



**Rendez-vous incontournable des gourmands et des gourmets, le salon accueille 80 exposants. Tout le week-end, ils proposent à tous de faire déguster un éventail de produits de terroir.**

« **Les exposants affichent et certifient les provenances de leurs productions. Le doute sur la qualité n'est ici pas de mise...** » affirme Muriel Sort, l'organisatrice du 19e salon des vins et de la gastronomie.

Le salon côté vins

Le vignoble français est particulièrement à l'honneur grâce à un équilibre entre appellations connues et plus confidentielles. Les vins de toutes les régions, Champagne, Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon, Rhône, Loire, Charente sont disponibles pour se faire une bonne cave.

Le Salon, côté table

Ici règne la production artisanale, celle du vrai respect des produits, là où la tradition a un sens. Des salaisons catalanes, de superbes fromages longuement affinés, des spécialités rustiques ou exotiques séduiront les gastronomes les plus avertis.

Du doux, du sucré, du salé, de l'amer, du piquant, du crémeux du bio, du tendre, du sec, mais... Toujours du bon ! Au détour des stands, la clientèle pourra se fournir chez Julien Schmidlin qui affine son Saint-Nectaire pendant six semaines dans « **des caves en pierre, enterrées. C'est ce qui donne au fromage ce goût de noisette si particulier, avec en prime l'odeur de la terre** ».

Daniel et Cécile Robert, installés à Plouha, viennent de Saint-André de la Réunion. Présents pour la première fois au salon, ils proposent leurs produits des tropiques. « **Rougail achards, gâteau patate, samoussas ou bien rhums arrangés sont faits par nos soins, selon les recettes de notre île** ».

Pour ceux qui craignent la cuisine épicée, pas de soucis : « **Nous préparons nos plats sans piment, mais pour les connaisseurs, nous vendons le piment à part.** » Ils s'envolent en juin vers la Réunion pour faire le plein d'épices de leur île natale.

Sourire et accent garantis sur le stand de Christine et Jacques Billat, de Coulx, dans le Lot-et-Garonne, « **Nous sommes producteurs de fruits et dans notre atelier, nous fabriquons des confitures et, bien sûr, tout ce qui tourne autour du pruneau d'Agen** ».

Animations et nouveautés

Animations par la Confrérie de la Coquille Saint-Jacques, Démonstrations de gravure artistique sur verre sur le stand La fée de verre, tombola gratuite pour tous. Premier prix : un repas gastronomique pour deux.

Restauration sur place, bar, huîtres, crêpes, tenue par l'association le Comité de la rade.

Ce samedi et dimanche, salon vins et gastronomie, esplanade de la Douane, de 10 h à 19 h et **lundi**, de 10 h à 18 h. Entrée gratuite.