



Salon de la GASTRONOMIE

Photo : Olivier Douard

Ven. 08 → Lun. 11 Novembre 2024

🕒 Horaires

Ven. 08 - 10h00 → 21h00
Sam. 09 - 10h00 → 21h00
Dim. 10 - 10h00 → 21h00
Lun. 11 - 10h00 → 18h00

📍 Le Cube TROYES

🌐 maisonduboulangier.com

📱📺📺 Suivez-nous sur les réseaux !



Un événement
**La Maison
Du Boulanger**
Centre culturel

Troyes

Crédit Mutuel

CHAMPAGNE
CHEURLIN-DANGIN

Intermarché



ÉVÉNEMENT

Ven. 08 -> Lun. 11 Novembre

Salon de la Gastronomie

Dossier de presse - octobre 2024



**La Maison
Du Boulanger**
Centre culturel

LE SALON DE LA GASTRONOMIE DE TROYES, LE RENDEZ-VOUS DES GOURMETS DE L'AUBE ET DES DÉPARTEMENTS LIMITOPHES !

Ven. 08 -> Lun. 11 Novembre 2024

Le Cube Troyes

La 26ème édition du **Salon de la Gastronomie** organisée par **La Maison du Boulanger** se tiendra au Cube de Troyes du **vendredi 08 au lundi 11 novembre 2024**, promettant d'être un événement exceptionnel pour les amateurs de bonne cuisine.

Toujours très attendu par ses visiteurs fidèles, ce salon offre une occasion unique de découvrir les délices du terroir. En mettant en avant des produits de qualité et l'authenticité des savoir-faire locaux, cet événement festif célèbre véritablement la gourmandise. Les participants pourront savourer une variété de spécialités, rencontrer les artisans passionnés qui les créent, et profiter d'une ambiance conviviale et chaleureuse.

Une occasion en or pour apprécier le savoir-faire de nos producteurs, se familiariser avec la cuisine grâce à des recettes originales, tout en prenant part à divers concours et ateliers.

Un rendez-vous incontournable pour tous ceux qui souhaitent explorer les richesses gastronomiques de nos régions de France.





La richesse du travail de la Terre se déploie à l'infini dans nos assiettes !

Présent et dévoué depuis de nombreuses années, **le Petit Marché Nature** vous convie à une célébration des artisans et de leurs merveilles.

Ce collectif de 15 producteurs passionnés, issus de l'Aube et répartis sur sept stands, mettra en lumière la qualité de leurs trésors cultivés et façonnés tout au long de l'année.

Au cours des 4 jours de l'événement, ces artisans proposeront une vaste gamme de produits à emporter ou à savourer sur place dans leur chaleureux espace de restauration, sans oublier des dégustations délicieuses de fromages, de confitures « faites-maison », de foie gras, d'escargots et de bières... Ces producteurs renforceront le rayonnement des délices issus du terroir Audois.

Liste des exposants : Paty d'Arrelles, L'once Troy, L'escargotière, Ferme du champ charme, Ferme des 3 vallons Champignons de Cussangy, Grains de nature, Ferme des abbesses, Malice et fromage blanc Salle Domaine des Grillots, Délice Décadot, Patrice Lemoine, Ferme du charme du moulin





COMMUNIQUE DE PRESSE

Troyes, octobre 2024

Cap sur les saveurs locales !

Terres&Vignes continue d'animer le Salon pour faire connaître les produits locaux

Du 08 au 11 novembre 2024, Terres & Vignes de l'Aube vous invite à un véritable festival des saveurs locales dans l'espace dédié aux producteurs locaux au Parc des Expositions de Troyes, à l'occasion du **27ème Salon de la Gastronomie**. Au cœur de cet événement incontournable, un espace dédié aux trésors du terroir aubois attend les visiteurs gourmands, avec des animations inédites et une palette de produits régionaux.

Cette année, une nouveauté à savourer sur place : des tapas 100% locales !

Animations culinaires et concours : une expérience à ne pas manquer

Sur les quatre jours de salon, laissez-vous surprendre par des démonstrations culinaires hautes en couleur. La célèbre **Brigade du Lycée Edouard Herriot** ouvrira le bal, le vendredi 08 et samedi 09 novembre, avec des recettes festives et gourmandes, toutes basées sur les produits du terroir : assiette avec 3 salés - 2 sucrés - 1 fromage - 1 cocktail sur les deux jours. Noël avant l'heure dans vos assiettes !

Le dimanche 11 novembre, place aux traditions avec une dégustation du fameux **Chaource AOP**, animée par le Syndicat du Chaource. Les amateurs de fromages pourront découvrir toutes les subtilités de ce joyau aubois.

Pour clore l'événement en beauté, le lundi 11 novembre sera dédié aux amateurs de gibier avec la **Fédération de la Chasse**, qui proposera des dégustations de mets rares : planchas, terrines, et autres délices issus de la chasse raviront les palais curieux.

Découvrez la Ferme Parthiot et ses créations inédites !

Cette année, la **Ferme Parthiot** fait son entrée avec des nouveautés exclusives : houmous, dips de lentilles corail, salades de lingots blancs et rouges, et même des brownies lingots rouges aux fruits secs et caramel beurre salé ! Des plats imaginés avec les produits frais de leur ferme, pour une immersion totale dans les saveurs authentiques.

Votez pour votre produit coup de cœur !

Depuis 2016, le concours « **Coup de Cœur du Terroir** » fait vibrer les visiteurs du salon. Ce concours participatif permet à chacun de voter pour son produit aubois préféré, mettant ainsi en lumière la créativité et le savoir-faire des producteurs locaux.

Venez soutenir vos producteurs, découvrir des produits uniques et, surtout, profiter de l'ambiance festive et chaleureuse de cet événement dédié aux saveurs de l'Aube !

Contact de presse

Vanessa SERIEIS - directrice de Terres&Vignes de l'Aube
06.61.54.26.71 - contact@terres-vignes.org



Terres&Vignes de l'Aube, qui sommes-nous ?

Depuis 2006, collectif regroupant 16 acteurs majeurs du développement agricole, viticole et rural de l'Aube : syndicalisme, coopératives, négoce, banques et assurances mutualistes, chambre d'agriculture...

Nos missions : Promouvoir l'agriculture et la viticulture c
travers des événements, des émissions de télé

Fédérer les forces vives de l'Agriculture et
le rôle économique de l'agriculture, de l'élevage e

Site, Réseau Sociaux : www.terres-et-vignes.org ,
<https://www.facebook.com/terres.et.vignes.aube/>, <https://www.instagram.com/terres.et.vignes.aube/>



Terres&Vignes remercie les partenaires qui ont soutenu cet événement



SALON DE LA GASTRONOMIE



VOTEZ

Pour votre produit coup de coeur!

VOYAGEZ

À travers les saveurs du territoire : nos produits et nos producteurs vous attendent !

GAGNEZ

Un panier garni à l'occasion d'un tirage au sort effectué en fin de journée, surtout n'oubliez pas de remplir votre fiche contact !



DU CÔTÉ DE LA RESTAURATION SUR PLACE...

Convivialité rime avec Festivité



Jean-Charles Marasse et son équipe sont ravis d'offrir aux visiteurs une brasserie de style Guinguette.

Ce concept original a été très apprécié lors de l'édition 2023 du Salon de la Gastronomie.

C'est un lieu idéal pour savourer un repas tout en profitant des démonstrations culinaires, avec un menu spécial qui varie chaque jour, tant à midi qu'en soirée.

Kevin et son équipe sont enchantés de prendre part à cette 26ème édition du Salon de la Gastronomie.

Dans leur espace de restauration "La Fine Gueule", ils vous offriront une cuisine authentique, mettant en vedette des viandes grillées avec des accompagnements, ainsi que des hamburgers et des hot-dogs.





Les deux nouveaux partenaires de **la Maison du Boulanger, Intermarché et le Champagne Cheurlin-Dangin** s'associent pour donner vie à un nouvel espace Bar à Huîtres et Champagne, situé dans le Cube du Salon de la Gastronomie.

Avec une surface de 36 m², cet espace promet des moments conviviaux autour des délices marins. La Maison de Champagne Cheurlin-Dangin, implantée à Celles sur Ource, allie savoir-faire et traditions depuis dix générations, produisant des champagnes d'exception à partir de Pinot noir, de Pinot meunier et de Chardonnay. Pour ceux qui souhaitent savourer des huîtres dans une ambiance chaleureuse, le Bar à huîtres, géré par les équipes d'Intermarché de Saint-Julien-Les-Villas, offre une expérience unique.

Ce concept a pour but de rassembler famille et amis autour de ces mets raffinés, dans un cadre où convivialité et bonne humeur sont à l'honneur. Ce n'est pas un restaurant traditionnel, mais plutôt un lieu pensé pour les passionnés des huîtres et du Champagne.



DU CÔTÉ DU SAVOIR-FAIRE ET DE L'APPRENTISSAGE...



Alméa est une association présidée par Georges BELL, gérée par les CCI et CMA de Champagne-Ardenne.

Elle propose quatre activités de formation, incluant le CFA INTERPRO et l'E2C Champagne-Ardenne. Certifié ISO 9001 et Qualiopi, Alméa est le premier centre de formation en alternance du Grand Est, avec 15 sites.

Les professions culinaires s'initient grâce aux centres de formation

Le CFA organisera plusieurs ateliers, chacun avec des animations variées chaque heure, en lien avec les Fêtes de Noël. Vous y découvrirez l'Art de la Table, des préparations culinaires pour stimuler votre créativité et un véritable univers gourmand qui émerveillera les papilles des petits comme des grands.



PLAN DU SALON

Ven. 08 -> Lun. 11 Novembre 2024

de la SALON GASTRONOMIE



Plan non définitif, soumis à modifications.

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON – Hall 1



ENSEIGNE	PRODUITS	STAND
L'EST ECLAIR	Presse	A1
DELICES CATALANS	Salaison keesbo (Noix de jambon, noix de boeuf) charcuterie sèche, saucisse 100% volailles, rosette avec truffes, rosette avec magret de canard	A3
CUISINE DES ÎLES CHEZ PAM	Samoussas, rouleaux de printemps, nouilles, rougail saucisse, plat veg, pain indien	A4
VACY	Vin d'Anjou (Crémant de Loire, Coteau du Layon, Rosé, Blanc sec, Rouge)	A5
ARTCOUTEL BOURNOT	Coutellerie, Cisellerie, Articles de Table	A6
CORSICABREIZH	Salaisons, fromages Corses, vins, bières, confitures, gâteaux, miels	A7
CAFE ELEMENTI	Cafés, Thés, Infusions, Accessoires pour le café et le thé, Machines à café, Boissons à base de café et de thé	A8
RODY-CHOCOLATERIE	Chocolat plaques/idées cadeaux/micachocs	A11
LE PANIER DE PROVENCE	Olives, tapenades, Antipastis	B1
CAVES GUERIN	Bières, whiskys, Rhum, Vins, Spiritueux, Buvette softs, Champagne, Tireuse à bière, Coffrets cadeaux, Paniers gourmands, Prunelle de Troyes	B3
RHUM DES "ILS"	Rhums arrangés, vieux rhum, cognac arrangé, crème de rhum	B4
MAISON CAFFET	Chocolats, macarons, confiserie, viennoiserie	B5
EXTE PEIO	Salaisons (Jambon, Lomo, Kopa, filet mignon, saucissons...), Fromages (mixte, Ossau Iraty, bleu des basques...), Apéritifs (vin blanc à base de fruits), condiments (piments, confiture)	B10
LA CHAMPENOISE	Tourte au Chaource, Tourte jambon, Croque Andouille, Feuilleté saucisse, Andouillette 5A, véritable andouillette de Troyes coupée, andouillette chasseur, pâté en croûte, feuilletée au Chaource, Filet mignon fumé, Verrines de saumon froid, Jambon froid, Planches apéritive	C1
EARL FERME DE LE HOUN	Foie gras, terrines, pâtés, rillettes de canard, confit plats cuisinés de canard, poulet et veau. Assortiments et coffrets cadeaux Magret fumé	C3
TETES D'AUTREFOIS	Têtes d'autrfois, guimauve, meringue chocolatée, Boule coco	C7
ESPACE CUISINE	Articles culinaires en fonte d'aluminium avec revêtement pierre	C11

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON – Hall 2



ENSEIGNE	PRODUITS	STAND
LES VINS JACKY LAMBLIN	Vins de Bordeaux, Sauternes, Saint Emilion, Lalande de Pomerol, Margaux, Pomerol, St Estephe	C9
JEAN DE VELAS	Tartinades, vinaigres, vinaigrettes, noix vertes confites	D3
AU PANIER AUVERGNAT	Salaisons + Tripoux + Lentilles du Puy + Bières Artisanales + Moutardes, Huiles Vinaigre artisanaux	D4
BRASSERIE BURRIS	Bières / Coffrets bière / Bière au potiron consommation sur place	D6
VANILLA SAVA	Produits en Vente Directe de Madagascar : Vanilles (gousse, poudre, extrait), Poivres, Curcuma, Cannelle...	D7
MAISON BIRGHAN AB	Vins d'Alsace Agriculture Biologique Grand Cru Crémant d'Alsace Vendange Tardive	D8
CHÂTEAU LES ALBERTS	Blaye Côtes de Bordeaux rouge, Bordeaux rouge, Bordeaux blancs, Bordeaux rosé méthode traditionnelle	D9
CHOCOLENIABOTTLE	Bouteilles Chocolat in a Bottle	D11
LA CAVE A COMTES	Salaison auvergnonnaise, salaison ibérique, Fromage du Jura, Beaufort, Tomme de brebis...	D15
BARBOT-MARCADIER COGNAC PINEAU	Cognac, Pineau, Jus de Raisin, vin de pays rosé, moutarde au cognac	D17
ROCQ SAVOIE	Fromages : beaufort, Abondance, reblochon, comté, morbier, bleu, gex, michèvre...	E3
VINS SCHUELLER	Vins et crémants d'Alsace	E4
O DELICES DE LUCAS	Confitures / Pâtes à tartiner, Coffrets Cadeaux	E5
LE RUCHER DE JEANNE	Miels, Pains d'épices, Gat'O Miel, Pâtes à tartiner, Miel en rayon	E6
AU BON COIN DE GABY	Salaisons, fromages, confitures, miel, IGP et AOP Auvergne	E7
LES SUCRES D'OLIVIER	Macarons, Biscuits, Pâtisseries de Voyage	E8
DISTILLERIE GUILLON	Esprit du Malt de la montagne de Reims - Don Teodorico de la Sierra-Jeanson S	E9
MAISON BRANCHE	Terrines primeurs bio en bouteilles bières pression en fûts	E10

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON – Hall 2

ENSEIGNE	PRODUITS	STAND
DOMAINE CHEVEAU	Vins AOC Pouilly Fuissé, St Véran, Mâcon, St Amour, Beaujolais Village	E11
ERBICIA LE GRAND-BICOUPÉ	Bières (bouteille et pression), farines, huilés crêpes, verres, plaques émaillées Erbicia	F6
BERGERIES DE SOLOGNE	Agneau, Plats cuisinés, Framboises	F7
GRIVELET PÈRE ET FILS	Vins du Bourgogne	F8
TERRES DES TEMPLIERS	Banyuls/Banyuls grand cru, collier vins et vin Aop et autres spécialités	F9
BISCUITERIE NAVARRO	Biscuits artisanaux: amaretti, navettes, croquants, rochers	F10
VIGNOBLES PEJANOUEIX	Montagne-St-Emilion Pomerol	F11
SARL DOMAINE DEBRAY	Vins de Bourgogne Blanc et Rouge	F12
LA FROMAGERIE	Chaource, truffiore, Saoumontarin, Chevre fermier, Montrond, Mousseron, Morbier, Comté, bleu du Jura...	F13
FFCE MORILLES	Morilles séchées et poudres de ceps	F14
SAINTHE	Vêtements, fourrures, accessoires de chasse	F16

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON – Hall 3

ENSEIGNE	PRODUITS	STAND
RUDE FLORENT	Beaujolais blanc, beaujolais village, brouilly, cote de brouilly, margot	G1
VORWERK THERMOMIX	Robot Thermomix	G2
LES PETITS POTINS	Conserves de légumes aux goûts variés	G3
LE COMPTOIR DE MON ENFANCE	Pâtes à tartiner, guimauves, enrobés, tuiles chocolatées, meringues, prunes	G4
DOMAINE DE LA GRAND MAISON	Vins de Chinon (Rouge, Rosé, Blanc et méthode trad-rosé)	G5
PROVENCE TAPENADE	Olives variées toutes tapenades antipasti huiles	G6
APEI AUBE	Démonstration et dégustation de produits maison. Vente de produits chauds et froids + boisson soft. Produits locaux en circuit court. Collecte bio déchet.	G7
HUILERIE DES FOUETS	Huiles en 1ère pression à froid, huile vierge de colza, tournesol, colza ail-échalote, colza basilic, huile de noix, noisette, sésame et oeillette	G8
DOMAINE DE CASTELNAU	Foie gras, confits, rillettes, plats cuisinés à base de canards, figues farcies, vin de Tursan, piments d'espelette	G9
ART DU PATE CROUTE	Pâtés croutes, Tourtes	G10
VIN DU TSAR	Vins Rouges, Rosés et Blancs en IGP Thézac Perricard	G12
CAREXQUIS	Carexquis caramel sablé breton, praliné, chocolat noir palet breton caramel, chocolat noir orange confite, cacahuète caramel	H1
O DELICES D'ORLINE	Diablottines, différents caramels à tartiner, gourmandise de Sarrasin, chips de Sarrasin, gelée aux saveurs de vin chaud	H3
AU FUMOIR VOSGIEN	Spécialités maison fumées au feu de bois de hêtre – Fromages vosgien	H4
LA CONSERVERIE DE LA TUILERIE – SALAISONS DU PAYS D'OTHE	Salaisons et conserverie artisanales. Saucissons secs maison, saucisson au chaource, au Chablis, au marc de Bourgogne, etc.	H5
DOMAINE STIRN	Vins AOC Alsace, Vins AOC Grand Cru Alsace, Crémant AOC Alsace	H6
SARL OR VERT	Foie gras cuit au sel, mi cuit. Conserves, confit, pâtés, rillettes, cous farcis, garbure	H7

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON – Hall 3

ENSEIGNE	PRODUITS	STAND
VINS DE LOIRE LAYON	Coteaux du Layon, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire, Sauvignon, Chemin Chardonnay, Anjou Rouge, Crémant de Loire blanc et rosé	H8
L'OMNICUISEUR VITALITE	Omnicuiser vitalité, appareil de cuisson à basse température tout en 1, indispensable dans la cuisine pour des repas sains et gourmands	H9
AGNUS GERALD	Sandwiches raclette, Buchettes saucisson, Eau	H10
BISCUITS Français	Tuiles XXL, divers biscuits, fruits séchés, pâtes de fruits, guimauve chocolat, pâtisseries salées, tartelette fruits secs	H11
VERI-GOOD	Pruneaux d'Agen, confiture, crème, abricots secs, jus de pruneaux, figues, noix, ail, kiwis	H12
LA DISTILLERIE DU LOING	Gin, vodka, liqueurs tonic	H14
TRUFFAZUR	Truffes et produits truffés	H15
GARDAM	Huiles d'Olives d'exception du bassin méditerranéen	I1
M.BEAU-LES NOISETIERES-EPINEUIL	Bourgogne Epineuil rouge, rosé, blanc	I3
VINS HANSMANN	Vins d'Alsace	I5

LISTE DES EXPOSANTS DU SALON – CUBE

ENSEIGNE	PRODUITS	STAND
PETIT MARCHÉ NATURE	Produits locaux	CUBE
TERRES & VIGNES	Présenterai les saveurs de l'Aube et les communiquera auprès du grand public à travers diverses animations	CUBE
BRASSERIE D'ORGEMONT	Bières Artisanales Bio : Valmy, Orgemont, Remes, Louve	J10
LA VINO THEQUE	Whisky, Rhum, Spiritueux, Caviar et nouveautés	J12
BRASSERIE THIBORD	Bières artisanales et locales fabriquées dans l'Aube. Bières pression, bouteilles et coffrets cadeaux	J14
BRASSERIE LA ROOF	Bières artisanales et dérivés (vinaigre, gelée)	J14
INTERMARCHÉ & CHEURLIN-DANGIN	Nouvel espace Bar à Huîtres et Champagne	J16
ADMA TERROIR 52	Miels et produits de la ruche/confitures/pâtes/biscuits/huiles/glaces/canard/vins/jus de fruits. Crêpes maison à emporter à base de chèvre fermier, miel et pâte à tartiner maison miel/chocolat	J18
Terres & Vignes de l'Aube	Sainfolia, La Petite Biscuiterie, La ferme Parthiot	K10
DUPARCQ	Pâtisserie / Traiteur	K13
LA FERME DES ONGLEES	Confiture, nectar, coulis, sirop, compoté issus de l'exploitation	L4
LES VERGERS DE SAINT PIERRE	Jus de pomme fermiers et dérivés	L5
DOMAINE ROUSSEAU	Champagne, Crémants de Bourgogne, Vins de Bourgogne	M13
SAVOUREZ LA CHAMPAGNE-ARDENNE	Spiritueux+épicerie/Saucisson, jambon, terrine, boudintella	M11 / M15
Petit Marché Nature	Collectif de producteurs	M17->M23
LA FINE GUEULE	Viandes grillées pommes grenailles ou galette de pomme de terre tous types de boissons sans alcool, bières, champagne, vins rouge, vin blanc, vin rosé, tous types de desserts	N18
ASS COLLECTIFS GUYANAIS	Accras saveurs créoles planteur tipunch bières colombo riz	N22
CHAMPAGNE R VALLET GADRET	Champagne, Rosé des Riceys, Ratafia champenois, coffret cadeau	N24

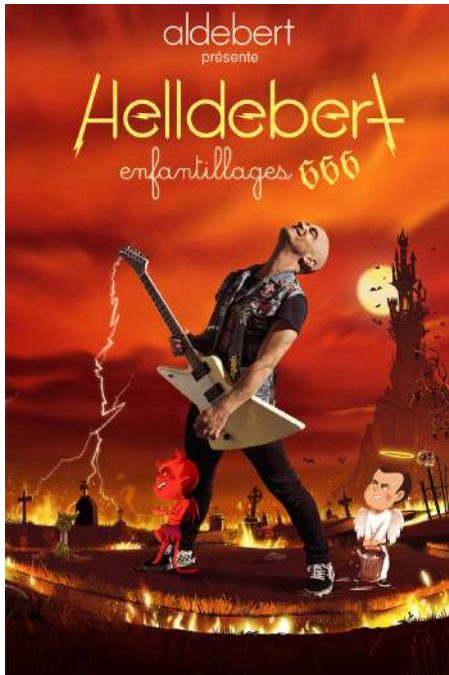
NOTRE PARTENAIRE AUTO



Renault 5 déborde d'énergie. Pop, malicieuse, accueillante, plus respectueuse et toujours chic. Citadine pleine de vivacité, d'audace et d'endurance avec jusqu'à 410 km^l d'autonomie. Sans oublier son charme français. R5 est de retour.



SPECTACLES À VENIR



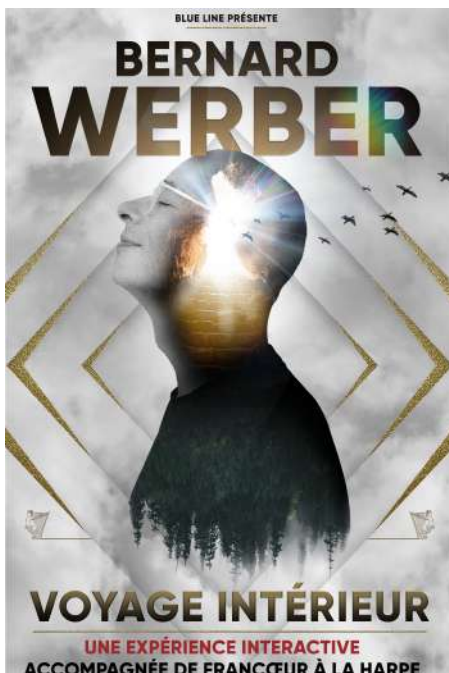
📅 Sam. 09 novembre 2024
🕒 15:00 & 19:00
📍 Théâtre de Champagne



📅 Mer. 13 novembre 2024
🕒 20:00
📍 Théâtre de Champagne



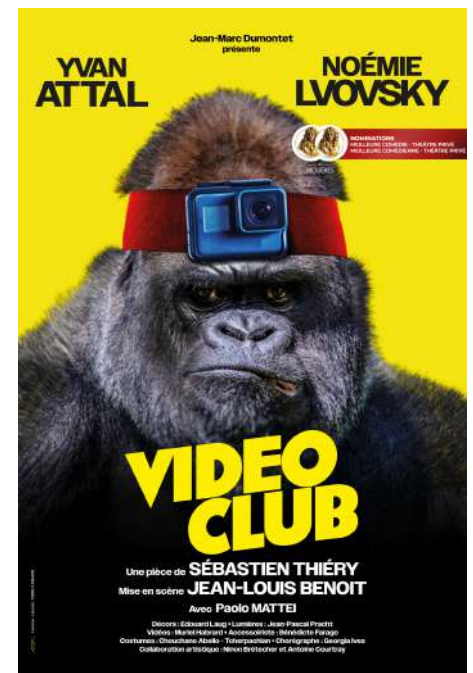
📅 Jeu. 28 novembre 2024
🕒 20:00
📍 Théâtre de Champagne



📅 Mar. 03 décembre 2024
🕒 20:00
📍 Théâtre de Champagne



📅 Jeu. 05 décembre 2024
🕒 20:00
📍 Théâtre de Champagne



📅 Lun. 09 décembre 2024
🕒 20:00
📍 Théâtre de Champagne

INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES



Ouverture au public

Ven. 08 novembre - 10h -> 21h

Sam. 09 novembre - 10h -> 21h

Dim. 10 novembre - 10h -> 21h

Lun. 11 novembre - 10h -> 18h

TARIFS



Tarif Tout Public en pré-vente (avant le début du salon) : 4 €

Tarif Tout Public (pendant le salon) : 5 €

Tarif Groupe (à partir de 20 personnes) et PMR : 3 €

Tarif Étudiants : 2 €

Tarif Enfants de 5 à 12 ans : 1 €

Tarif Enfants - 5 ans : GRATUIT

ENTRÉE GRATUITE POUR LE PUBLIC LE VENDREDI DE 10H À 14H

**Réservations en amont du Salon de la Gastronomie
à La Maison du Boulanger, Centre Culturel**



42 Rue Paillot de Montabert

10 000 TROYES



03 25 40 15 55



maisonduboulangier.com



**La Maison
Du Boulanger**
Centre culturel



42 Rue Paillot de Montabert

10 000 TROYES



03 25 43 55 00



maisonduboulangier.com