

DOSSIER DE PRESSE

JEUX QUIZ 5500€ DE LOTS À GAGNER !

47ème FOIRE AUX VINS de BELFORT / ANDELNANS
Du 26 août au 30 août 2026 À l'AtraXion – Andelnans

La Foire aux Vins Œnologie et Gastronomie de Belfort est depuis 46 ans un rendez-vous de partage incontournable. Ces 5 jours de foire, du 26 août au 30 août mettront en avant les savoir-faire de nos 110 exposants spécialisés en vins et gastronomie et permettront à vos sens de refaire un voyage avant la rentrée !
Vos papilles connaîtront un défilé de saveurs. La Foire Aux Vins fait le plein d'authenticité et de traditions, mais également de nouveautés gastronomiques en sucrés-salés.
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 : Vins Calabrais, Hongrie…



UNE OFFRE IMPORTANTE CETTE ANNÉE EN RESTAURATION & EN ALIMENTAIRE SUR LA FOIRE AVEC PLEIN DE NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR …
Retrouvez un large choix de restaurants, bars à thème, stands de restauration sur le pouce et stands alimentaires !

CETTE ANNÉE ENCORE : l'AFTER → 3 NOCTURNES À THÈME du JEUDI au SAMEDI pour DANSER, FAIRE LA FÊTE & S'AMUSER SUR LE MIX DE NOS DIFFÉRENTS DJS !
4 bars et un **Food Truck** dans l'AFTER : Shejoma (Rhum & Mojito), Rotary Club (Bière & Vin), Lion's Club (Champagne & Spritz), La Calèche (Cocktails et Longdrinks), etc… il y en a pour tous les goûts !



NOUVEAUTÉS CETTE ANNÉE !

Des nouveaux exposants !

VINS & ALCOOLS :

NOUVEAU



LE MAL DU BEC (STAND 93)

Vigneron argentin installé à Mendoza, au pied de la cordillère des Andes, à 1200 Mètres d'altitude et bénéficient de 300 jours de soleil par an. Le Mal du Bec propose des vins rouges et blancs authentiques issus de cépages endémiques. Entre tradition et savoir-faire, leurs cuvées, notamment le Malbec, reflètent toute la richesse et le caractère du terroir argentin.



RONDEAU GUINET (STAND 106)

Installé à Boyeux-Saint-Jérôme, au cœur du vignoble du Cerdon, nous perpétuons une tradition familiale dédiée à l'élaboration de vins effervescents emblématiques du Bugey. Spécialisé dans la méthode ancestrale, nous cultivons principalement du Gamay et du Poulsard pour produire des Cerdon rosés pétillants, réputés pour leurs arômes de fruits rouges. Aujourd'hui, avec 12 hectares de vignes, nous proposons 10 cuvées variées, alliant tradition et modernité pour sublimer la diversité de ce terroir unique.



DOMAINE DE CAROBELLE (STAND 67)

Découvrez notre cuvée Vacqueyras rouge Bio, issue de trois terroirs complémentaires. Elle dévoile un nez intense de cerise confite, cacao et épices, porté par une bouche généreuse et élégante. Une expression authentique du savoir-faire familial du Domaine de Carobelle.

ALIMENTAIRE :

NOUVEAU

BOUCHERIE JACQUEMAIN (STAND 67B)





Depuis 5 générations, notre boucherie-charcuterie familiale perpétue un savoir-faire artisanal entre tradition et authenticité, avec deux magasins situés à Essert et à Frahier. À l'occasion de la Foire aux Vins de Belfort, nous mettons à l'honneur nos spécialités fumées à l'ancienne, réalisées au bois de hêtre et à la sciure de sapin de la Planche des Belles Filles. Parmi nos incontournables : les célèbres saucisses de bœuf sèches de Frahier, les originales langues de bœuf fumées, ainsi que notre nouveauté : le filet de poulet fumé. Nous proposerons également une très large gamme de produits fumés artisanaux, préparés avec passion dans le respect des traditions.



BUBBLE QUEEN (STAND 109)

Bubble Queen vous propose de délicieuses crêpes, bubbles, waffles et donuts pour une petite pause sucrée bien méritée !

SALAISON SAMPIERO (STAND 62) Mail envoyé 22 juin

Producteur artisanal corse : fromage de chèvre, de brebis, coppa, lonzo, jambon de cochon noir, saucisson de sanglier, speck, figatelle…



LE BISTROQUET (STAND 20)

Champagne Roeder Collection 246 - Blanc de blanc vintage, rosé, Cristal - Tariquet

Mail envoyé le 1er juillet

RESTAURATION / SNACK & BARS:

NOUVEAU



RESTAURANT LA TABLE GASCONNE (RESTO D)

La Table Gasconne met à l'honneur les saveurs authentiques du Sud-Ouest à travers une cuisine généreuse et traditionnelle. Entre cassoulet, foie gras poêlé à la mandarine, confit de canard et magret aux cèpes, chaque plat reflète le savoir-faire du terroir gascon. Accompagnées de pommes sarladaises, ces spécialités offrent une expérience culinaire chaleureuse, raffinée et fidèle aux traditions régionales.



ITALIA MIA (STAND 35)

Des pâtes crémeuses préparées directement dans une véritable meule de parmesan.
Le fromage fond au contact des pâtes chaudes pour une saveur intense et ultra gourmande.
Un show culinaire aussi spectaculaire que délicieux, signé Italia Mia.



TOMMASI FOOD (RESTO C)

Venez déguster des bonnes pizzas faîtes maison ! Au jambon, fromage, veggie, margherita … Il y en a pour tous les goûts !
Choisissez celle que vous voulez et mangez-la sur place.
Pinsa e Sapori propose également des cafés sur place !

➢ **Découvrez la liste de tous nos exposants sur www.foire-belfort.fr**

VENEZ VOUS RESTAURER SUR LA FOIRE !

UN LARGE CHOIX DE RESTAURANTS & SNACK :

Nous vous proposons cette année 5 restaurants dans le hall :

- **Le Restaurant l'Endroit** avec des entrecôtes, jarrets, burgers, salades folles, etc... **(RESTO A)**
- **Restaurant La Marée** carpe frites, moules frites, plateaux de fruits de mer etc... **(RESTO C)**

NOUVEAU **Restaurant La Table Gasconne** nouvelle cuisine du sud-ouest : cassoulets, confits de canard,etc... **(RESTO D)**

- **RODIZIO LAKAY** avec ses spécialités brésiliennes churrascaria avec poulet, gigot d'agneau, carré de porc, picanha, saucisses et brochettes, gambas au riz etc… **(RESTO E)**

NOUVEAU **TOMMASI FOOD** avec ses pizzas aux diverses saveurs et autres. **(RESTO B)**

- **Foie Gras Grolière** vous proposent du foie gras d'oie et canard ainsi qu'une dégustation de produits régionaux et colis gastronomiques sur place. **(RESTO 53)**



Sur le pouce, retrouvez :

- **Restaurant La Marée** et son bar à huîtres. **(RESTO C)**
- **Boulangerie et Pâtisserie Stéphane Vincent** et ses fabrications artisanales de pains, pâtisseries, viennoiseries, gâteaux … **(STAND 116)**

Ravioles de la Mère Maury et ses ravioles à déguster sur le pouce… **(STAND 83B)**

NOUVEAU **ITALIA MIA** et ses pâtes dans le moule de parmesan, bières & vins italiens et pâtisseries italiennes. **(STAND 35)**

Les stands alimentaires :

- **L'Art du Pâté en Croûte** et ses pâtés en croûtes et tourtes. **(STAND 117)**

NOUVEAU **Giovanni 1948** Truffes d'ALBA et Huile d'olive Bio, fromage ma truffe pâte dure "KINARA" **(STAND 61)**

- **L'ABC Del Gusto** Fromages et Charcuteries italiennes. **(STAND 25)**

NOUVEAU **F.F.C.E. Morilles** Morilles sèches et poudres de cèpes. **(STAND 111)**

- **Le Panier Catalan** Charcuterie sèche catalane, fuets, saucissons, jambons, chorizo. **(STAND 38)**
- **L'Ours Orange** Epices, vinaigre balsamique, sel et poivre, thés, nouveaux mélanges d'épices. **(STAND 83)**

NOUVEAU **Salaisons SAMPIERO** producteur corse : fromage de chèvre, de brebis, coppa, lonzo, jambon de cochon noir, saucisson de sanglier, speck, figatelle **(STAND 62)**

- **Au Cochon Catalan** Charcuterie et spécialités catalanes. **(STAND 108)**

NOUVEAU **Boucherie Gilles Jacquemain** Fumé artisanal au feu de bois de hêtre et sciure de sapin. **(STAND 67 B)**

- **Café Chicco D'Oro** Saura vous proposer un bon café (en grains, moulu, capsule). **(STAND 84B)**

Une pause sucrée s'impose :

NOUVEAU **Bubble Queen :** bar à gourmandises avec des douceurs sucrées : crêpes, bubble waffles ; **(STAND 109)**

L'AFTER by TNT, un chapiteau pour danser et s'amuser !

Le retour des NOCTURNES AFTER du JEUDI au SAMEDI !

Plongez dans une ambiance dancefloor de 800m2 sous chapiteau !

3 nocturnes animées par nos différents DJs sauront vous faire passer un moment inoubliable ! Danses, cocktails, fun, tout sera au rendez-vous !

4 bars et un **Food Truck** dans l'AFTER : La Calèche (Généraliste), Rotary Club (Bière & Vin), Shejoma (Rhum & Mojito), Lion's Club (Champagne & Spritz), etc… il y en a pour tous les goûts !

PROGRAMME AFTER :

Ouverture 21h avec de la musique d'ambiance

- **JEUDI 27 AOÛT** → 21h-2h : **Soirée « Best Of » 80' à 2026** avec **DJ NASR**

NOUVEAU **VENDREDI 28 AOÛT** → 21h-3h: **Dance Party** avec **DJ Damien C. feat « Le Saxeur »**



- **SAMEDI 29 AOÛT** → 21h00-3h : **Soirée BACK TO 80' - 90'** avec **Djs Stéphane V. et Damien C.**

➢ **Découvrez l'AFTER MOOVIE**

Une Foire à faire en FAMILLE ou entre AMIS !

CARICATURES et JEUX QUIZ tous les jours avec de superbes lots à remporter !



Les **« Amuse-Gueules »** proposeront une animation originale et conviviale tout au long de la Foire aux Vins. En quelques minutes, ces **caricaturistes professionnels** réaliseront des portraits personnalisés des visiteurs. Un moment de partage et de bonne humeur qui permettra à chacun de repartir avec un **souvenir unique** de l'événement.

Rendez-vous également sur le **STAND n° 1 de l'EST REPUBLICAIN**, pour gagner un lot par tirage au sort.

EUROPA PARK :

Notre partenaire **Europa Park** propose un **SUPER GROS LOT D'UNE VALEUR DE 906€**
Lot : **Séjour Europa-Park** + **Rulantica** pour **4 personnes**

Ce lot comprend :
- **1 nuit** dans l'un des 6 hôtels thématiques Europa-Park avec petit-déjeuner buffet
- **1 journée** d'accès à Europa-Park par personne
- **1 journée** d'accès à Rulantica par personne

Validité : 1 an à partir de la date d'émission (hors mois d'août et octobre, sous réserve de disponibilité hôtelière).

Elypse Autos :
Le **Groupe Elypse Autos**, distributeur automobile de référence dans la région, vous invite à découvrir ses dernières nouveautés et à échanger avec ses équipes. Exposition de véhicules.

1 2 3 Pare-Brise :
Partenaire de la Foire aux Vins, **1 2 3 Pare-Brise** vous accueille pour découvrir ses services de réparation et de remplacement de vitrage automobile. Des **lots** seront également à gagner directement auprès des équipes présentes sur leur stand.

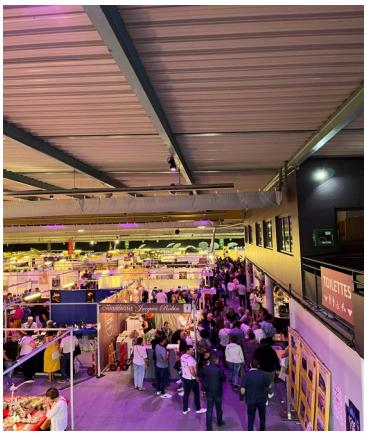
Passeport Gourmand :
Participez au quiz organisé sur le stand **Jeux Quiz** et tentez de gagner un **Passeport Gourmand**, le guide incontournable des découvertes gastronomiques, culturelles et de loisirs de la région. Les gagnants pourront récupérer leur lot directement sur le **stand Pflieger Édition** et profiter de nombreux avantages auprès des établissements partenaires.

Casino Barrière :
Participez au quiz organisé sur le stand **Citevents** et tentez de remporter l'un des **10 forfaits "La Gourmande" d'une valeur de 50 € chacun**, soit **1 000 €** de dotation au total. Les gagnants pourront récupérer leur lot directement sur le stand du **Casino Barrière. Offre réservée aux personnes majeures**, conformément à la réglementation en vigueur. Une belle occasion de découvrir l'univers du casino, de sa restauration et de ses nombreuses activités de divertissement.

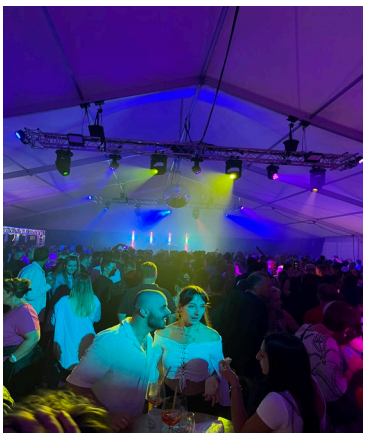
Nos PARTENAIRES SUR LA FOIRE

Une organisation by

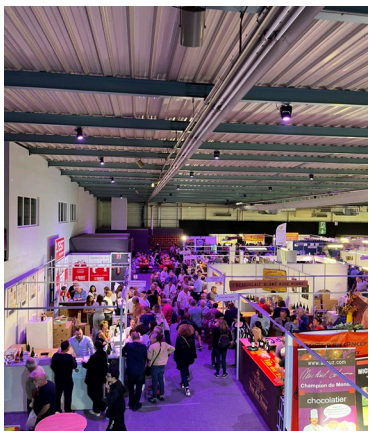
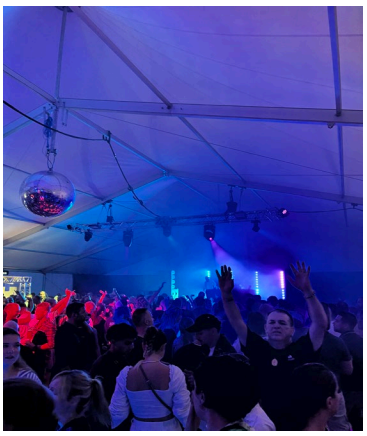
ZOOM sur l'édition 2025 en quelques photos !







INFOS PRATIQUES !

47ème édition de la Foire Aux Vins de Belfort Andelnans
Du 26 au 30 août 2026

→ 110 EXPOSANTS en VINS & GASTRONOMIE

→ RESTAURATION/BARS/SNACK SUR PLACE

→ 3 NOCTURNES DANS L'AFTER DE JEUDI À SAMEDI

→ JEUX QUIZ TOUS LES JOURS

Horaires d'ouverture de la Foire
Mercredi & Jeudi : 17h-23h
Vendredi: 17h-00h
Samedi: 15h-00h
Dimanche : 11h-19h

Horaires d'ouverture de l'AFTER
Mercredi : fermé
Jeudi : 21h-02h
Vendredi & Samedi : 21h-03h
Dimanche : fermé

Lieu
Parc des Expo : L'AtraXion
ZAC des, Rue des Prés, 90400 Andelnans

TARIFS
Avant 22h30 : 7€ (Foire + Chapiteau)
Après 22h30 : 10€ (accès chapiteau « AFTER » uniquement)
Verre 2€ (pas de consigne)
Gratuit pour les -16 ans

Réseaux sociaux/Site Internet
https://www.facebook.com/citevents.fr/
https://citevents.fr/foire-aux-vins-belfort

Renseignements Exposants – Visiteurs
Tél. : 03 68 00 12 28

Contact – Organisateur
Jérôme Lamotte
MELPARK 1 – 40 rue Jean Monnet – 68200 MULHOUSE
Tél. : 03 68 00 12 28 – 06 07 81 45 32
jerome@citevents.fr / info@citevents.fr

itevents
GÉNÉRATEUR D'ÉVÉNEMENTS