

Dossier de Presse

Marché des plaisirs Gourmands

Entrée 3€
gratuite tous les jours
entre 12h et 13h

Dégustations
Nombreuses animations
Restauration à toute heure

Création style : azimut

- Vendredi 16 11h-22h
- Samedi 17 10h-22h
- Dimanche 18 10h-21h
- Lundi 19 10h-18h

**du 16 au 19
novembre
2012**

**Parc des
expositions
MÂCON**

Gagnez 20
paniers garnis
d'une valeur
de **100€***
*jeu sans obligation d'achat.

Comité des Salons et Concours de Mâcon
Parc des Expositions - Avenue Pierre Bérégovoy - 71000 Mâcon
Tél. 03 85 21 30 44 - Fax. 03 85 38 59 55 -
email : raphaele.mercier@concours-des-vins.com
www.concours-des-vins.fr/marche-plaisirs-gourmands.php



Comité
des
& Salons
Concours
de

MACON

Sommaire

- Communiqué de presse
- Les Saveurs du Salon
- Les Régions
 - Les Terroirs de Saône-et-Loire
 - L'Ardèche
- Les Animations
- Les Exposants
- Nouveauté 2012
 - Une dégustation commentée
- Le Mot du Comité
- Infos pratiques

Contact Presse: Raphaële MERCIER 03.85.21.30.44
raphaele.mercier@concours-des-vins.com

Communiqué de Presse

7^{ème} MARCHÉ DES PLAISIRS GOURMANDS

Du 16 au 19 novembre 2012
Le Rendez-vous de la gastronomie



La 7^{ème} édition du **Marché des Plaisirs Gourmands** se tiendra du **vendredi 16 au lundi 19 novembre** prochain **au Parc des expositions de Mâcon**. Pendant quatre jours, Mâcon va vivre au rythme des saveurs et des senteurs de la gastronomie française, régionale et locale.

Avec près de 100 exposants, les visiteurs pourront découvrir les multiples **saveurs du terroir national**, avec les « grands classiques » du **patrimoine culinaire français**: cuisses de grenouilles, escargots, ravioles, tapenade, foie gras, fromages et charcuteries, macarons et chocolats... mais aussi les parfums et les saveurs du piment d'Espelette, des épices de la Réunion, de la vanille de Madagascar, des sels du monde, des huiles et vinaigres de fruits...sans oublier **les vins et spiritueux** représentés par une vingtaine d'exposants regroupant de

nombreuses appellations viticoles françaises.

Cette année encore, un espace sera dédié **aux terroirs de Saône et Loire**, la région Bourgogne étant une importante représentante de la gastronomie française. Les visiteurs pourront aussi retrouver, au cœur du salon, un stand proposant **la typique gaufrette mâonnaise**.

Le Club service du Kiwanis, reprendra, quant à lui le flambeau cette année pour concocter et proposer les incontournables **œufs en meurette**.

Pour cette nouvelle édition, les visiteurs pourront retrouver **les saveurs de l'Ardèche** découvertes l'an dernier. Ce stand ardéchois proposera le typique **fromage de chèvre** ardéchois ou encore des charcuteries, volailles, confitures ou produits à base de **châtaignes** issus de la production régionale. Mais cette année, de nouvelles spécialités ardéchoises seront proposés sur le stand : **le Lou Pisadou**, une pâtisserie à la crème de marrons ; des **nectars de fruits** ardéchois, du pollen frais ou de la **gelée royale**..., les visiteurs pourront aussi retrouver les saveurs du maraicher en dégustant diverses **soupes de légumes biologiques**.

En quelques mots, une **véritable épicerie fine des saveurs ardéchoises**.

Les visiteurs, au nombre de 14000 en 2011, pourront découvrir et acheter tous ces produits gastronomiques mais aussi créer et déguster leurs menus sur place grâce à de nombreuses tables parsemées tout au long du salon.

Cette année, les visiteurs pourront de nouveau participer au **jeu « Marché des Plaisirs Gourmands »** grâce à des bornes jeux installées dans le salon, et ainsi tenter de remporter un **panier garni d'une valeur de 100€**.

Ce Marché des Plaisirs Gourmands est une **véritable invitation au plaisir de la gourmandise**. C'est une **vitrine de produits gastronomiques et festifs**, permettant aux visiteurs de retrouver la tradition du bon goût à quelques semaines des fêtes de fin d'année.

Les Saveurs du Salon

Qualité, Authenticité, originalité et convivialité restent les maîtres-mots du Marché des Plaisirs gourmands

Le Marché des Plaisirs Gourmands offre aux visiteurs un large panel de produits du terroir. Les visiteurs pourront découvrir plus de **90 exposants** dont une vingtaine d'exposants mâconnais et des environs, que ce soit dans la **gastronomie ou le vin**.



Les liquides

Les visiteurs retrouveront les **appellations viticoles** à travers plusieurs stands présentant les vins régionaux: Bourgogne, Beaujolais; mais aussi des vins issus d'autres régions françaises : Bordeaux, Cahors, Banyuls, Madiran, Sauternes, Bugey...

Les **effervescents** seront eux aussi au rendez-vous, avec le Champagne, le crémant de Bourgogne ou la clairette de Die.

Mais dans le «monde du liquide» il ne faut pas oublier les **spiritueux**. Les visiteurs pourront ainsi déguster des sélections de whiskies, de rhums, de cognac ou de pineau...

Les amateurs de **bière** ne sont pas délaissés, ils pourront retrouver deux stands où ils pourront savourer des bières blondes, blanches ou ou ambrées.

Les produits de la Gastronomie française

Les visiteurs raviront leurs papilles en dégustant les saveurs si différentes du **patrimoine culinaire français**. A quelques semaines des fêtes de fin d'année, les visiteurs retrouveront «**les grands classiques**» de la **gastronomie française** avec les escargots, les grenouilles, le foie gras mais aussi les huîtres et autres crustacés.



Le Salon ouvre aussi la porte aux **saveurs lointaines** avec les épices et produits de la Réunion, la Vanille de Madagascar, les charcuteries et les fromages de Corse, des Pyrénées, les sels du Monde, les huiles d'olive de Crète et de Sicile...



La gastronomie française est aussi synonyme de **produits artisanaux**, les exposants sont avant tout des artisans fabriquant, produisant charcuteries, fromages...

Le Marché des Plaisirs Gourmands est un lieu de rendez vous entre visiteurs et artisans, heureux de partager leur passion et leur savoir faire.



La diversité de la gastronomie française se fait aussi grâce aux saveurs si spécifiques de chaque région. Les visiteurs pourront faire **un tour de France gustatif** avec les ravioles de Royan, les fromages et charcuteries de Savoie, la tapenade méditerranéenne, les moutardes bourguignonnes, les pognes de Romans, le nougat de Montélimar, le steak de taureau de Camargue, le saumon de Suède, les spécialités du Portugal...

Le marché des Plaisirs gourmands est le rendez-vous de la gourmandise, les **amateurs de sucre** pourront régaler leurs papilles et éveiller leurs sens avec la douceur du chocolat, le moelleux des macarons, le fondant du pain d'épices ou le craquant des berlingots.

Les Arts de la Table

La gastronomie française ne serait pas ce qu'elle est sans ses ustensiles et son matériel culinaire.

Le Marché des Plaisirs Gourmands a donc dédié un **espace aux Arts de la Table**. Les visiteurs pourront y retrouver ou découvrir les planchas, les poêles à pierre, la coutellerie artisanale...

Et il ne faut pas oublier le Gaufretier, ustensile indispensable à la confection de la fameuse gaufrette mâconnaise.



Les Régions

Les Terroirs de Saône et Loire

Fidèles depuis les débuts du Marché des Plaisirs Gourmands, les **Terroirs de Saône et Loire** seront encore au rendez-vous cette année.

Grâce à l'espace dédié aux Terroirs, les visiteurs pourront rencontrer et échanger directement avec les producteurs, les éleveurs, les artisans du terroir local.

Ces visiteurs dégusteront les **charcuteries artisanales** issues d'élevages de porcs élevés en plein air, ou encore des rôtis, pavés et terrines de **cerf**. les Terroirs de Saône et Loire c'est aussi des saucissons, des rillettes, des **foies gras** et autres produits dérivés du canard, des **volailles** fermières, de la **viande de boeuf du charolais**, **des escargots du Brionnais**. Et pourquoi ne pas clore cette dégustation tel un repas avec les **fromages** pur chèvre au lait cru et pour les gourmands avec les **sorbets**, coulis, pâtes de fruits et pains d'épices.



L'Ardèche

Les visiteurs retrouveront cette année encore les **saveurs d 'Ardèche**. comme en 2011, un espace sera dédié à cette région. Plusieurs produits artisanaux seront représentés, comme le typique **fromage de chèvre** ardéchois, les fameuses **caillettes** et autres charcuteries ou les spécialités à base de **châtaigne**.

Mais cette année d'autres produits viendront s'associer et compléter cet espace ardéchois, comme par exemple un producteur de **gelée royale et de pollen frais...**



...mais les visiteurs pourront ainsi découvrir et déguster le **Lou Pisadou**: une pâtisserie à la crème de marrons.

Ce dessert crée en 1994 par l'Association « Goûtez l'Ardèche » est un **symbole culinaire de l'Ardèche**, tout comme le pantin d'Annonay aussi présent cette année sur le salon.



Les gourmands pourront aussi se régaler et se réchauffer avec des **soupes de légumes 100% bio** concoctées par un maraîcher ardéchois ou encore se désaltérer grâce à un fabricant de jus et **nectars de fruits**



L'Ardèche est aussi une région viticole, Le **St Joseph** sera donc présent avec la Ferme des 7 lunes dont les vins sont issus de l'Agriculture biologique ou encore le Domaine Boissonnet, proposant St Joseph et **Condrieu**.



Les Associations

Le Kiwanis

Le Club Mâconnais du **Kiwanis** sera présent cette année sur le Marché des Plaisirs Gourmands, il concoctera et proposera aux gourmands les incontournables **oeufs en meurette**, accompagnés d'un verre de vin ou d'une boisson non alcoolisée.

Grâce à sa présence sur le salon et la vente d'oeufs en meurette, le Kiwanis mène une action supplémentaire permettant de récolter des fonds reversés à différentes associations.

Fort de sa devise «**servir les enfants du Monde**», le Kiwanis est présent partout dans le Monde à travers des clubs regroupant des bénévoles dont le but commun est l'aide à l'enfance.

Le Syndicat d'initiative de Mâcon et sa région

Le **Syndicat d'Initiative de Mâcon** et sa région confectionnera, cette année encore, la fameuse spécialité locale: la **gaufrette mâconnaise**. En effet, le Syndicat a pour but de faire découvrir à travers différentes manifestations, le patrimoine exceptionnel de la Bourgogne du Sud, quel meilleur lieu qu'un événement tel que le Marché des Plaisirs Gourmands?



Les Animations

Inauguration et Intronisations

L'inauguration aura lieu le vendredi 16 novembre à 16h30

en présence du groupe Matisconia et des confréries :

- de la gaufrette mâconnaise
- de la St Vincent
- de la St Fiacre

De plus la **confrérie de la gaufrette mâconnaise** officiera le **Vendredi** aux environs de **17h00**, celle de la **St Vincent le samedi 17 novembre** à **15h00** en présence de nombreuses foires amies du Sud-Est.

Concours de gaufrettes mâconnaises

La gaufrette mâconnaise signe encore cette année un retour fracassant sur le Marché des Plaisirs Gourmands.

Ressuscitée par la volonté farouche du Syndicat d'Initiative et de Claude POISSONNET qui sont même allés jusqu'à créer une confrérie consacrée à cette spécialité locale ayant pour objectif de défendre et de porter loin les goûts et saveurs de cette délicieuse friandise traditionnelle.

Un concours de gaufrettes mâconnaises réservé aux amateurs aura lieu :

Lundi 19 novembre à partir de 15 heures .

Mesdames, Messieurs, pour participer à ce concours, munissez-vous de votre gaufretier ainsi que de votre pâte, préparée avec amour afin de réaliser devant un nombreux public les huit gaufrettes demandées.

Un jury composé de membres de la Confrérie, de journalistes et de professionnels des métiers de bouche, désignera la meilleure gaufrette 2012.

Les candidats seront tous récompensés.

Inscription chez M. Claude POISSONNET, 54 rue Victor Hugo 71000 Macon, tél. 03 85 38 47 31

Date limite d'inscription : jeudi 15 novembre 2012

Le jeu

Cette année, les visiteurs pourront tenter leur chance et peut être remporter un **panier garni d'une valeur de 100€**.

ces paniers seront composés de divers produits de gastronomie que les heureux gagnants pourront aussi retrouver sur les stands des exposants participants.

Comment jouer? Directement sur les **bornes** installées au coeur du salon, grâce à un système de **jackpot** déclenché par un bandit manchot, les visiteurs pourront découvrir immédiatement s'ils ont la chance de remporter l'un des **20 paniers mis en jeu**.

Marché des plaisirs Gourmands
Du 16 au 19 novembre

Venez jouer et tenter de gagner un panier garni d'une valeur de **100€***
*Au sens obligation d'achat

Comité des Salons et Concours de **MACON**

CA
BANQUE ET ASSURANCES
Le bon sens a de l'avenir.

Les Exposants

La promotion du local

Le Marché des Plaisirs Gourmands est un salon gastronomique représentatif d'un large panel de **produits culinaires français de qualité**.

Le Comité des Salons et Concours sélectionne ses exposants sur plusieurs critères qui ont pour point commun la **Qualité** (qualité des produits, de leur mise en valeur, qualité et convivialité de l'exposant).

Autre objectif essentiel du Comité des salons et concours: la valorisation et la promotion des artisans et commerçants locaux.

De nombreux exposants sont d'ailleurs des **représentants du mâconnais et des environs**. On retrouvera cette année encore la poissonnerie le Calypso, les escargots de Grandjean, les spécialités des délices de la réunion, l'andouillette châillonnaise, les fromages de la cure des papilles, le café de la brûlerie, les champignons du Clos des fontaines, les chocolats Dufoux, les alcools et spiritueux de ABC...

Les **vins de la région** seront bien sûr eux aussi présents avec le Viré Clessé de Laurent Huet, les vins des Vignerons des terres secrètes ou de l'Atrium du Pouilly Fuissé et le Morgon avec le Domaine de l'Archange.



les nouveaux exposants locaux

Pour cette nouvelle édition, le nombre de représentants locaux viendra encore s'étoffer avec de **nouveaux artisans, producteurs et commerçants du cru.**

les visiteurs pourront donc déguster des **spécialités portugaises** avec Miam Miam Portugal. cette enseigne présente à Mâcon Sud propose tout au long de l'année des produits portugais dans son épicerie fine. Miam Miam Portugal c'est aussi un restaurant proposant des assiettes à base de poulpe, de cochon de lait ou de morue.

A quelques kilomètres de là, le **Château de la Barge**, installé à Crêches sur Saône, sera lui aussi présent sur le salon, il cuisinera des plats mettant en valeur jarret et ris de veau.

les visiteurs pourront aussi déguster et se désaltérer auprès de la **Brasserie la dragonne**, fabricant de bières artisanales à Chânes.



Les visiteurs découvriront cette année un stand dédié à une précieuse épice: le **safran**. Produit au coeur du **Brionnais**, cette épice sera joliment présentée par le « **safran de Sainte Foy** »



la douceur et le sucré des salades de fruits réjouiront les visiteurs grâce à la présence de **Couleur Saveur, magasin maraîcher à Feillens**, Chacun pourra déguster de nombreux **fruits exotiques**, en salade ou entier tout au long de la journée, en dessert ou par simple gourmandise...



les exposants, c'est aussi...

mais le Marché des plaisirs Gourmands ce n'est pas que la promotion du local, c'est aussi la découverte constante de nouveaux produits de qualité pour satisfaire chaque année les nombreux visiteurs.

Les Stands du Marché des Plaisirs Gourmands 2012 c'est:

-3 **champagnes**

-2 **effervescents** Crémant de Bourgogne, clairette de Die.

-18 **vins**: Bourgogne, Bordeaux, Banyuls, Madiran, Cahors, Bugey, Mâcon, Côtes du Rhône, Coteaux du Layon...

-2 **spiritueux**: rhums, cognacs, Xo...

-2 **bières**

-4 **fromages et charcuteries**: de la Corse, des Pyrénées, de Savoie, de Franche Comté

-3 **foie gras**

-1 région: **l'Ardèche**

-9 **épicerie fines** : café, tapenade, fruits, épices, huiles, vinaigres, safran, rubis de groseilles, champignons, saveurs du Poitou Charentes...

-2 **saveurs du Monde**: vanille de Madagascar, produits réunionnais.

-3 **arts de la table**: couteaux, poêles, planchas, gaufriers...

-3 **confiseries**: bonbons, pâtes de fruits, fruits secs.

-9 **chocolatiers, pâtisseries**: macarons, pogne, ganache, gaufrettes, nougat, chocolats.

-10 **Terroirs de Saône et Loire**

-11 **préparations culinaires**: escargots, grenouilles, ravioles, saumon, fruits de mer, steak de taureau, spécialités portugaises, tartiflette, andouillettes, oeuf meurette...

Nouveauté

Une Dégustation Commentée

Pour cette nouvelle édition du marché des Plaisirs Gourmands, la comité a souhaité innover en proposant en parallèle du Salon, une **dégustation commentée**.

Ce salon gastronomique est synonyme de rencontres, de convivialité, de promotion et de découvertes de produits du terroir.

Alors quel meilleur moment pour proposer à une large public une dégustation commentée sur les **vins « sucrés » du Mâconnais**.

Ces vins «**levroutés**» ou autres «**vendanges retardées**» d'automne ont en commun une présence de sucre résiduel plus ou moins importante, mais surtout une **chaleur communicante**, un noble épanchement de glycérine qui mènent droit au plaisir.

Pour cette « première » au Marché des Plaisirs Gourmand, il est important pour le Comité d'offrir aux amateurs de vins une **dégustation originale autour de la gourmandise et du plaisir**.



Dégustation commentée: « Douceur d'automne en Mâconnais »:
Vendredi 16 novembre à 19h

dans la **cave du Concours des Grands Vins de France de Mâcon**

Prix: **15€**

les places sont limitées et une réservation est donc obligatoire, le nombre maximum de personnes étant fixé à 60 participants.

Renseignements et inscriptions par téléphone au 03.85.21.30.44 ou par mail à info@concours-des-vins.com.

le Mot du Comité

le Comité des Salons et Concours de Mâcon est membre de l'Association des **Foires du Sud-Est**. En se déplaçant sur de nombreuses foires, le Comité peut ainsi sélectionner de nouveaux produits suivants 3 critères:

- la qualité des produits exposés
- la qualité de la mise en valeur des produits
- la qualité de sympathie de l'exposant lui même.

La volonté du Comité est clairement affichée: **favoriser au maximum les contacts entre les visiteurs et les exposants** grâce à une ambiance chaleureuse et faire se rencontrer des producteurs commerçants et des clients potentiels.

La particularité de cette manifestation, qui profite pour beaucoup à son succès grandissant, est l'ensemble des **tables mises à disposition** et dispersées tout au long du salon permettant aux visiteurs de déguster les produits qu'ils auront sélectionnés au préalable en déambulant, au gré des saveurs et des odeurs dans les allées.

Le Comité des Salons et Concours de Mâcon

-Président du Comité des Salons et Concours de Mâcon :
Bernard DELAYE

-Organisateur :
Bernard CLAIR, Président de la Commission
Tél : 06 08 72 42 46

-Contact presse
Raphaële MERCIER
Tél : 03 85 21 30 44
Email : raphaele.mercier@concours-des-vins.com

Infos pratique

Dates

Vendredi 16 au Lundi 19 novembre 2012

Lieu

Parc des Expositions de Mâcon
Avenue Pierre Bérégovoy - 71000 MÂCON
Hall A (2800m²)

Comment s'y rendre

- en train : gare TGV de Mâcon loché, gare de Mâcon centre
- en voiture : A6 sortie N°28 Mâcon Nord
A39, A40 et A406 sortie N°1 Mâcon Nord
- stationnement : parking gratuit à proximité

Heures d'ouverture

Vendredi 16 novembre 2012 de 11h00 à 22h00
Samedi 17 novembre 2012 de 10h00 à 22h00
Dimanche 18 novembre 2012 de 10h00 à 21h00
Lundi 19 novembre 2012 de 10h00 à 18h00

Prix de l'entrée

3 euros
Entrée gratuite entre 12h et 13h.
Entrée gratuite pour les moins de 12 ans

Plan d'accès





Nos partenaires



Le bon sens a de l'avenir

