



16-17
NOV
2024



VIN

Espace
Julien-Green

&
GOURMETS

horaires

samedi 10h - 19h30

dimanche 10h - 18h30

LA GASTRONOMIE
EN FÊTE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

ANDRÉSY
en Yvelines



Les animations

La ville vous invite à profiter d'un riche programme d'animations gratuites pendant deux jours : exposition gastronomique, ateliers culinaires et dégustation. Parmi les temps forts, ne manquez pas les ateliers de **la cheffe andrésienne Virginie Legrand**, qui vous fera découvrir des accords mets & vins parfaits avec des produits de nos exposants.



Flashez le code

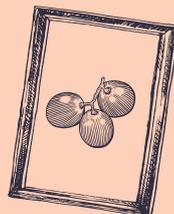
Une trentaine d'exposants producteurs et artisans se retrouvent pour présenter leurs produits locaux : foie gras, escargots, charcuterie, chocolats sans oublier les vins et champagnes...

Retrouvez tous les exposants sur la page dédiée www.andresy.com/le-salon-vin-gourmets

Galerie des Passions

Zoom sur la gastronomie

Galerie des Passions **du 6 novembre au 1^{er} décembre** : une rencontre entre la pâtisserie d'exception d'Amandine Méloni et le riche patrimoine viticole d'Andrésy, mis en lumière par le Club Historique d'Andrésy (CHA).



Démonstration et dégustation culinaire de nos exposants

La truffe nomade 29 Recette autour de la truffe
Noisette & Co 13 Dégustation de crêpes autour de la noisette

Nos associations partenaires 1 & 9



Grâce à la présence de nos trois associations partenaires parmi les exposants, assouvissez votre curiosité auprès du 1 CHA, de l'1 AVIC (Association Viticole Chantelouvaise) et de l'9 UNICEF.



20 & 29

Ateliers « Accords mets & vins »

Animés par Virginie Legrand de Communic'Passion.

- **Démonstrations culinaires** et dégustations gourmandes et œnologique, avec certains produits de nos exposants présents sur notre salon, au cours de ces deux journées.
- **Présentation et interview flash** des exposants sur leurs stands.
- **Dédicace de ces deux ouvrages** et sur le stand de dégustation.

Cheffe à domicile depuis 10 ans et andrésienne elle est auteure de deux ouvrages :

- « **Mes Recettes passion** »
1^{er} prix de la catégorie First cookbook, Gourmand Awards 2022 (Suède)
- « **10 ans de passion créative** »
préfacé par le chef François Adamski, MOF et Bocuse d'Or, sortie en 2024

Pour découvrir son univers suivre le podcast

« **Passion sans Modération** »

Les services



Le salon « Vin & Gourmets », met tout en œuvre pour vous apporter le meilleur service afin de passer un agréable moment.

Les food-truck parking

Croque mon gâteaux : croque-monsieur, hot-dog, crêpes, gaufres...
Les délices de Gigi traiteur sénégalaise : yassa, mafé, pastels, beignets, thiary, jus d'hibiscus, ginger, et baoba...

Restauration à l'intérieur

Opadalia 22 : produits créoles, acras, poulet boucané, beignets cocktails avec ou sans alcool à base de rhums artisanaux.
Atelier de Thomas stand 8 : dégustation et vente à emporter de chocolat chaud.
La ferme du Colimaçon 18 : vente à l'assiette et préparations chaude autour de leurs produits.
Mokadâme 24 : dégustation et vente à emporter de café.
Natura di Corsica 25 : dégustation et vente à l'assiette de fromages et charcuteries.
Saly's cakes stand 32 : dégustation de cup cake, brownie et vente à emporter de gaufre.

et aussi Verres au profit de l'UNICEF

Des verres de dégustation sont à disposition à l'accueil du salon « Vin & Gourmets » moyennant un coût de 2 € dont la somme sera reversée au profit de l'UNICEF. Idéal pour goûter les vins des producteurs présents.



Conciergerie

Nous mettons en place un service de conciergerie pour faciliter le transport jusqu'à votre véhicule.



Les stands

Organisé par la ville d'Andrésy, le salon « Vin et Gourmets » met à l'honneur les producteurs de vins et de produits régionaux, en privilégiant les circuits courts et l'agriculture biologique. Plus de 30 exposants vous invitent à découvrir leurs savoir-faire et à déguster leurs produits d'exception. **En famille** faites découvrir à vos enfants les plaisirs de la bonne cuisine, de l'agriculture biologique et des circuits courts. Soutenez une économie locale dynamique et responsable. **Bonne visite à tous !**

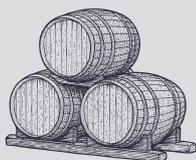
Espace Julien-Green



Les vins

Alsace

21 Vins AOC d'Alsace
(vins biologiques)
Envies d'Alsace
Frédérique Tonnelier
57, rue Principale
67220 Breitenau



Bordeaux

28 Graves blanc
Domaine de Beaucaillou
Yves Guitet
26, avenue Bellevue
33650 La Brède



Champagne

33 Durdon-Dumont
Champagne Marina D
Marina Durdon
9, rue Fontaine-Gillain
51700 Vandières



Corse

25 Vin régional de Corse
Natura di Corsica
Nicolas Hingray
Lieu-dit Cosqueric
29790 Mahalon



Languedoc

17 IGP Vins Pays d'Oc et huile d'olive
(en conversion biologique)
Domaine de Sévanes
Pascal Sendra
1726, chemin de l'Ancienne-Voie-Ferrée
30330 Saint-Paul-les-Fonts

6 IGP Vins Cévennes
(en conversion biologique)
Domaine des Mouchères
Domaine Sainte Octime
Lionel Rampon
Route de Sommières
30260 Sardan



Vallée de la Loire

30 Chinon rouge et rosé
— Rosé pétillant
— St-Nicolas-de-Bourgueil
(vins biologiques)
Domaine des Galuches
Christian Millerand
2 bis, impasse des Galuches
37420 Savigny-en-Véron

4 Vouvray
Domaine Aubert
Jean-Claude et Didier Aubert
10, rue de la Vallée Coquette
37210 Vouvray

15 Vins AOC de Touraine
(vins biologiques)
Divin Loire
Aude Clavier
60, route de Contres
41700 Oisly



Vallée du Rhône

11 Ventoux biologique
Huile d'olive biologique
Le moulin des Gypses
Yves Vanaert
1340, route de Carpentras
84570 Mormoiron



Les gourmandises



Biscuiterie – cakes – confitures maison

12 Artisan pâtissier
Biscuito, Maria Zicone
11C, Domaine-du-Petit-Beauregard
78 710 La Celle-Saint-Cloud

Café

24 Mokadâme
artisan torréfacteur, cafés,
vanille, confiture, miels, épices
Éric Patel
bâtiment Les Vignes
ZA La Briqueterie RD 307
78 810 Feucherolles

Caramels normands

3 Artisan confiseur
caramel au beurre salé
Édith Louchet
179, rue des Supplantures
27 100 Verneuil-d'Avre-et-d'Iton

Cheffe à domicile

20 & 29 Communic'Passion
Virginie Legrand
Rue des Coutures
78 570 Andrésy

Chocolaterie et confiserie

8 Artisan chocolatier
L'atelier de Thomas
Thomas Boughida
1, place du Bien-Être
95 280 Jouy-le-Moutier

Escargots

18 La ferme du Colimaçon
Philippe Maurice
Route de la Chartre
78 250 Oinville-sur-Montcient



Foie gras – confits – rillettes – mousses

14 La ferme du Breuilh
Julia Aubertie
84, impasse du Baillard
24 140 Eyraud-
Crempse-Maurens



Huiles, farines

19 Huilerie avernoise
Stéphane Duval
43, rue de Chantereine
95 450 Aavernes



Macarons

16 Natacha Délices
Nathacha Ruffino
2, clos des Sources
78 510 Triel-sur-Seine



Miel – nougat – pains d'épice

10 Les bons miels
du Vexin et du midi
Franck Portefaix
Cécilia Dufourcq
16, route de Goupillon
60 119 Neuville-Bosc



Noisettes Nouvelle Aquitaine

13 Noisette & Co.
Pâte à tartiner, noisettes
enrobées, farine, chocolats
Clarisse Chassac
21, avenue de Lavour
31 500 Toulouse



Palets de chocolat, guimauves

27 Chocolat Goutte
Virginie Goutte
11, rue des 2 Ormes
95 480 Pierrelaye



Produits alsaciens

21 Envies d'Alsace
Frédérique Tonnelier
57, rue Principale
67 220 Breitenau



Production alsacienne

7 Crème de rhum
et arrangés, produits
artisanalement en Alsace
M. Kandel
10, rue du Près
78 711 Mantes-la-Ville



Produits bretons

2 Artisan boulanger,
épicerie fine bretonne
Hervé Galek
57, rue Duguay-Trouin
29 100 Douarnenez



Pâtisserie et cake design

32 Artisan pâtissière
Saly's cake
Salymata Mathieu
4, sente de la Muande
78 570 Andrésy

Produits corses

25 Natura di Corsica
Nicolas Hingray
Lieu-dit Cosqueric
29 790 Mahalon



Spécialités créoles

22 Opadalia
M. et M^{me} Favières
Petite restauration, cocktails
et rhums artisanaux
34, avenue Paul-Brard
78 700 Conflans-
Sainte-Honorine



Truffes & produits épiciers

5 La Truffe Nomade
Claude Huet
512, chemin de Monclar
84 250 Le Thor



Thés, épices, poivres...

26 Hubert Maheut
23, rue le Long le Bois
27 160 Les Baux-de-Breteil



Food truck

parking
Croque mon gâteaux :
croque-monsieur, hot-dog,
crêpes, gaufres...

Les délices de Gigi traiteur
sénégalaise : yassa, mafé,
pastels, beignets, thiary,
jus d'hibiscus, ginger,
et baoba...