
- 046 FOIE GRAS LALUQUE Confits et foies gras de canard des Landes
- 065 HUILERIE MEROLLES* Huiles de colza et huiles aromatisées
- 112 LA BELLE DU BERRY Huiles de colza
- 080 LA BOUTIQUE DU CHAMPIGNON Epicerie fine à base de champignons
- 068 LA FAMEUSE MADELEINE* Madeleine
- 116 LA FARINE D'LOUDON* Farine de blé sur meule de pierres 100 % naturelle
- 083 LA FROMAGERIE BIO Fromages bio, Auvergne, Corrèze, Aveyron et Larzac



111 LA MAISON DU PAIN D'ÉPICES Pain d'épices
070 LA MESURE Epicerie 100% vrac, produits de nos régions
041 LE CHARCUTIER D'ANTAN Saucissons natures, espelette, filet mignon séché, boudin noir, patés de porc, foie gras
084 LENTILLES DU BERRY ET VINS Lentilles vertes du Berry et Châteaumeillant
021 LES JARDINS DE SAPHIR Légumes transformés, pickles, pestos, tartinades, vinaigres aromatisés, ketchup
109 LES HUILES DE JOSEPHINE* Huiles de colza
115 MAISON GAUTHIER Salaisons artisanales, jambon de Bayonne IGP, coppa, lomo, ventrèche
071 MAISON SAINT-LO Conserverie poissons et crustacés
096 MARCHAND DE PERLES Caviar de fruits, moulins à champignons et épices
066 MOULIN DE PESSÉLIERES** Huiles de noix, de noisettes
066 NATHALIE'S POT** Confitures
107 PEPE JEANNOT Fromages suisses et viande des grisons
097 RHUMS ANTILLES Condiments, cafés des îles, épices de Guadeloupe
067 SABLES DE NANCAY* Sablés nature
103 SALAISONS DU GOLFE Poissons sauvages fumés
110 SAVEURS DE MADAGASCAR Conserves artisanales, épices, vanille de Madagascar
092 SAVEURS DU QUEBEC Produits alimentaires du Québec / Canada
091 SAVEURS GOUR MENDE Confiture de cèpes, produits d'épicerie aux champignons
028 SAVOUREZ L'ARDECHE Salaisons et fromages des monts ardéchois
052 SOUS LE SOLEIL Produits à base d'huile d'olive
072 VERGERS DE BRITESTE Pruneaux d'Agen, tomates sèches



**adhérents « C du Centre »*

*** exposants Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Cher*

LES ARTS DE LA TABLE

114 COUTELLERIE PCC 2000 Coutellerie artisanale et professionnelle
011 CUISINES ET BAINS DROUHARD Cuisines
043-094-101 LES ASTUCES DE LA CUISINE avec le syndicat des Démonstrateurs

EXPOSANTS PARTENAIRES

011 CUISINES ET BAINS DROUHARD
064 LE BERRY REPUBLICAIN Journaux, magazines

SALON DU CHOCOLAT

AYROLE CHOCOLATIER* Jargeau

BARRES DE CHOCOLAT* Vernou en Sologne

CHOCOLATERIE BERTON Avoilles en Châtellerault

COMPTOIR DU CACAO Bazoches sur Betz

JACQUES BOCKEL Saverne

LA FEERIE DES DELICES Bourges

LE CABASSON GOURMAND Saint-Satur

LE FONDANT BAULOIS La Baule Escoublac

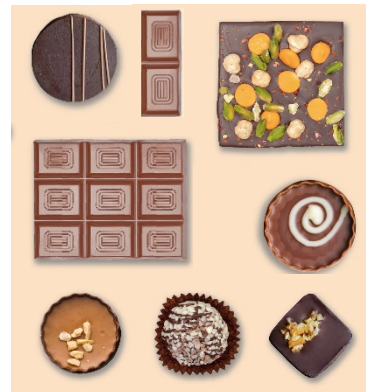
LE PALAIS D'OR Saint Florent sur Cher

NOËL JOVY Bourges

QUERNON D'ARDOISE Angers

RODY CHOCOLATERIE Castillonnes

**adhérents « C du Centre »*



LE PLAN DU SALON

LES RESTAURANTS DU SALON

Pour une pause gastronomique conviviale, midi ou soir, trois formules au choix :

La Table d'Olivier

Une cuisine traditionnelle, du terroir comme on les aime...

La Table d'Olivier

9 Rue Parerie (quartier Avaricum) à Bourges – tél : 02 48 65 29 85



Restaurant Elan

La conjugaison de saveurs et terroirs pour créer de petits bonheurs gustatifs.
(ouvert seulement le midi)

Elan Traiteur

Rue Creuse à Sancerre - tél : 02 48 54 35 80

Le Ben-Hur, Char à huîtres

Huîtres, moules, coquillages, crustacés... accompagnés de délicieux vins ou apéritifs*...

Assiettes dégustation de crustacés ou recettes à la plancha (crevettes, langoustines, encornets...), c'est vous qui choisirez.

Si vous aimez les fruits de mer, voilà une sympathique pause à faire après avoir parcouru toutes les allées du Salon !

Les huîtres de Ré sont à déguster sur place ou à emporter.

*à consommer avec modération – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Le Salon du Chocolat

Fort de son succès 2016, le Salon du Chocolat s'installe pour sa 2^{ème} Edition sur la mezzanine du Pavillon d'Auron... 12 artisans-chocolatiers, de Bourges, du Cher et d'ailleurs, vous feront déguster leurs meilleurs chocolats, leurs créations artisanales et originales.

Les exposants



- AYROLE CHOCOLATIER – Loiret
- QUERNON D'ARDOISE – Maine et Loire
- JACQUES BOCKEL – Aube
- RODY CHOCOLATERIE – Lot et Garonne
- BARRE DE CHOCOLAT – Loir et Cher
- LE FONDANT BAULOIS – Pays de la Loire
- LA FEERIE DES DELICES – Cher
- LE PALAIS D'OR – Cher
- CHOCOLATERIE BERTON – Vienne
- NOËL JOVY – Cher
- COMPTOIR DU CACAO – Loiret
- LE CABASSON GOURMAND – Cher

Le chocolat en animations

Jean-Claude Berton, Maître Artisan Chocolatier et chercheur, propose différentes animations, pour adultes et enfants, autour de sa passion : le chocolat

« **Show Chocolat** », ateliers-conférences de 20 mn, dans la bonne humeur avec dégustation de chocolats biologiques. Découvrez les repères du goût en famille, un véritable laboratoire. Incontournable ! Pour les enfants et toute la famille !

Samedi et dimanche de 15h à 18h

Réveillez vos sens avec l'alliance vin et chocolat : un véritable voyage dans le plaisir de déguster et une autre façon de combattre l'alcoolisme. Avec dégustation vins* et chocolat.

Samedi et dimanche de 10h30 à 12h00

**A consommer avec modération – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

La classe du chocolat pour les enfants : Initiation au travail du chocolat, création d'une pièce en chocolat à emporter chez soi. Dégustations au programme !

Vendredi de 14h à 19h, Samedi de 14h à 19h et dimanche de 14h à 18h

Chaque séance dure 1 h

Prix 5 € - inscription sur place



Atelier pour démonstrations et fabrications de pièces artistiques en chocolat : vous découvrirez quelques secrets de fabrication du montage des pièces en chocolat qui seront

réalisées devant le public, uniquement avec du chocolat et produits du cacao. Rien que du plaisir pour vos yeux !

Samedi de 11h à 19h et dimanche de 11h à 18h

Dédicaces du livre « Comment se soigner avec le chocolat » co-écrit par Jean-Claude Berton et le Professeur Henri Joyeux (préface du Professeur Cabrol)

Pendant les 3 jours du Salon sur le stand de la chocolaterie Berton



LES ANIMATIONS DU SALON

L'Atelier © du Centre

En entrant dans le Salon, vous ne pouvez pas les manquer : les Chefs s'activent tous autour d'un fourneau géant pour préparer, devant le public, différents mets salés ou sucrés, le plus souvent à base de produits de la région grâce au soutien de la Région Centre Val de Loire et sa signature « © du Centre » :

La Région Centre-Val de Loire possède une diversité de terroirs et un patrimoine gastronomique très riche. A l'initiative et avec le soutien financier du Conseil Régional du Centre-Val de Loire, en lien avec les réseaux consulaires et les professionnels, et coordonnée par DEV'UP, la Signature « © du Centre » atteste de la volonté régionale de promouvoir notre région à travers une kyrielle de produits locaux. Un espace d'animations culinaires vous proposera des démonstrations et des dégustations, orchestrées par de nombreux professionnels de la région. Bonne dégustation ! Les entreprises « © du Centre » exposant sur le salon vous présentent un grand nombre de produits typiques de leur région. Vous les repérerez grâce au logo © du Centre !



Cet atelier géant est principalement animé par les professionnels de 2 organismes :

- **Les Tables Gourmandes du Berry**
- **Le Centre de Formation d'Apprentis du Cher (CFA)**



METRO

Partenaire du l'Atelier © du Centre



Les Tables Gourmandes du Berry*

Ils sont Chefs dans les meilleurs restaurants du Berry, ils se passionnent pour leur métier et adorent partager leur amour de la cuisine avec le public : autant de points communs caractérisent ces restaurateurs qui se relaient dans l'Atelier © du Centre 3 jours durant.

Un fil rouge entre eux cette année : la soupe, le velouté, le potage, la crème... autant de dérivés qui garnissent notre table quotidienne les soirs d'hiver. Chacun des Chefs présentera et fera déguster sa réalisation personnelle, cuisinée à partir de produits du Berry afin de mettre en valeur notre terroir riche et varié.

Hormis sa soupe, chaque Chef cuisinera en public une recette salée de son choix à base de viandes ou de poissons.

Des fiches-recettes seront mises à disposition du public.

Les Chefs présents :

- . Philippe Perrichon (ex Le St Jean à Drevant)
- . Jean-Michel Huard (Le Bourbonnoux à Bourges)
- . Christian Chauveau (Le Jardin Gourmand à Bourges)
- . Frédéric Lorry (Entre Nous à Bourges)
- . Marie-France Paret (ex Le Pré des Sèves à Menetou-Salon)

*www.tablesgourmandesduberry.com



Les 3 jours du Salon



Les Chefs et apprentis du CFA*

Apprentis et formateurs du CFA (Centre de Formation d'Apprentis) de Bourges, grands fidèles de notre Salon, passent 2 jours derrière les fourneaux de l'Atelier © du Centre pour cuisiner à vue des recettes salées et sucrées dont ils ont le secret : verrines de lentilles du Berry, velouté de sucrose, sanciaux aux pommes, choux pour pièce montée, brochettes de fruits, Virgin pina colada, mendiants au chocolat et bien d'autres gourmandises...

3 métiers représentés (boucherie, cuisine, pâtisserie), des démonstrations, dégustations, distributions de fiches-recettes, initiation au pliage des serviettes... vous repartirez avec plein d'idées et d'envies en tête et dans les mains !

Samedi et dimanche toute la journée

cfa

Centre de Formation

*Centre de Formation
d'Apprentis
149-151 Rue de Turly -

Nouveau ! Bruno, formateur du CFA, donnera un cours de cuisine sur la préparation du Ceviche de thon. Ce sera le dimanche de 11h à 12h et de 15h à 16h. Avis aux amateurs !

Tout près des animations culinaires, le stand © du Centre accueille aussi le **Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre**, afin de vous faire découvrir les appellations et vins du Centre-Loire.
Animations, dégustations, échanges... arrêtez-vous, vous ne le regretterez pas !

LES ANIMATIONS DU SALON

Le GRETA

Le GRETA aux fourneaux



Important opérateur de la formation pour adultes, le GRETA du Cher est un fidèle de notre Salon.

Cette année, il accueille derrière ses fourneaux

- 2 professionnels : Hervé Guilloux, professeur de cuisine au Lycée Jacques Cœur de Bourges, qui préparera un velouté de champignons, des tapas au saumon fumé et des meringues « marguerite », ainsi que Jean-Marie Gay, œnologue à « Sélections et Millésimes » qui vous fera déguster de très bons vins. * *Vendredi après-midi*
- et un amateur passionné de cuisine, dont le public a pu découvrir le visage lors de la saison 2015 de Masterchef sur TFI où il a été finaliste. Il s'agit de Philippe Jacquin, médecin à St Amand -Montrond, qui préparera un velouté de citrouille original et quelques guimauves pour la partie sucrée. Il sera assisté d'un passionné de pâtisserie : Patrick Bongrand. *Samedi après-midi*

Vendredi dans l'Atelier © du Centre et Samedi après-midi dans un espace-cuisine situé près du Salon de thé.

www.greta18.ac-orleans-tours.fr

**à consommer avec modération – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

Les plaques, les fours et les frigos utilisés sur le Salon sont fournis par

Les Folies Pâtissières



Audrey Royo, pâtissière professionnelle, fera déguster ses « choux-pops », réalisations originales qui seront préparés en direct devant le public. Elle présentera également ses gâteaux fabrication « maison » qu'elle confectionne régulièrement pour des anniversaires ou toute autre réception festive.

Mail : folies.patissieres@hotmail.fr

Tous les après-midis.

LES ANIMATIONS DU SALON

Le Salon de Thé

Thé ou café « Chez Laetitia »



Un nouveau Salon de thé s'installe au cœur du Salon pour permettre aux visiteurs de faire une pause et passer un moment délicieux dans un charmant décor vintage, à siroter un thé, café, chocolat ou boisson non alcoolisée.

Et si vous êtes très gourmands, Laetitia propose de succulentes crêpes et gaufres auxquelles vous ne pourrez pas résister !

Ouvert tous les jours

Conférence Dégustation

Autour des produits du Berry

Animée par Loïc Bienassis et Patrick Gédoux



Loïc Bienassis, chargé de mission à l'IEHCA (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation) nous invite à découvrir l'histoire des **fromages du Berry** tout en accompagnant son récit d'une dégustation des produits qu'il présente, accompagnés des vins de la région. *

Avec la participation du Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre Loire.

*à consommer avec modération – l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Au 1er étage du Salon, restaurant La Table d'Olivier

Gratuit

Dimanche de 16h à 17h

Sculpture de légumes

Pour décorer les tables et animer les évènements, **David Charlot** nous présente son art de la sculpture sur fruits et légumes ... Animation, démonstration, atelier pour petits et grands, formation pro, décor personnalisé.

Vendredi de 14h à 20h et Dimanche de 10h à 19h



LE SALON DANS LES MEDIAS

Le Berry Républicain vous offre des cadeaux !



Pour gagner des entrées gratuites au Salon, lisez le Berry Républicain, découpez les coupons-réponses et apportez-les au Journal, rue du Gal Férié à Bourges (près de la gare) Pour gagner divers cadeaux, connectez-vous sur www.leberry.fr et participez au jeu proposé.

Vous voulez gagner encore plus de cadeaux ? Remplissez vos coordonnées au dos de votre billet d'entrée au Salon et glissez-le dans l'urne située sur le stand du Berry Républicain à l'entrée du Salon où un tirage au sort sera effectué chaque soir à 18h. (à gagner entre autres : repas pour 2 et coffrets de vins du Centre-Loire*)

**à consommer avec modération*

France Bleu Berry



Du 30 octobre au 3 novembre, le Salon est à l'antenne sur France Bleu Berry : émissions gastronomiques, interviews, échanges de recettes, entrées gratuites au Salon et repas (sans les boissons) à gagner.
Ecoutez France Bleu Berry !

Plus d'infos sur www.francebleu.fr

LES PARTENAIRES DU SALON

**Jeanne & Louis Productions remercie
les partenaires du Salon :**



**CUISINES ET BAINS
DROUHARD**



Et aussi :
Le Syndicat du Crottin de Chavignol, Les Folies
Pâtisseries, Jean-Claude Berton, Philippe
Jacquin, Sélections et Millésimes.

INFORMATIONS PRATIQUES

**Salon des Vins
et
de la
Gastronomie
Pavillon
d'Auron
Bourges
3, 4 et 5 nov.
2017**

Horaires d'ouverture :

Vendredi 14h à 20h
Samedi 10h à 20h
Dimanche 10h à 19h

Service restaurants tard le soir

Entrée : 4 €

(Valable une 2ème 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 pour 2 €.

A l'entrée, de jeunes scouts de France vous aident à porter
vos achats volumineux jusqu'à votre voiture (merci de vos
dons qui serviront à financer un projet solidaire)

RENSEIGNEMENTS :

Jeanne & Louis Productions

Les Rives d'Auron

7 Bd Lamarck - 18000 Bourges

T. : 02 48 27 40 60

jl@jeanne-et-louis-productions.com

www.lesrivesdauron.com

CONTACT PRESSE

Tina Poulizac

Directrice de la communication

JEANNE & LOUIS PRODUCTIONS

Tél. 02 48 27 40 60 - t.poulizac@jeanne-et-louis-productions.com