

3, 4  
ET 5  
NOV.  
2023  
PAVILLON  
D'AURON



SALON  
ET *Vins*  
*Gastronomie*  
ET SON SALON  
DU CHOCOLAT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.

Création graphique : November 316 417 32 08 84

l'agence  
**COULISSES**

  
**BOURGES**  
anime la ville!

  
RÉGION  
CENTRE  
VAL DE LOIRE

  
du Centre  
Produit  
en Région

  
MMA  
Métiers  
Artisanat  
DES

 **leberry**  
républicain

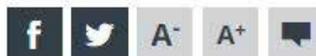
  
france  
**bleu**  
berry

[www.salon-vins-gastronomie-bourges.com](http://www.salon-vins-gastronomie-bourges.com)

**REVUE DE PRESSE**

# Retrouvez © du Centre aux salons de la gastronomie en Centre-Val de Loire

Publié le 26/10/2023



La marque régionale © du Centre, sera présente, en compagnie d'une partie de ses 207 adhérents, aux rendez-vous de la gastronomie, organisés tout au long de l'automne, en Centre-Val de Loire. Ces salons constituent une opportunité pour la marque régionale, fondée par la Région Centre-Val de Loire et coordonnée par DEV'UP Centre-Val de Loire, pour promouvoir les produits régionaux de ses adhérents auprès du grand public.

**Évènements incontournables où l'on se rencontre, partage, découvre et déguste.** Les salons de la gastronomie **réunissent chaque année producteurs locaux et visiteurs** désireux de vivre une expérience gustative unique. Dans un contexte où les consommateurs sont de plus en plus attentifs à qualité de leur alimentation, les circuits courts s'imposent comme une solution toute trouvée pour préserver le pouvoir d'achat, soutenir l'économie locale et consommer des produits du terroir.

**La marque collective © du Centre, gage de confiance pour une consommation locale et de qualité,** a pour mission d'**identifier et de mettre en valeur les produits et savoir-faire des producteurs locaux auprès des résidents de la région.** L'équipe de la marque régionale sera présente sur l'ensemble des salons, **mettant en avant les produits de ses adhérents et proposant diverses activités : des quiz, des tests de connaissance avec démonstration et des dégustations** de recettes préparées par les chefs des académies de cuisine locales et leurs apprentis.

N'attendez plus et découvrez les nombreux salons à venir, au cours desquels les habitués, amateurs de gastronomie et professionnels pourront se procurer les produits agréés © du Centre :

## Programmation des salons à venir

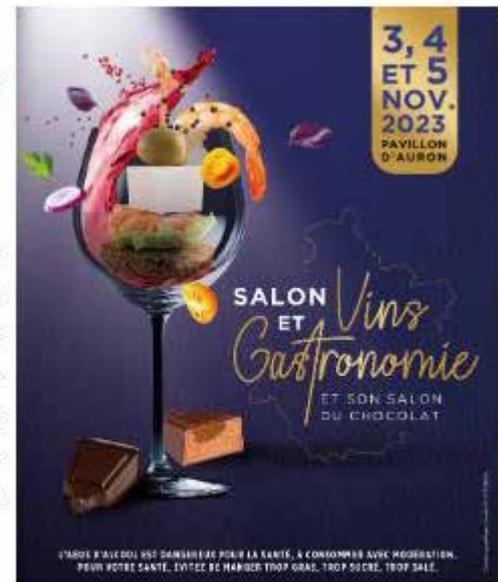
### Le salon de la gastronomie et des vins de Bourges (3 au 5 novembre)

Le pavillon d'Auron accueillera le salon des vins, de la gastronomie et du chocolat de Bourges (18). Sur l'atelier © du Centre, plusieurs chefs locaux ainsi que des apprentis de IFA Bourges se relaieront pour cuisiner des recettes à base de produits locaux. 22 adhérents de la marque seront également présents durant le week-end pour promouvoir leurs produits et savoir-faire auprès du grand public.

**La liste des adhérents participants :** *Amande et Saveurs, Brasserie AOUF, Cibèle – lentilles du Berry, Cocoripop, Covifruit, Domaine Leblanc-Picard, Escar'bio du Berry, Ferme de Neuvy, La Belle du Berry, La Chocolaterie Gourmande, Le Rucher des Brosses, Les Confitures du Terrier, Les Huiles de Joséphine, Madeleine de Proust, Maison Mercier, Mon Cher Bio, Miss'Till et Compagnie, Saveurs des Marais, Sablés de Nançay, Saveurs et Traditions Berry-Sologne, Spiruline du Berry, The Kefir & Kombucha.*

Pour en savoir plus sur le stand © du Centre : [Cliquez ici](#)

Pour en savoir plus sur le salon de la gastronomie et des vins de Bourges : [Cliquez ici](#)



[www.salon-vins-gastronomie-bourges.com](http://www.salon-vins-gastronomie-bourges.com)

### [FOCUS sur © du Centre]

© du Centre, gage de confiance pour une consommation locale et de qualité, a pour mission d'identifier et de mettre en valeur les produits et savoir-faire des producteurs locaux auprès des résidents de la région.

Lancée en début 2014 par la Région Centre-Val de Loire afin de promouvoir la filière agroalimentaire régionale, © du Centre prend une nouvelle dimension en devenant une marque collective régionale, à compter du 1er janvier 2021.

Aujourd'hui, ce repère de confiance, coordonné par DEV'UP Centre-Val de Loire, rassemble un peu plus de 200 adhérents et valorise près de



3.000 produits régionaux.

Retrouvez toute l'actualité de la marque régionale ainsi que tous les produits référencés sur [le site](#)

[© du Centre.](#)

**Le Berry Républicain**  
Vendredi 27 octobre 2023

## ■ LOISIRS

### BOURGES

## Le Salon vins et gastronomie revient



**Le Salon vins et gastronomie de Bourges va retrouver le chemin du Pavillon d'Auron, les 3, 4 et 5 novembre, après une annulation pour cause de travaux de toiture l'an dernier.**

C'est un retour en force avec quelque cent vingt exposants, dont 80 % qui reviennent après l'édition 2021. Le Salon, qui se déploie au Pavillon d'Auron de Bourges, est un événement phare qui a rassemblé 12.000 personnes lors de cette édition.

« C'est le fruit d'un travail sur la qualité, l'authenticité et le nombre d'intervenants », indique Nathalie Garzenne, codirectrice exécutive des Rives d'Auron. La moitié du Salon est consacrée aux vins et autres boissons ; l'autre, à l'alimentaire. Côté vins, à signaler l'arrivée de Chocolate in a bottle avec son chardonnay pé-

tillant du Sud-Ouest. Mais qu'on ne s'y trompe pas : 60 % des produits sont régionaux. Côté alimentaire, signalons à la bonne franquette avec ses produits de la mer, ou encore The Kefir & Kombucha.

Le Salon du chocolat s'étoffe avec une dizaine d'exposants. Le rendez-vous se met aussi aux plats à emporter entre huîtres, omelettes, produits antillais et autres crêpes salées ou sucrées. La Salon, c'est aussi toute une ribambelle d'animations en dehors de la place des Gourmets et du restaurant Au terroir gourmand pour des menus bistro.

L'institut de formation en alternance sera présent, tout comme Adrien Lefranc de la boulangerie du même nom. Vous pourrez aussi en savoir plus sur le vin, le thé à la menthe... Les Tables gourmandes du Berry s'installeront, et bien d'autres choses encore. ■

## Les gourmands à la fête au pavillon d'Auron

**BOURGES** ■ Après une édition 2022 annulée pour cause de problèmes de toiture au pavillon d'Auron, le Salon des vins, de la gastronomie et du chocolat revient en force en cet automne 2023, du 3 au 5 novembre à Bourges. En force car près de cent vingt exposants, dont une immense majorité de producteurs et viticulteurs, seront de la partie, représentant tous les terroirs et vignobles de France... et même d'ailleurs. Côté chocolat, le Salon monte en puissance avec dix exposants. Sur place, les visiteurs trouveront aussi de nombreux plats et produits à emporter, ainsi que de nombreuses animations.

*Au Pavillon d'Auron, vendredi de 14 h à 20 h ; samedi de 10 h à 20 h ; dimanche de 10h à 19h. 4 €, billet valable 2 jours (gratuit pour les moins de 12 ans).*



**COMMERCE. Demain.** Annulé l'an passé en raison de travaux, le Salon Vins et gastronomie de Bourges revient cette année. Couplé au Salon du chocolat, il aura lieu de demain après-midi à dimanche, au Pavillon d'Auron. Cent vingt exposants, des animations et des conférences sont annoncés.

Tarif : 4 euros ; gratuit pour les moins de 12 ans. Verre de dégustation à 2 euros (cosigné ou à acheter). ■

# Le Berry Républicain

Vendredi 03 novembre 2023

## HALLOWEEN

**APREMONT-SUR-ALLIER.** Tous les après-midi des vacances de la Toussaint, chasse au trésor dans le parc floral décoré pour Halloween. Chaque enfant recevra un livret de chasse et devra résoudre des énigmes aux quatre coins du jardin afin de rapporter des bonbons. Activité adaptée aux enfants de 4 à 12 ans (deux niveaux de difficultés). 02.48.80.40.17. [www.apremont-sur-allier.com](http://www.apremont-sur-allier.com)

**GENOUILLY.** Jusqu'au 5 novembre, spectacle de cirque (*le Bal des artistes perdus*, à 15 h 30), et nombreuses activités. Du mardi au dimanche, de 14 à 18 heures. Renseignements : 06.70.10.94.71.

**NANÇAY.** Tous les jours jusqu'au 5 novembre, enquête d'Halloween au Pôle des étoiles. Pour découvrir le valeur de sucreries, les enfants (à partir de 7 ans) devront résoudre des énigmes et éliminer les suspects un à un. Livret : 2 € (en supplément du billet d'entrée). Renseignements : 02.48.51.18.16. [www.pole-des-ettoiles.fr](http://www.pole-des-ettoiles.fr)

**SAINT-HILAIRE-DE-COURT.** Vendredi 3 novembre, de 19 à 2 heures, au château de la Beauvière, soirée Halloween organisée par Épipapu. Le déroulement de la soirée sera rythmé par un line up de trois DJ. Bonbons, cadeaux, maquillage... 12 €. Réservations : <https://yurplan.com>

**SOULANGIS.** Vendredi 3 novembre, ciné de la frousse au cinéma rural itinérant FDER, à la salle des fêtes. À 20 heures, *Miss Peregrine et les enfants particuliers* (à partir de 11 ans). 3 € pour les adhérents du Théâtre Bambino ; 4 € pour les non adhérents. Vente de boissons, pop-corn et bonbons. Renseignements : [www.theatre-bambino.fr](http://www.theatre-bambino.fr)

**HENRICHEMONT.** Samedi 4 novembre, à 16 h 30, à l'espace culturel Victor-Hugo : *l'Ange pas sage*, de Damien Bouvet, compagnie Voix Off. À partir de 6 ans. 5 € (adhérents) ; 7 euros. Renseignements : [www.theatre-bambino.fr](http://www.theatre-bambino.fr)

**SAINT-AMAND-MONTROND.** Samedi 4 novembre, de 13 à 20 heures, escape game à Balnéor. Animations, bonbons. 9,50 € (entrée de la piscine incluse). Créneaux toutes les trente minutes.

## CONCERTS

**BOURGES.** Concert de l'orchestre de l'académie musicale du Cher, à l'auditorium du conservatoire, samedi à 17 heures.

After the Crescent propose un concert avec Pierre Marcus Quartet, au théâtre Jacques-Cœur, dimanche à 17 heures. Renseignements au 06.85.79.14.86 ou [afterthecrescent18@atcjazz.com](mailto:afterthecrescent18@atcjazz.com)  
*Lire page 7.*

**DREVENT.** Le CAP Drevant - La Groutte organise un concert avec l'ensemble Karoutza, musique et chants de l'Europe de l'Est, à l'église, dimanche à 16 h 30. Tarif : 10 euros à partir de 15 ans. Réservation au 02.48.96.13.42 ou 02.34.67.00.48

**MORTHOMIERS.** Concert des groupes Nyos de Finlande et Ogino de Clermont-Ferrand, à la salle des fêtes, dimanche à partir de 18 h 30.

**REIGNY.** Ce vendredi, à 20 h 30, concert pop country folk de Walnut Groove, à L'Accalandre. Entrée libre. Ouverture du bar dès 19 heures.

**SAINT-DOULCHARD.** Concert de Scherzo gospel et les Maîtres chanteurs, samedi à 18 h, au centre socioculturel. Entrée libre participative.

**SAINT-GERMAIN-DU-PUY.** Concert de Desert Bag à la bibliothèque, samedi, à 19 h 30.

**TROUY.** Les Compagnons de chœur de Trouy propose leur concert, samedi à 20 h 30, à la salle Jean-Marie-Truchot et en deuxième partie invitent le groupe Mozambick pour un spectacle joyeux et musical. Entrée 10 euros.

## CONCOURS DE BELOTE

**BARLIEU.** Le comité des fêtes organise un concours de belote par équipe, à la salle Christian-Forest, samedi. Inscription 13 h 30 début du concours 14 h 30. 10 euros par personne.

**CULAN.** L'AS Culan cyclisme organise un concours de belote, salle polyvalente, dimanche à 14 h 30. Tarif : 10 euros.

**SOULANGIS.** Le comité des fêtes organise un concours de belote samedi à partir de 13 h 30, à la salle communale. Tarif : 10 euros.

**VIGNOUX-SOUS-LES-AIX.** Concours de belote par équipe, samedi, salle des

fêtes. Inscription 13 h 30 début du concours 14 h 30. Tarif : 10 euros par personne.

## RIFLES

**BAUGY.** L'amicale des écoles organise des rifles dimanche à partir de 13 heures, à la salle des fêtes. Réservation au 06.99.79.07.88.

**BOULLERET.** Le club des aînés de Savigny organise des rifles au foyer rural, dimanche à partir de 12 h 30.

**LE CHÂTELET.** Les Pêcheurs organisent des rifles dimanche à partir de 12 h 30, au foyer rural. Réservations au 06.08.69.43.50.

**MEHUN-SUR-YÈVRE.** Le Basket club organise des rifles, au centre socioculturel, samedi à partir de 18 h et dimanche à 13 h. Réservations au 06.98.80.89.63 ou 06.70.38.05.55.

**OUROUËR-LES-BOURDELINS.** Le Moulin avant organise des rifles, samedi à partir de 19 h 30, à la salle des fêtes. Réservations au 06.58.16.07.87.

**SAINT-AMAND-MONTROND.** L'UNRPA organise des rifles samedi à 14 h 30, à la salle Aurore. Réservations au 06.08.33.56.56 ou 06.77.89.22.16.

**SAINT-FLORENT-SUR-CHER.** L'association Tous ensemble pour Louis organise des rifles samedi à 20 h 30, au centre Louis-Aragon. Réservations au 06.18.72.19.37.

**SAINT-GERMAIN-DU-PUY.** L'association du Soleil à Madzari organise des rifles vendredi à 19 h et samedi à 18 h 30, salle des fêtes.

Le judo Toiso organise des rifles dimanche à partir de 13 h 30, salle des fêtes. Réservations au 06.63.04.04.55.

**SAINT-MARTIN-D'AUXIGNY.** Le Grand cœur de Lolo la Mala organise des rifles samedi à partir de 19 h, à la salle des fêtes. Réservations au 06.63.04.04.55.

**SAINTE-SOLANGE.** L'amicale des parents d'élèves organise des rifles dimanche à partir de 13 h 30, à l'espace Henri-Mitterrand. Réservations au 06.32.41.87.80.

**VIERZON.** L'association du club cycliste organise des rifles, salle Madeleine-Sologne, dimanche à partir de 12 h 30. Réservation au 06.24.73.54.86.

## SALON

**BOURGES.** Salon des vins et de la gastronomie, Salon du chocolat, au Pavillon d'Auron, vendredi de 14 h à 20 h, samedi, de 10 h à 20 h et dimanche de 10 h à 19 h. *Lire page 12.*

**SAINT-MICHEL-DE-VOLANGIS.** Foire aux huîtres et aux moules, samedi de 9 h à 19 h.

## SPECTACLE

**SAINT-AMAND-MONTROND.** Festival de la magie, d'aujourd'hui à dimanche à la Pyramide des métiers d'art. *Lire page 8.*

## THÉÂTRE

**LA GUERCHE-SUR-L'AUBOIS.** Théâtre, *les Belles sœurs*, par la troupe Les Dés Masqués, salle des fêtes, samedi à 20 heures. Entrée : 8 euros ; gratuit pour les -16 ans. Réservation au 06.95.02.54.12 ou 06.82.40.37.26.

**MARMAGNE.** Théâtre et musique à la salle des fêtes, samedi à 20 h 30 et dimanche à 15 heures, par la Compagnie Homo Sapiens Decatis d'Argenton-sur-Creuse qui présente *le Baron*, une pièce adaptée de l'œuvre *Les merveilleux voyages par voie maritime et terrestre du Baron de Munchhausen* par Gottfried August Bürger puis, un solo guitare et voix, reprises folk des années 60/70's. Tarifs : 10 euros et 5 euros pour les - de 12 ans.

**SAINT-DOULCHARD.** L'Association Scherzo propose une comédie, *Hors Pistes*, par le Stu'art Théâtre, au centre socioculturel, dimanche à 15 heures. Entrée libre participative. Renseignements au 06.11.10.94.92. *Lire page 7.*

## THÉ DANSANT

**MOROGUES.** Les Vigenets proposent un stage de danse, accordéon et violon, samedi de 15 à 18 h et un bal folk à 21 h, animés par les Sabots d'Erable et les Gravichons, à la salle des fêtes. Entrée : 8 euros. Tél. 02.48.66.07.58 ou 06.20.29.36.36.

**TROUY.** L'AAAEMD organise un thé dansant animés par Sandra et Éric Bouvelle, à l'espace Jean-Marie-Truchot, dimanche à 14 h 30. Tarif : 10 euros. Renseignements au 06.62.13.97.59.

**SALON** ■ Annulé l'an passé en raison de travaux, le Salon commence aujourd'hui et se poursuit ce week-end

# Le Salon vins et gastronomie revient

« Avec le Salon, on a un concentré de professionnels dans un même lieu »

Annulé l'an passé en raison de travaux, le Salon vins et gastronomie de Bourges revient en pleine forme, à partir d'aujourd'hui, avec 120 exposants, des animations et des conférences.



AUJOURD'HUI. Les gourmets, les anophiles et les amateurs de chocolat ont rendez-vous durant trois jours au Pavillon d'Auron. PHOTO D'ARCHIMS PERRIX DELOBELLE

François Lesbre

francois.lesbre@centrefrance.com

Le Salon vins et gastronomie de Bourges revient après une annulation pour cause de travaux l'an dernier. Il revient d'ailleurs en force avec 120 exposants et un salon du chocolat plus garni, à partir d'aujourd'hui et jusqu'à dimanche, au Pavillon d'Auron. « Lors de la dernière édition, nous avons accueilli 12.000 visiteurs. Nous espérons faire autant, voire mieux cette fois-ci », indique Nathalie Garzenne, codirectrice des Rives d'Auron.

Les gourmets, les anophiles et les amateurs de chocolat ont donc rendez-vous durant trois jours au Pavillon d'Auron. La codirectrice avance les atouts du Salon : « Authenticité, qualité des exposants et des intervenants pour le savoir-faire, les

démonstrations, les dégustations. Avec le Salon, on a un concentré de professionnels dans un même lieu », souligne-t-elle.

## Produits régionaux

Le bio sera présent, comme en 2021, avec des produits locaux installés dans la mezzanine. Le salon 2023 affiche un taux de retour de 80 % du côté des exposants, ce qui montre leur intérêt porté à la manifestation.

Maxime Dietrich explique, toujours au nom de l'agence Coullisses, que « la moitié des exposants viennent avec du vin ou des boissons et l'autre moitié sont dans l'alimentaire. Nous avons des nouveaux, le Covid a fait bifurquer certains, mais beaucoup reviennent. 60 % des produits sont régionaux dont 20 % de la marque C du Centre. »

À noter la présence de la pâtisserie Lefranc, de Bourges, avec Adrien qui s'est distingué au concours régional puis national du croissant. Cet après-midi à 16 heures, premier jour du Salon, il viendra montrer son savoir-faire avec quelques surprises à la clé.

Le Salon innove en proposant des choses à manger et à emporter comme des omelettes, des huîtres, des crêpes sucées ou salées ou encore des produits antillais.

Le salon du chocolat s'étoffe avec plus d'une dizaine d'exposants dans un espace plus grand, dans la mezzanine, avec même des conférences. Le chocolatier Jean-Claude Berton en proposera une sur l'accord vin et chocolat, ainsi que sur savoir reconnaître un bon produit.

Les tables gourmandes, avec

plusieurs chefs, se relaieront pour partager leurs expériences. Ils vont aussi proposer des recettes à 10 euros. Les sommes seront reversées au Pôle enfant de l'Institut d'éducation motrice. Ce sera aussi la deuxième édition de la place des gourmets, près du salon du chocolat, donc dans la mezzanine, avec des producteurs locaux, des tables et chaises pour s'installer et déguster fromages de chèvre, charcuterie, pâtisseries...

Le Salon est quasiment plein car il faut garder un espace pour les animations et la circulation dans les allées.

## De quoi se restaurer

L'Institut de formation en alternance (IFA) de Bourges est une nouvelle fois partenaire. Son directeur, Nicolas Mestre, estime qu'il est intéressant « de mettre en avant nos talents et

nos futurs talents. Il y a des anciens qui sont passés par l'IFA qui viendront samedi, de 10 heures à 20 heures, proposer des recettes faciles à faire. »

Le restaurant Au Terroir gourmand sera présent, ouverte midi et soir en mezzanine, de ce soir au dimanche midi. Trois restaurateurs de la ville seront aussi présents avec les spécialités du Maghreb d'Aïcha l'Orientale, les mets japonais de Wasabi et le traiteur italien Darla Cantine.

Un espace découverte sur le vin, le manger sainement et le thé sont aussi au menu. ■

**Pratique.** Au Pavillon d'Auron, à Bourges, aujourd'hui de 14 heures à 20 heures, samedi de 10 heures à 20 heures et dimanche de 10 heures à 19 heures. Entrée : 4 euros, valable pour une deuxième journée sur demande à l'accueil. Gratuit pour les moins de 12 ans. Un verre de dégustation soit en consigne soit acheté à 2 euros. Plus de renseignements sur [salon-vins-gastronomie-bourges.com](http://salon-vins-gastronomie-bourges.com).

**SALON** ■ Le Salon des vins et de la gastronomie, c'est jusqu'à dimanche soir au Pavillon d'Auron, où il y a foule  
**Une promenade gourmande parmi les saveurs de l'automne**

On se bousculait presque hier soir au Pavillon d'Auron, dans les allées du Salon des vins et de la gastronomie de Bourges.

Faut dire que c'était l'heure de l'apéritif. En de tels lieux, les tentations sont innombrables, goûteuses ici, gouleyantes là.

Celles et ceux qui s'adonnent au(x) chocolat(s) avaient reflué sur la mezzanine, où c'était déjà l'abondance « en vue des Fêtes ». Pour des plaisirs plus... rustiques, disons, on se mettait en quête d'un coup à boire avec un truc à grignoter.



GOÛTEUX. Piébisclités, les biscuits artisanaux des Saveurs des Marais.

Étaient proposés des vins locaux (reuilly, châteaumeillant...), des bières d'cheunous (la brasserie AOUF de Saint-Georges-sur-la-Prée), des crus de Bourgogne, du Bordelais ou encore des Côtes-du-Rhône ou de Gallac, du whisky berrichon (Ouche Nanon) et même du prosecco italien. Les fins palais en étaient tout émoustillés.

Et pour grignoter avec ça ? L'embarras du choix ! Jambons et salaisons de pays (Bayonne, Quercy-Périgord), foies gras ar-

tisanaux du Gers, salaisons encore et fromages pur brebis à l'enseigne des Filles du Larzac, omelettes (aux cèpes, aux girolles, au foie gras de canard frais), fromages d'Auvergne des terres d'Aubrac...

Les becs sucrés se retrouvaient sur un authentique kouign amann breton (de Trégunc) ou savouraient, sous le charme, la vraie, l'unique madeleine de Proust, élaborée du côté d'Ilhiers-Combray. Et le reste était littérature. ■

E.L.



## Du monde et du plaisir au Salon vins et gastronomie

**BOURGES.** Le Salon se poursuit aujourd'hui au Pavillon d'Auron.

**PAGE 8**

COMMERCE ■ Le Salon vins et gastronomie a fait le plein de visiteurs et de gourmands, hier, au Pavillon d'Auron

## « On vient surtout pour se faire plaisir »

Il y avait davantage d'embouteillages dans les allées du salon que sur les routes des retours de vacances. Et on était de bien meilleure humeur !

Emmanuel Letreulle  
emmanuel.letreulle@centrefrance.com

**G**rosse affluence, hier soir, au Salon vins et gastronomie organisé au Pavillon d'Auron, à Bourges, qui se poursuit aujourd'hui. « Les gens ont pris leur temps, résumait la responsable d'un stand de chocolats installé sur la mezzanine. En début d'après-midi, on attendait les visiteurs. C'est à croire que tout le monde est arrivé en même temps ! »

La météo très agitée, grise et humide a aussi pu pousser le public à venir chercher de quoi se régaler. « Et avant tout se faire plaisir », constataient plusieurs exposants de stands viticoles.

### Les Fêtes avant l'heure

À y bien regarder, entre deux lampées de pouilly-fumé du domaine du château de Tracy (Nièvre, pour ainsi dire au débouché du pont enjambant la Loire à Saint-Thibault) ou de vouvray blanc sec de chez Gwladys Colesse à Nazelles-Négron (Indre-et-Loire), « parfait avec l'andouillette », il fleurait comme un petit parfum de Fêtes (bien) avant l'heure dans les allées du Salon.

Leur plaisir, Liliane et Lydie, deux copines berruyères, l'ont trouvé en goûtant « beaucoup de sucreries, des macarons, des



DÉGUSTATION. Un p'tit châteaumeillan, c'est gouleyant, surtout en vue de l'opéro. PHOTO EL.

tartelettes à la crème pâtissière parfumées aux écorces d'orange, et puis plein de petits chocolats et de bonbons ».

Du coup, en fin d'après-midi, elles se sont accordé une pause à la buvette, pour savourer une réjouissante tablette de chocolat. « On a choisi au lait et à la pistache caramélisée, qu'elles expliquent avec ravissement. C'est délicieux ! Si c'était pas si cher... »

Liliane se dit volontiers portée

« sur les vins blancs d'Alsace ». Lydie, elle, aime par-dessus tout « la galette aux pommes de terre » et en a trouvé, « fabrication artisanale, ça promet ». Elle met la barre bien haut puisqu'elle garde un souvenir extatique de « la (légendaire NDLR) galette aux patates de chez Huet à Mehun-sur-Yèvre. Quand j'étais gamin, il y avait tous les week-ends la file d'attente sur le trottoir ! »

Liliane et Lydie « ont rencontré

plein de copains et de copines en parcourant les allées du Salon ». Un super après-midi.

Jean-Pierre, retraité, Berruyer lui aussi, est venu « en épicurien ». « J'ai reçu une invitation d'un producteur de foie gras du Sud-Ouest, vers Cahors. J'avais fait mes courses à sa boutique lors de vacances, c'était savoureux ! »

Il est passé « en éclaircur » vendredi soir. « C'est un bon dosage entre produits locaux et

d'un peu partout ailleurs, estime-t-il, en connaisseur. Et ça doit plaire puisqu'il y a un monde fou ! »

Peu porté sur le chocolat, Jean-Pierre est en revanche un très fin palais en matière de vins blancs (surtout), rouges (à l'occasion) et même gris. Porté par le souvenir gouleyant d'un saint-joseph blanc découvert la veille au soir, il a fait affaire avec le producteur.

### Un p'tit pouilly-fumé en hommage à Simonon

Grand lecteur devant l'éternel, il salue bien bas le stand des authentiques madeleines de Proust, où trône un grand portrait, iconique, du romancier de la Recherche du temps perdu.

Direction le château de Tracy, encore et toujours. Tout juste débarqué à Paris, le tout jeune Georges Simonon (né en 1903 à Liège) y a séjourné en 1923-24 et a fait plus d'une tournée des grands-ducs sur la rive sancerroise du fleuve. Admirateur du Grand belge, Jean-Pierre, sérieux comme un pape, compare différentes cuvées du pouilly-fumé produit au domaine. « C'est purement sentimental, convient-il. Et comme en plus c'est vraiment très, très bon... »

Le plaisir, on vous dit, et ses voies infinies. Un peu partout, on trinque en grignotant du saucisson catalan ici, du fromage de brebis du Larzac deux pas plus loin. Ou autour d'une bouteille de sancerre blanc et d'une assiette d'huîtres. Bientôt les Fêtes... ■

**Pratique.** Au Pavillon d'Auron, à Bourges, aujourd'hui de 10 heures à 19 heures. Entrée : 4 euros. Gratuit pour les moins de 12 ans.

■ EN BREF

SOLIDARITÉ

## Le don des chefs des Tables gourmandes



**Les chefs des Tables gourmandes du Berry (\*) ont récolté 1.865 euros pour les jeunes du pôle enfant de l'Institut d'éducation motrice de Trouy.**

Lors du Salon vins et gastronomie de Bourges, qui a eu lieu début novembre, les huit chefs des Tables gourmandes - ainsi que deux retraités - ont proposé des plats gastronomiques à emporter pour 10 euros par portion. Sur cette somme, une part était réservée à l'action solidaire. Au bout du compte, la somme totale a donc été de 1.865 euros.

Christian Chauveau, ancien chef du Jardin gourmand, explique que le don va entièrement à ce pôle enfant de l'Institut d'éducation motrice de Trouy, qui appartient à l'association pour l'insertion sociale et professionnelle des personnes

handicapées (Ladapt Cher). « Nous avons visité ce lieu l'an dernier et cela nous avait remués. Une centaine d'enfants de 3 à 18 ans y sont accueillis. L'État ne s'occupe pas d'acheter des choses ludiques pour eux. C'est pourquoi la somme va permettre de faire l'acquisition d'une balançoire extérieure », explique-t-il. Des personnes de l'IEM étaient présentes sur le stand des Tables gourmandes.

Après le Salon de Bourges, c'était le tour du Salon de Châteauroux le week-end dernier. Là encore, les chefs des Tables gourmandes ont œuvré pour recueillir une somme, toujours au bénéfice de l'IEM. ■

**François Lesbre**

(\*) Animée par des professionnels depuis 1985, l'association regroupe des amoureux des métiers de bouche qui mettent à l'honneur la cuisine gastronomique du terroir.