DOSSIER DE PRESSE 2019

40ème FOIRE AUX VINS

œnologie & gastronomie

6 Restaurants - 120 exposants

SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE P.3

LES VINS P.4

GASTRONOMIE P.8

LISTE DES EXPOSANTS ET PLAN P.12

L'ANNEXE BY TNT P.14

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE P.15

PROGRAMME P.16

ANIMATIONS P.20

LES PARTENAIRES P.24

INFORMATIONS PRATIQUES P.26

CONTACT P.27

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
40ÈME FOIRE AUX VINS DE BELFORT

La **40ème Foire aux Vins 2019**, une **édition anniversaire** qui promet plein de surprises !
La Foire aux Vins Oenologie et Gastronomie de Belfort est depuis 39 ans un rendez-vous de partage incontournable. Ces 5 jours de foire, du **28 août au 1er septembre 2019** , mettront en avant les savoir-faire de nos **120 exposants** et permettront à vos sens de refaire un voyage avant la rentrée. Ambiance garantie pour cette nouvelle édition, avec entre autre de **nombreuses animations** et un **chapiteau festif de 800m2** : l'AnneXe.

Une foire riche en saveurs

Des **professionnels de toute la france et d'ailleurs** seront présents pour vous faire découvrir des **produits de qualité** et de leur terroir. Vos papilles connaîtront un défilé de saveurs. La Foire aux vins fait le plein d'authenticité et de traditions mais également de nouveautés gastronomiques. Nos vins représentent les routes de toutes nos magnifiques régions de France : Bourgogne, Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Val de Loire, Vallée du Rhône, la Provence, le Jura, la Corse, ... mais aussi celles de l'étranger, avec des vins de l'Est, d'Espagne et des liqueurs du Canada.

L'AnneXe by TNT, un espace pour faire la fête et s'amuser !

Cette année, prolongez votre visite et plongez dans une **ambiance festive** sous le chapiteau aménagé spécialement par TNT. **3 bars à thème** vous seront proposés (bar à Cocktails, champagne et Apérol Spritz), ainsi que des **soirées animées par un DJ** avec des horaires adaptés : jusqu'à minuit mercredi, 1H jeudi et 2H vendredi et samedi.

Et toujours des animations pour tous les goûts !

L'espace animations de la salle accueillera des **cooking shows** de nos chefs de la région, des démonstrations de **produits bio et locaux** et également des **ateliers de créations en chocolat** avec entre autres le champion du monde du chocolat : Mickaël Azouz !

Suivez l'actualité sur
@FoireauxVinsBelfort
Plus de renseignements sur :
www.foire-aux-vins-belfort.fr

À ne pas manquer : découvrez les produits en jouant !

Un nombre important de lots seront à gagner lors des **jeux quizz** sur l'espace animations! Répondez correctement aux questions de notre animateur Mario, sur les vins, la cuisine, la foire, et récupérez votre cadeau avec votre bon sur les stands. **Plus de 3 000€ de cadeaux** seront à gagner !

Une édition anniversaire pleine de surprises !

Pour sa **40ème édition**, la Foire vous fera découvrir l'**oenologie** autrement, de façon ludique avec le théâtre du vin ! Vous pourrez aussi participer à de nouvelles animations dans l'air du temps : la réalisation d'un **Buddha Bowl** avec «Jungle Belfort» et d'un **Mojito** avec le bar «la Voile Sucrée». Enfin, pour vous laisser un souvenir de la foire, nous réaliserons un **verre à vin collector** gravé à l'image de la manifestation (compris dans le prix d'entrée et à 2€ si entrée sur invitation)

BONNE FOIRE À TOUS !

Billeterie sur place, liste des exposants, programme des animations, informations pratiques, tout ce qu'il faut savoir pour préparer sa visite se trouve sur le site Internet de l'événement et notre Facebook.

40ÈME FOIRE AUX VINS
œnologie & gastronomie
6 Restaurants - 120 exposants

TARIFS :
6.50€ - RÉDUIT : 5.50€

LES VINS - BUVEZ BIO

Le vin bio a plus de goût, une subtilité d'arômes car il ne contient aucune substance chimique. La certification se limite au raisin et ne tient pas compte du processus de vinification. Un vin bio garantit la méthode de viticulture, mais c'est le talent du vigneron qui en fera un bon vin. Lors des dégustations à l'aveugle, ils sont souvent préférés aux productions conventionnelles et se sont fait une bonne place sur les cartes des grands restaurants. Encadrés par des règles strictes, la production biologique doit se faire sans aucun produit issu de la chimie de synthèse (fertilisant ou pesticide). Le bio préserve donc mieux les vitamines et autres nutriments que l'on peut trouver dans le vin. Autre atout, la imitation de l'usage de produits de synthèse évite aux consommateurs certains maux de tête et de ventre. A condition de le boire avec modération, biensûr !

Auprès des producteurs **Domaine des Maels (N°16)** et **Lindas Chusclan (N°95)** vous-pourrez déguster et vous faire votre idée du vin Bio.

VIN BIO ET AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

Le cahier des charges pour obtenir le label AB est simple, rigoureux et logique, plein de bon sens : pas de désherbage chimique, pas d'utilisation de produits de traitement de synthèse. La protection du vignoble se fait uniquement avec des produits chimiques d'origine naturelle : le soufre (contre l'oïdium) et le sulfate de cuivre (contre le mildiou). Les vignes sont peu remuées en profondeur, afin de favoriser la vie du sol et le développement des micro-organismes, qui travaillent les sol.

L'agriculture Biodynamique : pour aller plus loin

Régie par une vision particulière du domaine comme étant un organisme vivant à part entière, le système de production est donc adapté à l'enjeu principal qui est la préservation de l'équilibre de cet organisme.

L'objectif de l'agriculture biodynamique est d'obtenir grâce aux soins apportés au domaine, un rendement suffisant qui soit constant et stable. La conception d'un organisme agricole prend en compte l'intégralité de la faune et de la flore du domaine. La diversité des cultures, l'entretien du paysage, les soins naturelsapportés à la terre (engrais 100% naturels à base de plantes) permettent de conserver la fertilité du sol. En plus du souci defournir un produit de qualité, le producteur tente d'atteindre l'idéal d'un domaine autonome. L'objectif de l'agriculturebiodynamique est d'obtenir grâce aux soins apportés au domaine, un rendement suffisant qui soit constant et stable.

A tout vin, son cépage et sa région. Le goût de chacun dépendra ensuite du travail du viticulteur et du vinificateur. Les vins du Nord de la France sont plus secs que ceux du Sud, où les raisins sont gorgés de soleil. Un vin du Sud de la France est donc plus « charnu », plus puissant et donc plus fruité. Pour faire votre palais, pas de secret: il faut goûter ! Connaisseur ou amateur, les professionnels de la Foire aux Vins de Belfort vous feront découvrir leurs crus et vous apporteront les conseils appropriés pour que votre plaisir gustatif soit complet.

BIEN CHOISIR SON VIN, C'EST CONNAÎTRE LES BASES, PUIS GOÛTER. AVEC MODÉRATION BIEN ENTENDU !

Commencez toujours par tester les vins secs. Vous ferez ensuite mieux la différence lorsque vous passerez aux plus fruités. Puis lisez l'étiquette de la bouteille: elle comporte le cépage et la région dont le vin est issu. Ces indications, et nos professionnels de la Foire, vous aideront à choisir et à vous y retrouver parmi les nombreux cépages...

FAIRE UN BON MARIAGE

Les plats que vous servirez avec le vin vous obligeront, dans tous les cas, à faire un choix. Un vin trop présent risquerait de masquer le goût de votre repas. A l'inverse, d'autres mets auront besoin d'un vin tannique pour les mettre en valeur... C'est le cas de la viande rouge qui se mariera bien avec un rosé puissant du Languedoc. Un conseil simple et efficace : mariez le vin d'une région avec les plats de la même région. Un muscadet avec des huîtres, ou encore un cassoulet avec un cahors, seront très loin d'être des fautes de goût...

ATTENTION AUX FAUX-PAS

Deux règles à retenir pour éviter le faux pas oenologique: pas de vin rouge puissant avec le poisson et pas de viandes trop corsées avec les vins légers. De tels mariages annihileraient leurs goûts respectifs. Enfin stop aux idées reçues : le fromage ne se mange pas obligatoirement avec du vin rouge ! Le fromage de chèvre prend toute son ampleur avec un vin blanc sec. De même, le Champagne sera en parfait accord avec du foie gras.

LES TENDANCES ET GRANDS CRUS

La tendance est au vin plaisir de petit producteur sans se ruiner et la recherche de petits vins de terroir à la manière de la sélection des bistrots. Les Bordeaux perdent leur première place sans doute dû au prix élevé des millésimes 2009 et 2010. Mais leurs qualités restent toujours exceptionnelles. Envie de changement, évolution des goûts, les vins blancs et la consommation dite locale sont en progression. Cette année se sont les vins de la Loire, du Languedoc et les Côtes du Rhône qui ont levent en poupe. La Foire Aux Vins et ses exposants vous donnent les grandes tendances 2019 en matière de vin :

Les vins effervescents : séduisent par leur légèreté et la finesse de leurs bulles, moins lourds que l'alcool des vins mutés.

Pour les rouges : une vraie diversité d'appellations (Saint-Joseph, Crozes-Hermitage...), qui permet de trouver des vins de grande qualité à des prix abordables et réaliser des accords intéressants.

Pour les blancs : tout le monde y trouve son compte, à bulles, sec ou sucré. Ici pas de notion de cru ni de hiérarchie des cuvées qui permet même aun ovice de mettre la main facilement sur un bon vin à prix raisonnable..

Pour les rosés : les rosés du Languedoc-Roussillon. Charnus et colorés, ce sont des vins du soleil, qui se boivent avec plaisir et qui ont l'avantage de contenter l'en- semble des goûts de convives tant à l'apéritif qu'à table.

Toutes couleurs confondues, découvrir les vins du Sud-Ouest :
Des vins blancs secs vifs, bien secs aux notes d'agrumes et florales. Et des vins blancs doux équilibrés, légers avec des notes de fruits confits et miellées. Des vins rouges simples, avec un nez sur les fruits rouges, idéal pour accompagner vos charcuteries. Et des vins rosés aux arômes acidulés pour vos salades, pizza.

FOCUS SUR SHÉJOMA «RHUMEURS»

La pétillante Fatmé se fera un plaisir de vous faire découvrir «l'arrangé Shéjoma» : du rhum arrangé de fabrication artisanale, sans colorant ni conservateurs Rhum 100% agricole de la Réunion ! Rendez-vous sur le stand **Shéjoma «Rhumeurs» n°36**.

SUR LA ROUTE DU MONDE

Le vin est le produit par excellence d'une terre, de son soleil, des senteurs et saveurs de son terroir. Si la France a été bénie en ce domaine, le reste du monde n'est pas moins bien loti. Les vins étrangers vous offrent le monde à portée de mains, éveillent des saveurs nouvelles à votre palais et le goût de l'aventure.

Suivez la tendance avec nos exposants qui vont vous transporter aux pieds de la Cordill ères des Andes, au Chili ou en Argentine, à l'Est avec **les délices de l'Est (N°34)** qui vous proposeront du vin de glaces «Eiswein», ou encore en vieille Europe avec **Tokaji et ses vins de Hongrie (N°100)**. Il est produit près de la ville de Tokaj entre les rivières Bodrog et Tszam, qui se jettent dans le Danube en Hongrie septentrionale.

SPOT CHAMPAGNE

Champagnes Jacques Robin (N°21) : laissez vous surprendre par les champagnes blancs rosés de ce vigneron indépendant champenois.

Champagnes Massin (N°77-78) : des champagnes sains et authentiques laissant pleinement le terroir s'exprimer, ainsi que du Chablis depuis un an.

Champagnes Fay Michel (N°86-N°88): des cuvées qui traduisent l'expression du terroir situé dans la Vallée de la Marne Rive droite, à Barzy sur Marne.

Champagnes Bretons et fils (N°51): situé à Congy, dans la vallée de la marne, propose une gamme de champagnes à la fois riche et diversifiée. De cet ensemble complémentaire, chaque champagne se distingue grâce à sa personnalité et son caractère unique.

LA GASTRONOMIE

Au détour des allées de la Foire, laissez-vous séduire par de savoureux produits de terroir et de qualité : foie gras du Sud-Ouest, escargots de Franche Comté, mais aussi charcuterie sèche catalane, des produits Bio, du nougat, fromages, salaisons et autres produits Corse. Mais également des produits du Périgord de la **Maison Kuster (N°65)**, et **chez Maison Grolière (N°53)** où vous dégusterez notamment son Foie gras de canard à la crème de Marron et son Foie Gras poêlé, ou encore une crème brûlée au foie gras des plus originales et surprenantes !

RÉVEILLEZ VOS PAPILLES

Avec un large choix d'épices, **l'Ours Orange (N°67)** donne des couleurs à vos recettes : épices entières ou moulues, poivres, sels originaux et les fleurs de cuisines (souci, bleuets, rose...). Et pour les desserts, osez le sucre aromatisé : menthe, vanille, noisette, violette, rose, café, bonbon, cactus... autant de saveurs qui surprendront vos papilles.

Thé ou Café ? Amateur de thé, puriste à l'anglaise ou adepte de saveurs exotiques, l'Ours Orange fera également votre bonheur de vos instants Tea Time.

A l'instar de Louis XIV vous êtes plutôt café, **Chicco d'Oro (N°115)** vous proposera les meilleurs crus.

CAFFÈ CHICCO D'ORO

PRENEZ SOIN DE VOUS

Pour être belle à croquer, **la Picholine (N°96)** vous fera découvrir sa gamme de produits cosmétiques à base d'olive, reine du Gard, pour prendre soin de votre peau naturellement.

Sur le stand **(N°109)**, **les fruits déshydratés de Clara** sont une manière saine et délicieuse de vous apporter de l'énergie en combattant la fatigue et de prendre soin de votre santé et de vos os.

LA FRANCE : LE PAYS DE LA BAGUETTE, DU FROMAGE ET DES SALAISONS

La Foire aux Vins, c'est une occasion de faire le tour des régions françaises et d'en savourer les multiples spécialités du terroir : catalanes, corses, limousines, franc-comtoises, savoyardes ... La Foire aux Vins, c'est une occasion de faire un tour de France, et d'en savourer les multiples spécialités de terroir : catalanes, corses, limousines, franc-comtoises, savoyardes. Vos exposants vous proposent un large choix de saveurs, de salaisons, et de fromages : Chorizo, Viande séchée, Saucissons aux herbes, aux épices, aux champignons, aux fruits (myrtilles, figues, pêches), aux fruits secs (amandes, noisettes...) mais aussi des saucissons aux goûts extravagants : Tartiflette, Citron, Piment, Roquefort. Et pour le fromage Tomme savoyarde, Abondance, Beaufort, Comté, Morbier, Tomme du Jura, Gruyère...

DU BON PAIN

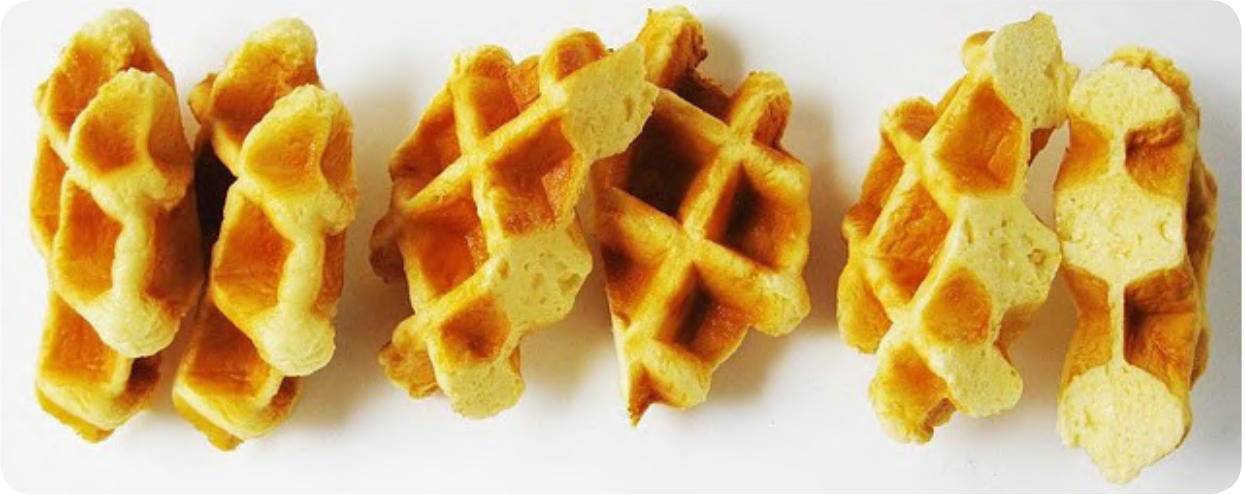
La boulangerie Vincent Stéphane s'installe à nouveau sur la Foire pour un pain de qualité ! L'opportunité d'observer en direct la fabrication du pain, de la déguster encore chaud. Achat et / ou dégusation sur place **(Stand N°116).** Fabrication et cuisson de pizzas, tartines, pains, viennoiseries et pâtisseries devant vous !

LES DÉLICES DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

Entre mer et montagne, le chant de cigales, les criques secrètes...replongez dans les saveurs méditerranéennes. Corsicantica vous propose des produits d'origine Corse, pour apporter un peu plus de soleil et de chaleur sur la Foire aux Vins. Le stand **Corsicantica (N°74)** fait déguster les incontournables de la charcuterie corse mais également du fromage et du vin de l'ile de beauté !

À LA CONQUÊTE DES GOURMANDS

Maxime vous fera fièrement découvrir la véritable Gaufre de Liège, qui a pour particularité de contenir des morceaux de sucre incorporés dans une pâte levée. Elle se déguste chaude, un régal ! Elle vous est également proposée en version salée, déclinée à la norvégienne, à la montagnarde, au Foie Gras, et végétarienne ! Rendez-vous sur le stand **Waffle Sandwich & Gaufres de liège (N°117)**.



L'ÉRABLIÈRE LEFEBVRE

Pour la quatrième année, retrouvez sur le **stand (N°52) , l'érablière**, une entreprise familiale qui existe depuis quatre générations, spécialisée dans les produits de l'érable de première qualité : sirop, tire, beurre, sucre, thé, tisane... Venez voyager au Québec avec eux.

DE RETOUR CETTE ANNÉE

Mickaël Azouz, champion du monde de chocolat, tiendra le **stand n°11**, et viendra éveiller vos sens et vos plaisirs en présentant ses chocolats d'exception. Il animera également un atelier pâtisserie.

RESTAURATION POUR TOUS LES GOÛTS

DÉGUSTATION ET PETITES ENVIES !

Nous vous proposons de vous restaurer sur nos stands Gourmets, service convivial à l'assiette au comptoir :

Dégustez des cassolettes d'escargot chez **Jacot Billey (N°35)**, producteur franc-comtois depuis 3 générations.

Pour une petite faim, rendez-vous à la **Boulangerie (N°116)**, croquez toutes chaudes des pizzas et tartines franc-comtoises et viennoiseries.

Pour les amateurs de Foie Gras, rendez-vous chez **Maison Kuster** et ses produits du Périgord **(N°65)**, et **chez Maison Grolière (N°53)** pour ses foies gras d'oie et canard mi-cuit, médaillés de nombreuses fois au concours national, où vous dégusterez notamment son Foie gras de canard à la crème de Marron et son Foie Gras poêlé, ou encore une crème brûlée au foie gras des plus originales et surprenantes !

À TABLE !

Restaurant de la place (A) : jarret, tête de veau, saucisse de Montbéliard, escargots, jambon à l'os.

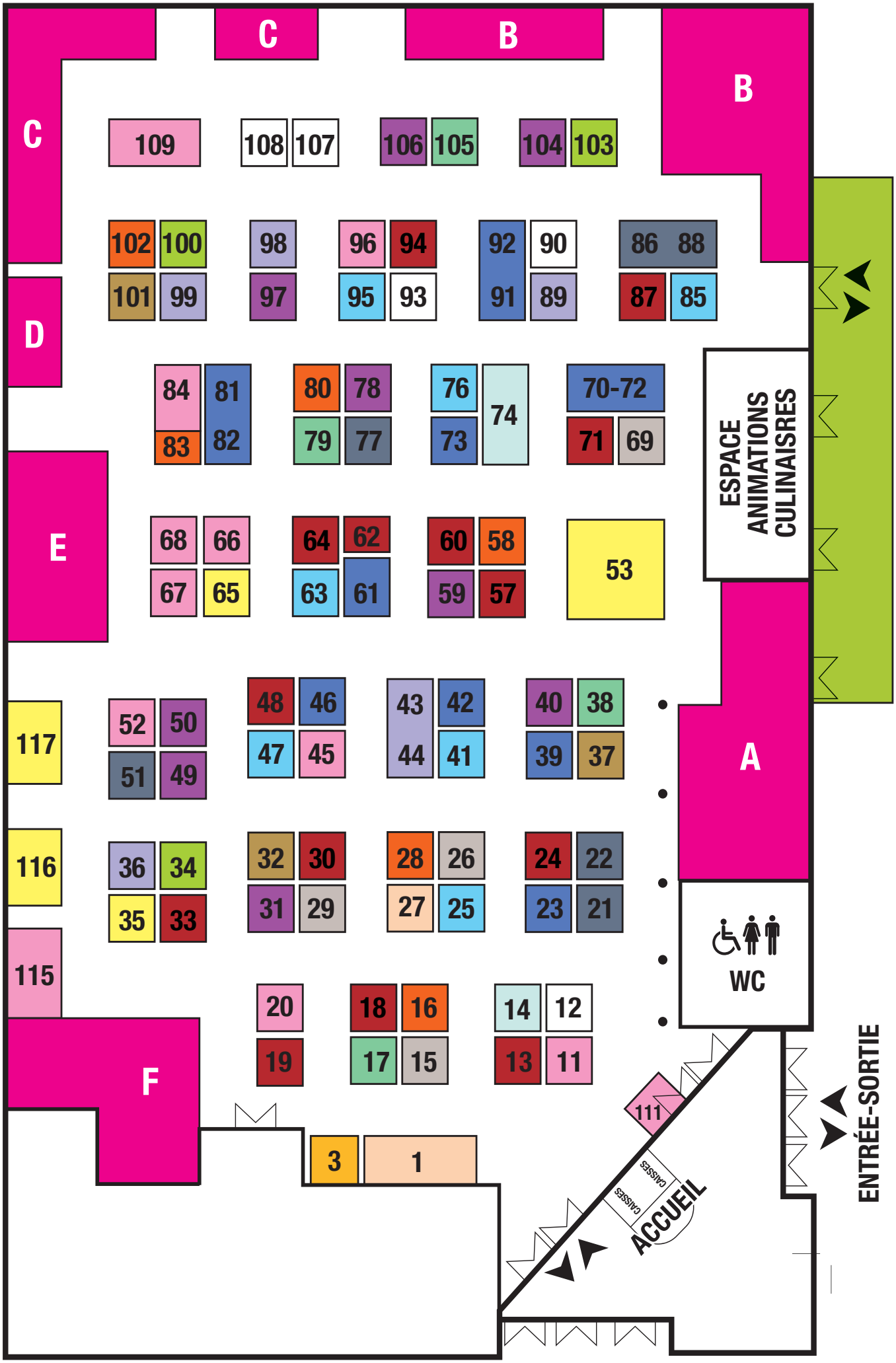
La Marée (B) : spécialités poissons, friture de carpes, moules frites et fruits de mer.

Restaurant Maison Esquines (C) : proposera les spécialités du Sud-ouest de la France : Cassoulet, confits, différentes salades, canard aux saveurs miel et épices, choucroute d'oie périgourdine, confit de canard, foie gras...

Le Bar à huître (D) : vous propose ses spécialités de la mer servies avec verre de vin blanc, pain et beurre.

Traiteur Simon (E) : Le Traiteur Simon se transforme en «Winstub» le temps d'un week-end en vous proposant dans un cadre chaleureux et convivial, les meilleurs richesses du terroir Alsacien en mêlant savoir faire et tradition. A Güeter !

Restaurant l'Endroit (F) : pizzas, burgers,ardoises froides.


C
B
B
C
D
E
A
F
109
108
107
106
105
104
103
102
100
101
99
98
97
96
94
95
93
92
90
91
89
86
88
87
85
84
81
83
82
80
78
79
77
76
74
73
70-72
71
69
68
66
67
65
64
62
63
61
60
58
59
57
53
ESPACE ANIMATIONS CULINAISRES
117
52
50
51
49
48
46
47
45
43
42
44
41
40
38
39
37
116
36
34
35
33
32
30
31
29
28
26
27
25
24
22
23
21
115
20
19
18
16
17
15
14
12
13
11
WC
111
3
1
CAISSES
CAISSES
ACCUEIL
ENTRÉE-SORTIE

LISTE DES EXPOSANTS - LÉGENDE DU PLAN

- Alsace
- Beaujolais
- Bordolais
- Bourgogne
- Champagne
- Jura
- Languedoc-Roussillon
- Provence/ Corse
- Sud-Ouest
- Val de Loire
- Vallée du Rhône
- Vins étrangers
- Autres boissons
- Divers
- Restauration au comptoir
- Alimentaire
- Restauration
- L'AnneXe by TNT

1	L'EST REPUBLICAIN	Presse
3	VINS DU TSAR	Vin du Tsar, Rosé des Pierres tradition, Le Bouquet, Cuvée du Millénaire, Trésor du Tsar
11	MICHAEL AZOUZ	Chocolats - Confiserie de chocolat - Spécialités
13	VIGNOBLES MERIAS	Saint Emilion Grand Cru
14	DOMAINE DE LA SORBA	Vin rouge et rosé AOC Ajaccio
15	DOMAINE SEVE	Beaujolais rouge blanc et rosé, rosé pétillant, crémant, Julienas
16	DOMAINE DES MAELS	AOP Minervois, IGP Oc et Contagène, Vins Bio
17	DOMAINE DE LA ROSSIGNOLERIE	Cabernet d'Anjou, Anjou rouge, blanc sec et rosé de Loire,Coteaux du Layon
18	JACQUES DUBOURG	Vins de Bordeaux
19	CHATEAU MARIE PLAISANCE	Vins Bergerac, Côtes de Bergerac, Saussignac et Bordeaux
20	BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR G. JACQUEMAIN	Fumés à l'ancienne - Fromage de tête - Terrine - Boudin noir
21 22	CHAMPAGNES J. ROBIN	Champagne blanc et rosé. Vigneron indépendant champenois, récoltant manipulant, revue Guide Hachette 2012 2013 2014 et 2015
23	E.A.R.L. LES SARMENTELLES	Vin du Jura, Arbois, Côte du Jura
24	CHATEAU VALGUY	Sauterne Graves rouge, Graves blanc, Bordeaux supérieur, Vins de France
25	MAISON BROTTE	Vins AOC Chateauneuf du Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Village, Crozes Hermitage
26	DALAIS KEVIN	Brouilly, Côte de Brouilly, Chenas, Chiroubles, Moulin à vent, Fleurie, Julienas, Regnie, Beaujolais Village, Morgon, Crémant
27	LA POELEE FIDESIENNE	Démonstration d'ustensiles de cuisson en fonte et pierre
28	CHÂTEAU L'AMIRAL	Vins AOC Minervois, Pays d'Oc Marselan ou Grenache
29	DOMAINE COQUARD	Beaujolais: Vins rouge, blanc, rosé, Crémant de Bourgogne rosé pétillant
30	LOÏC HEULOT	Grands Crus de Bordeaux
31	DOMAINE FILLON	Chablis Premier Cru,Chablis, Petit Chablis, St Bris, Bourgogne aligoté, Bourgogne côte d'Auxerre, Ratafia, Crémant
32	GREINER - SCHLERET	Vins d'Alsace (7 cépages) AOC - Crémant - Grand Cru Mandelberg - Grand Cru Sonnenglanz - Vigneron indépendant
33	VIGNOBLES BELLIARD XAVIER	AOC Pomerol, St Emilion Grand Cru, Cadillac, Sauternes, Graves, Côtes de Bordeaux
34	LES DELICES DE L'EST	Vins de Glace (Eiswein) Gold 24K
35	JACOT - BILLEY	Escargots de Bourgogne en conserves, frais préparés au beurre et dégustation
36	SHEJOMA «RHUMEURS»	«Rhumeur» rhum arangé
37	DOMAINE KLEIN BRAND	Vins, Crémant, Eaux de Vie fines d'Alsace, Grand Cru Zinkoepflé, Breitenberg, Vendanges Tardives grains nobles
38	DOMAINE DES VINQUEUR	St Nicolas de Bourgueil, Cabernet d'Anjou
39	DOMAINE MARTIN FAUDOT	Vins d'Arbois , Crémant du Jura, Vin jaune, Vin de paille, Macvin du Jura
40	PATRICE BIBREZ PINOT NOIR ET CHARDONNAY	Bourgognes rouges et blancs - Côte Rôtie -Châteauneuf du Pape
41	DOMAINE DE MAYOL	AOP Luberon, AOP Ventoux , IGP de Vaucluse
42	FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS	Vins du Jura en AOC, Arbois, Côtes du Jura
43 44	COGNAC REMI LANDIER	Cognac, Pineau des Charentes, Armagnac, Whisky, Vin de pays charentais, Rhum
45	AQUI MANDGEN BEN	Charcuterie fraîche et sèche de taureau et de coche - viande fraîche de taureau de Camargue
46	CAVEAU DES BYARDS	Tous vins AOC Jura
47	DOMAINE MATHIFLO	Beaumes de Venise Cru, Muscat de Beaumes
48	LES VIGNOBLES BERTRAND GUIDEUIL	Vins de Bordeaux
49	DOMAINE SAINT MARC	Vins AOC Bourgogne : Santenay, Pommard, Meursault, Beaune 1er cru, Maranges 1er cru, Hautes Côtes de Beaune
50	PIERRE ET MARIE ANDRE	Vins de Bourgogne
51	CHAMPAGNE BRETON ET FILS	Champagne
52	L'ERABLIERE LEFEBVRE ET FILS	Sirop d'érable pur - Canneberges - Liqueur à l'érable
53	FOIE GRAS GROLIERE	Foie gras d'oie et canard, produits régionaux, colis gastronomique
57	VIGNOBLES GARZARO	Pomerol, St Emilion grand Cru, Bordeaux, Crémant, Entre Deux Mers, Bordeaux rosé
58	DOMAINE CAILHOL GAUTRAN	AOC Minervois rouge, rosé, blanc, Muscat de St Jean de Minervois, huile d'olive
59	DOMAINE LABOUREAU	Pommard, Volnay, Chorey, Corton Charlemagne, Pernand Vergelesse
60	VIGNOBLES XANS FLORENCE ET ALAIN	Vins de Saint Emilion Grand Cru, Saint Emilion, Bordeaux rouge et rosé
61	HENRI MAIRE	Vins d'Arbois AOC blancs, rosés, rouges. Vins Jaune, Vin de Paille, Macvin, Vin Fou, Spécialités, Crémant
62	CHATEAU LA MOULINE	Vins AOC Moulis et Médoc
63	MAISON TRINTIGNANT	Vins AOC Château Neuf du Pape et Côtes du Rhône
64	VIGNOBLES ROY TROCARD	Aoc Bordeaux - 4 appellations
65	FOIE GRAS KUSTER	Foie gras, produits du Périgord
66	LE CHALET DES SAVEURS	Nougat artisanal et dérivé
67	L'OURS ORANGE	Epices, thés, vinaigre balsamique, sel et poivre, nouveaux mélanges d'épices
68	ESCALES GOURMANDES	Apéritifs traditionnels - apéritifs rigolos - Armagnac - Floc de Gascogne - Crèmes et liqueurs - Foie Gras - Vinaigres à la pulpe de fruit - Confitures - Canelés bordelais - Pognes de Romans - Mona - Saint Génix
69	BEAUJOLAIS JULIENAS	Vin en cru Julienas et Beaujolais Villages
70 72	DOMAINE DANIEL DUGOIS	AOC ARBOIS: Rouge, Blanc; Vins de Paille, Vin Jaune. Macvin du Jura, Crémant du Jura
71	MOUTY DANIEL	Vins de Bordeaux
73	DOMAINE NOIR FRERES	Vins du Jura, Vin Jaune, Vin de Paille, Macvin, Crémant du Jura, Savagnin, Pinot Noir, Trousseau, Chardonnay, Poulsard
74	CORSICANTICA	Vins de Corse - Muscats et Liqueurs - Charcuteries et Fromages corses
76	CLOS VAL SEILLE	Côtes du Rhône - Châteauneuf du Pape
77	CHAMPAGNE D. MASSIN CHABLIS DOMAINE MASSIN	Champagne / Chablis
78	SCEV BELVIGNE	Chablis
79	DOMAINE DE MALTAVERNE	Pouilly fumé, Pinot Noir rouge et rosé
80	DOMAINE LAOUGUE (SARL DABADIE GC)	Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh
81 82	DOMAINE DESIRE PETIT	Vins du Jura Arbois Pupillin, Vins rouges, blancs, Vins Jaunes, Vin de Paille, Crémant, Macvin du Jura, Château Chalon
83	CHATEAU VILLATADE	Minervois AOP, Paus d'Oc IOP
84	Ô SAVEURS DES MONTAGNES	Fromages à la coupe (Beaufort, Abondance, Comté, Brebis, Chèvre...)
85	DOMAINE JULIETTE AVRIL	Châteauneuf du Pape rouge et blanc , Ventoux rouge, Merlot, Plan de Dieu, Vin de Pays, Cairanne, Viognier
86 88	CHAMPAGNE FAY MICHEL	Champagne, Ratafia, Vieux Marc de Champagne
87	CHATEAU LAROCHE PIPEAU	Vins de Fronsac , Crémant de By, Bordeaux rouge et blanc - Clairet
89	COGNAC JULLIARD	Cognac, Pineau des Charentes. Méthode traditionnelle depuis 1830
91 92	JEAN-LOUIS TISSOT	Vins d'Arbois
94	VIGNOBLES PAGANELLI ESTAGER	Pomerol: Domaine du Rempart Saint-Emilion: Château La Pointe Chantecaille
95	DOMAINE DE LINDAS CHUSCLAN	Village CHUSCLAN BIO , Côte du Rhône blanc, rouge et rosé
96	LA PICHOLINE	Huile d'olive, olives, tapenades, savons, gels douches, bois d'oliviers et produits derivés de l'olive
97	MESTRE PÈRE ET FILS	Aloxe-Corton, Ladoix, Corton Charlemagne, Chassagne Montrachet, Santenay, Maranges, Crémant de Bourgogne, Bourgogne Aligoté
98	RHUMS DES «ILS» GUIOSE	Rhums Guiose Capitaine Rogers
99	GOMBERT GUY ET THIERRY	Pineau - Cognac - Liqueurs au cognac - Liqueurs au vin
100	TOKAJI- HONGRIE GOURMANDE	Vins et spécialités hongroises
101	ALSACE TAPPE ET FILS	Vins d'Alsace, Crémant, Vendanges Tardives, Eaux de Vies, Liqueurs
102	CHÂTEAU LE BOUCHAT ALAUX	Vins AOP Minervois - AOP Cabardès - Vin de Pays rouge, rosé et blanc
103	VINS SERGE LAGARDE	Monbazillac, Bergerac, Pecharmant, Vins d'Espagne, huile d'olive d'Espagne
104	DOMAINE CHARLES ANTONIN	Crus de Bourgogne
105	CHÂTEAU DU BREUIL	Vins d'Anjou BIO : Côteaux du Layon, Savennieres, Anjou rouge blanc et rosé, Grolleau
106	DOMAINE PASCAL BRAZEY	Maranges, Santenay, Pomerol, Mercurey, Rully, Côtes de Beaune
109	CLARA	Fruits déshydratés
111	LES SAVEURS CATALANES	Charcuterie sèche catalane
115	CAFFE CHICCO D'ORO	Café
116	BOULANGERIE STEPHANE VINCENT	Animation - dégustation - fabrication - cuisson pains - pâtisseries - viennoiseries (salé / sucré)
117	WAFFLE SANDWICH ET GAUFRES DE LIEGE	Gaufres de Liège - Gaufres salées - Bière belge - Café et softs
EXT	FIB GENSBITTEL	Portail, clôture, garde corps et claustra en aluminium

LES RESTAURANTS

A	RESTAURANT LE BISTROT	Jarret, tête de veau, saucisse de Montbéliard, escargots, jambon à l'os.
B	RESTAURANT LA MAREE	Moules frites et plateaux de fruits de mer - friture
C	MAISON ESQUINES	Plats du Sud Ouest : cassoulets, confits de canard, foie gras, civets de sanglier …
D	BAR A HUÎTRES	Fruits de mer: huîtres, moules, crevettes, saumon fumé
E	TRAITEUR SIMON	Spécialités alsaciennes
F	RESTAURANT L'ENDROIT	Burgers maison - Assiettes froides - Bières et softs

LES BARS DE L'ANNEXE

1 - BAR A CHAMPAGNE

2 - BAR APEROL SPRITZ

3 - BAR LA BODEGITA

DE RETOUR CETTE ANNÉE L'ANNEXE BY TNT

VENEZ Y FAIRE LA FAIRE LA FÊTE

Cette année, prolongez votre visite et plongez dans une **ambiance festive** sous le chapiteau aménagé spécialement par TNT. **3 bars à thème** vous seront proposés (bar à Cocktails, champagne et Apérol Spritz), ainsi que des **soirées animées par un DJ** avec des horaires adaptés : jusqu'à minuit mercredi, 1H jeudi et 2H vendredi et samedi.

BAR À SPRITZ

BAR À VINS DU LION - BELFORT

«Le Spritz est un cocktail datant du siècle dernier. Il aurait été inventé par des soldats autrichiens qui trouvaient le vin italien trop chargé en alcool. L'auriez-vous deviné ?»

Le Bar à vins du Lion de Belfort vous proposera un bar à Apérol Spritz qui vous fera voyager.

BAR À COCKTAILS

La bodegita sera de la partie pour vous servir bières et cocktails tel que le célèbre mojito, et autre caipirinha, un cocktail brésilien préparé à base de cachaça, de sucre de canne et de citron vert.

BAR À CHAMPAGNE

LIONS CLUB VAUVAN DE BELFORT

Le Lions Clubs Vauban de Belfort sera également présent ! Un bar à champagne sera tenu par l'association dans le but de récolter des fonds à redistribuer à l'Adapei 90 et à La Bibliothèque Sonore.

UNE ÉDITION ANNIVERSAIRE !

VERRE À VIN COLLECTOR

Pour marquer cette édition spéciale et laisser un souvenir de la foire aux visiteurs, nous réaliserons un **verre à vin collector** gravé à l'image de la manifestation.

Il sera offert pour toute entrée payante, et au tarif de 2€ pour les entrées sur invitation.

PROGRAMME

MERCREDI 28 AOÛT

17:30 - 18:00
JEU QUIZZ
ANIMATEUR MARIO

18:00 - 20:00
ATELIER D'OENOLOGIE
LE THÉÂTRE DU VIN

20:00 - 20:30
JEU QUIZZ
ANIMATEUR MARIO

21:00 - 00:00
SOIRÉE DANSANTE À L'ANNEXE
DJ MARIO

JEUDI 29 AOÛT

18:00 - 18:30
JEU QUIZZ
ANIMATEUR MARIO

20:00 - 20:30
JEU QUIZZ
ANIMATEUR MARIO

21:00 - 01:00
SOIRÉE DANSANTE À L'ANNEXE
DJ MARIO

PROGRAMME

VENDREDI 30 AOÛT

17:00 - 18:00

ATELIER CULINAIRE - PÂTISSERIE

PÂTISSERIE PAWLY

18:00 - 19:00

ATELIER CULINAIRE - CHOCOLAT

CHOCOLATIER MICKAEL AZOUZ

18:00 - 20:00

ATELIER D'OENOLOGIE

LE THÉÂTRE DU VIN

19:00 - 20:00

PRÉSENTATION DE PRODUITS BIO & ÉCORESPONSABLES

PLACE DU LOCAL

20:00 - 20:30

JEU QUIZZ

ANIMATEUR MARIO

21:00 - 02:00

SOIRÉE DANSANTE À L'ANNEXE

DJ MARIO

PROGRAMME

SAMEDI 31 AOÛT

15:30 - 16:00

JEU QUIZZ

ANIMATEUR MARIO

16:00 - 17:00

ATELIER CULINAIRE - CHOCOLAT

CHOCOLATIER MICKAEL AZOUZ

17:00 - 19:00

ATELIER D'OENOLOGIE

LE THÉÂTRE DU VIN

19:00 - 19:30

JEU QUIZZ

ANIMATEUR MARIO

21:00 - 02:00

SOIRÉE DANSANTE À L'ANNEXE

DJ MARIO

PROGRAMME

DIMANCHE 1ER SEPTEMBRE

11:30 - 12:00
JEU QUIZZ
ANIMATEUR MARIO

13:00 - 13:30
JEU QUIZZ
ANIMATEUR MARIO

14:30 - 15:00
JEU QUIZZ
ANIMATEUR MARIO

15:00 - 16:00
ATELIER CULINAIRE - CHOCOLAT
CHOCOLATIER MICKAEL AZOUZ

16:00 - 17:00
ATELIER CULINAIRE - BUDDHA BOWL
BAR/ SALON DE THÉ JUNGLE BELFORT

17:00 - 18:00
ATELIER COCKTAIL - MOJITO
BAR LA VOILE SUCRÉE

JEUX QUIZZ
ANIMATEUR MARIO

TOUS LES JOURS

Un nombre important de lots offerts par nos exposants et partenaires seront à gagner lors des **jeux quizz** sur l'espace animations de la foire aux vins. Répondez correctement aux questions de notre animateur Mario, sur les vins, la cuisine, la foire, et récupérez votre cadeau avec votre bon sur les stands. Plus de **3 000€ de cadeaux!**

ATELIERS D'OENOLOGIE
LE THÉÂTRE DU VIN

MERCREDI & VENDREDI : 18H-20H
SAMEDI : 17H-19H

Le Théatre du vin vous propose de découvrir ou redécouvrir l'**œnologie** de façon ludique grâce à des ateliers durant toute la foire. Installé à Strasbourg, **Le Théâtre du Vin**, c'est le rendez-vous privilégié des amoureux des vins, des amateurs occasionnels et des oeno-curieux.

Thèmes abordés :
Mercredi : Dégustations ludiques « Mastermind des vins blancs » et « Trouvez l'intrus parmi ces vins rouges »
Vendredi et samedi : Dégustation initiatique originale : les 7 péchés capitaux

ATELIERS CULINAIRES : CHOCOLAT
CHOCOLATIER MICKAEL AZOUZ

VENDREDI : 18H-19H • SAMEDI : 16H-17H • DIMANCHE : 15H-16H

Le chef pâtissier, et le champion du monde chocolatier, **Mickaël Azouz,** sera présent tout au long de cette 40ème édition, pour le plus grand plaisir de nos papilles !

Il vous apprendra à réaliser une tulipe en chocolat avec la mousse au chocolat façon Le Nôtre et vous donnera ses conseils lors d'une conférence intitulée « le plaisir vers le bien-être ».

SOIRÉES DANSANTES
DJ MARIO

TOUS LES SOIRS À PARTIR DE 21H SAUF DIMANCHE

Poursuivez votre soirée dans notre chapiteau festif : l'**AnneXe by TNT Events**. **DJ Mario** vous fera **danser** tous les jours de la Foire aux Vins jusqu'à minuit, une heure et deux heures du matin.

ATELIER CULINAIRE - PÂTISSERIE
PÂTISSERIE PAWLY

VENDREDI : 17H-18H

A la fois pâtissier, glacier mais aussi chocolatier, confiseur et traiteur, c'est en artisan passionné que **Sébastien Pawly** vous présentera son atelier culinaire et partagera avec vous sa passion.

Installée depuis 2002 au centre-ville de Montbéliard, la **pâtisserie-chocolaterie Pawly** ravit chaque jour le palais des petits et grands gourmands.

PRÉSENTATION DE PRODUITS BIO ET ÉCORESPONSABLES
PLACE DU LOCAL

VENDREDI : 19H - 20H

La place du local viendra vous présenter des produits bio et éco responsables pour vous donner le vrai goût d'une **alimentation saine avec des produits frais de saison**.

Cette petite entreprise soutient le **développement local** en structurant le circuit court et en valorisant l'achat auprès des productions locales. Ils ont pour vocation de faciliter au maximum l'accès à ces produits pour montrer que consommer local ne signifie pas contrainte de temps, de choix ou d'argent, mais aussi mettre en avant toute la richesse de notre secteur géographique et soutenir nos producteurs.

ATELIER CULINAIRE : BUDDHA BOWL
BAR/ SALON DE THÉ JUNGLE BELFORT

DIMANCHE : 16H-17H

Inspirés par leurs différents voyages, Igor et Kai Wing, propriétaires du bar, restaurant et salon de thé **Jungle** vous proposeront de créer votre **Buddha Bowl**. Ce plat tendance n'aura plus de secret pour vous.

Ce sera aussi l'occasion pour vous de découvrir ce nouvel établissement atypique situé rue des Capucins à Belfort. Le mort d'ordre de Jungle est le **voyage** : autant dans le décor et l'ambiance que dans l'assiette.

Photo @landstoloose

ATELIER COCKTAIL : MOJITO
BAR LA VOILE SUCRÉE

DIMANCHE : 17H - 18H

Le bar lounge **La Voile Sucrée** vous donnera ses astuces pour réussir à la perfection vos **mojitos**.

Cet établissement sympathique et convivial propose régulièrement des concerts, expositions, événements divers ainsi qu'un espace salon de thé : le lieu idéal pour passer un **moment de détente** entre collègues ou entre amis.

NOS PARTENAIRES

L'EST RÉPUBLICAIN

Comité des fêtes Belfort

L'ATRAXION
Parc des expositions
Belfort - Héricourt - Montbéliard

TNT events

LE PARADIS DES SOURCES
MUSIC-HALL

Tout Montbeliard.com

EUROPA PARK

france bleu

LA COURSE DES SERVEUSES ET GARÇONS DE CAFÉ

La Foire aux Vins s'associe à nouveau au **comité des Fêtes de la ville de Belfort,** organisateur de la troisième édition **course de serveuses et garçon de café** !

Il s'agit de courir ou marcher déguisé, un prix sera remis au premier de la catégorie femme et homme. Les enfants ne seront évidemment pas oubliés avec un prix spécialement remis pour la cattégorie fille et garçon.

Un pot de remerciement sera organisé le samedi soir à partir de 19H30 dans l'AnneXe

INFORMATIONS PRATIQUES

DU 28 AOÛT
AU 1ER SEPTEMBRE 2019

L'ATRAXION
ZAC DES PRÉS - 90400 ANDELNANS

LA FOIRE

MERCREDI & JEUDI : 17H-23H **VENDREDI :** 17H-00H
SAMEDI : 15H-00H **DIMANCHE :** 11H-19H

L'ANNEXE

MERCREDI : 19H-00H **JEUDI :** 19H-01H **VENDREDI :** 19H-02H **SAMEDI :** 18H-02H **DIMANCHE :** FERMÉ

TARIF : 6.50 € RÉDUIT : 5.50 €

(sur présentation de lacarte CEZAM ou CE Peugeot - personnes handicapées)
Verre collector compris

TARIF : SUR INVITATION & - DE 16 ANS

Entrée interdite aux mineurs non accompagnés
Verre collector 2€

CONTACT

40, rue Jean Monnet - Melpark 1
68200 MULHOUSE

03.68.00.12.28

info@citevents.eu

Suivez l'actualité sur
@FoireauxVinsBelfort

Plus de renseignements sur :
https://citevents.fr/foire-belfort