Vins et gastronomie. Salon ce week-end

© Le Télégramme

a salle de l'Estran ouvre ses portes, aujourd'hui, demain et dimanche, pour la quatorzième édition du salon Vins et gastronomie. De nombreux exposants seront présents, avec des animations orchestrées sur le stand de chaque producteur et des dégustations gratuites. Comme chaque année, il sera possible de déjeuner au salon. C'est un acteur local, la Confrérie de la coquille Saint-Jacques qui, aux accents de la musique bretonne, fera apprécier aux visiteurs les extraordinaires saveurs de la coquille, en proposant à la vente ses délicieuses brochettes.

Le vignoble français à l'honneur

Les vignerons sur le salon restent les exposants majoritairement représentés, pour environ deux tiers des participants. Le vignoble français y sera particulièrement à l'honneur, entre appellations connues et appellations plus confidentielles. Mais le salon ne se limite pas aux dégustations. C'est tout l'univers du métier de vigneron qui est à découvrir, leur façon de conduire la vigne, en agriculture raisonnée, en bio ou en biodynamie. Toutes les écoles seront présentes sur le salon. Côté table, une grande variété de produits sera à disposition du public : épices, miel, fromages, foie gras et encore beaucoup d'autres.

Pratique Salon Vins et gastronomie, aujourd'hui, de 15 h à 20 h ; demain, de 10 h à 19 h, et dimanche, de 10 h à 19 h. Entrée gratuite. Tombola, tirage au sort dimanche, à 17 h 30.

© Le Télégrammehttp://www.letelegramme.fr/cotes-d-armor/binic-etables-sur-mer/vins-et-gastronomie-salon-ce-week-end-10-02-2017-11395596.php#2MxtyzWSCSuwZ4O9.99

Vins et gastronomie. À savourer aujourd'hui

© Le Télégramme -aujourd-hui-12-02-2017-

Le quatorzième salon des vins et de la gastronomie a été inauguré par les élus, vendredi, jour de son ouverture. Ce rendez-vous des gastronomes et des gourmets se déroule pendant trois jours à la salle de l'Estran. Muriel Sort, organisatrice de l'événement s'est fait le guide dans les allées du salon et a présenté aux officiels la quarantaine d'exposants. « Nous connaissons déjà 90 % d'entre eux, puisqu'ils reviennent chaque année » a commenté Christian Urvoy, maire de Binic - Étables-sur-Mer.

Nouveaux exposants

Parmi les nouveaux arrivants cette année, « Les Balandines » des fabricants de chocolats et caramels, venus de La Rochelle (17), ou encore la société Semidei qui produit des salaisons corses, sans oublier quelques nouveaux vignerons. Le salon est ouvert aujourd'hui, de 10 h à 19 h. Chaque stand propose des dégustations, une occasion de goûter et même déguster quelques bons produits de terroirs venus de tous les coins de France, pour ne citer que quelques-uns : des fromages, du rhum, un immense choix d'épices, de chocolats sans oublier les salaisons et les bons crus des vignobles de France. On note également la présence de la confrérie de la coquille Saint-Jacques.

Pratique
Salon des vins et de la gastronomie, salle de l'Estran, aujourd'hui, de 10 h à 19 h. Entrée gratuite.

Vins et Gastronomie tiennent salon ce week-en

Binic - Etables-Sur-Mer (Binic) — L'Estran accueille, dès ce vendredi, la 14e édition du Salon vins et gastronomie, organisé par Armorexpo. Une quarantaine de producteurs seront au rendez-vous.

Trois questions à ...

Muriel Sort, directrice d'Amorexpo.

Quelles sont les régions représentées ?

Ce salon 2017 fera faire au visiteur un véritable tour de France des régions viticoles et gastronomiques avec 38 exposants venus de toute la France ! Côté viticole, l'Alsace, la Champagne, la Bourgogne, le Beaujolais, e Languedoc-Roussillon, la Vallée du Rhône, le Val de Loire, le Bordelais et le Sud-ouest. 23 viticulteurs, dont quatre nouveaux vignobles. Côté gastronomie, une grande variété de produits, du salé au sucré : foies gras, confits, salaisons, fromages, thés, épices, confitures, miels, et cinq nouveautés, le chocolat, le caramel, la brioche et le nougat. Une quinzaine de producteurs et fabricants et plus d'une trentaine de produits gourmands différents.

Comment choisissez-vous vos exposants ?

C'est un choix rigoureux sur la qualité, le savoir faire, l'histoire, le parcours, l'aventure humaine... Il faut créer aussi de la diversité en limitant le nombre de producteurs par région et par produit. Nous tenons à trouver un bon équilibre dans les appellations et donner un large choix dans la gastronomie. D'une année sur l'autre, les visiteurs apprécient de retrouver les producteurs qu'ils affectionnent mais sont aussi curieux et impatients de découvrir les nouveautés. Depuis 14 ans, c'est un public très fidèle qui vient goûter mais également discuter avec les différents exposants, privilégiant ainsi cette relation d'échange qu'ils ne trouvent pas ailleurs. Je pense que ce salon très convivial est une véritable invitation au voyage, à la découverte et au plaisir des papilles !

Comment fêterez-vous la Saint-Valentin cette année ?

Les dégustations seront gratuites sur tous les stands, sans oublier bien sûr la Confrérie de la co Jacques qui fera dégu cieuse noix de la baie ! nisons une grande ton ouverte à tous pour ga nombreux lots mis en cave à vin comme pre

Vendredi 10 févr 20 h, samedi 11 et vrier de 10 h à 19 h. à Binic. Entrée gr la tombola le dim Possibilité de se de dégustation à Infos : www.ar 06 80 63 01 69.