

Salon des vins de France et de la gastronomie à Parentignat

du 11 au 13 octobre 2013



Les 11, 12 et 13 octobre 2013, Parentignat à accueilli, pour la 14^{ème} édition alliant diversité, originalité et authenticité. La diversité et l'exhaustivité des produits proposés font de chaque nouvelle édition l'occasion unique de découvrir en un seul lieu les productions viticoles et gastronomiques françaises.

Un événement bien installé dans son cadre historique.

C'est au pied du château de Parentignat que se tient le salon au cœur d'un chapiteau entièrement monté et aménagé pour l'occasion. Installé sur les terres du château depuis sa création, le salon des vins de France constitue l'occasion de se promener dans son jardin. Un rassemblement qui, à chaque édition, attire de plus en plus nombreux les amateurs de grands vins et de produits de bouche de qualité.

Le Goût du terroir

Les exposants ont fait partager leur enthousiasme et apprécier leurs **nouvelles productions** et leurs **nouveaux millésimes**. Cette nouvelle édition a été l'occasion de découvrir les produits viticoles et gastronomiques présentés par les producteurs.

Chaque exposant défend ses produits, explique sa **particularité**, son **unicité** à chaque gourmet qui peut, ainsi, goûter et apprécier toute une palette de **produits de caractère**.

Que vous soyez plus sucré ou salé il y en avait pour tout les goûts : Chocolats fins, Pain D'épices, foie gras du Périgord, Fromage des Montagnes, Charcuterie d'Aveyron, Escargots de saint Laurent, poissons sauvage fumés des côtes Bretonnes et sans oublier les condiments , aromates, épices et huiles raffinées.

Pour le plaisir des papilles et des pupilles...

C'est l'alliance réussie des vins et des mets réunis au fil des éditions qui attire à Parentignat un public de gourmets sans cesse élargi.

Depuis sa création, les organisateurs ont à cœur de sélectionner le fleuron de la viticulture française, aux côtés des meilleurs artisans de spécialités gastronomiques. Leur objectif : faire de cette manifestation une rencontre privilégiée entre producteurs de qualité et consommateurs exigeants.

Forts d'un savoir-faire authentique, les exposants font apprécier le fruit de leur labeur au travers de dégustations aussi conviviales qu'inédites, agrémentées par leurs conseils de passionné.

La qualité comme dénominateur commun

Les meilleurs crus sont déclinés tout au long des allées dans leurs robes rouge, rosé ou Blanche aux tonalités riches et variées : fruitées, boisées, épicées... Appellations protégées, crus classés et vins de pays sont proposés par les vignerons, véritables Ambassadeurs de leurs terroirs.

L'occasion d'une belle promenade à travers la France viticole aux accents aussi divers que les hommes sont différents et les vins variés



Domaine des Barres

Marine Achard

Le vignoble de 28 ha s'étend dans le val de Loire, plus précisément à Saint Aubin de Luigné réputée pour être la "perle du Layon".

Les coteaux exposés sud/sud-ouest en majorité, le terroir de schistes permettent la valorisation de vins de grande qualités



Foie gras Jacquin

C'est au cœur du Quercy Périgord qu'Emmanuel Jacquin vous fera découvrir l'intégralité du processus d'élaboration et de préparation du foie gras. Vous pourrez ainsi voir l'élevage, la préparation au gavage, le gavage, la conserverie et toute la fabrication des produits.

5000 canards sont élevés par an à la ferme, en plein air, sur 20 hectares de prairies et de parcours, nourris avec des céréales et de la verdure

Nos plus beaux foies gras sont utilisés dans la préparation de ces produits gastronomiques et festifs

Production de miel... Médaille d'or et d'argent en 2001, 2004, 2008, 2009, 2010 et 2011 au Concours Général Agricole de Paris. • Prestations : Atelier sur place visite de l'élevage de canards, démonstration de gavage, visite de la conserverie (ts les jours à 18 h sauf le WE), dégustation de produits, présentation d'un canard gras découpé avec son foie.



Fromages de Montagne Alpes Pyrénées



Maison Alliol

En 1987, Françoise et Jean Alliol ouvre leur magasin traiteur.

Jean Philippe Bouquet à repris l'entreprise Familiale, vingt-six ans après sa création. La Maison Alliol, située face à la mairie de Beaumont.

Traiteur, cuisine Familiale de nombreux plats préparés, Pâtisserie, Fromages régionaux, et vins ont fait leur réputation grâce à leurs tuiles aux amandes.

Banquets, mariages, fêtes en tout genre, peu à peu, le couple Alliol se forge une solide réputation sur la place clermontoise. Ils sont choisis, en 1979, pour s'occuper de la restauration dans les salons de l'aéroport d'Aulnat.



Aux goûts du Monde

Epices et thés en vrac

Riche d'une expérience Familiale ans **Armando** et **Gigi** vous proposent un large choix d'épices pures ou mélangées rigoureusement sélectionnées des quatre coins du monde.

Situés à **Bourges**, ils vivent avec passion leur métier et composent des mélanges d'épices nobles afin de vous proposer des saveurs délicieuses et inédites.

Présent sur un grand nombre de salons gastronomie et ils vous offrent leur conseils et leur savoir faire.



Martin Géraldine