

14ème SALON VINS & GASTRONOMIE de BINIC les 10/11/12 février 2017

DOSSIER de PRESSE



SOMMAIRE

VINS ET GASTRONOMIE A BINIC

Le salon Vins et Gastronomie:
" 14ème édition"...

Contact : Muriel SORT

RMS Organisation
18 rue Albert 1er
35400 SAINT MALO
TEL : 06 80 63 01 69
E MAIL :
armor.expo@free.fr

www.armorexpo.fr



Communiqué de presse
«14ème édition»



Le salon « côté vigne »



Le salon « côté table »



Animations et nouveautés



Communication



Annuaire des exposants



Informations pratiques

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La salle de l'Estran à Binic, vous donne rendez-vous pour la 14^{ème} édition du salon Vins et Gastronomie .

Salon incontournable et fédérateur, il donne à tous les gourmets et gourmands de Binic, mais également à tous les habitants de la région, l'occasion de venir s'approvisionner directement en vins et produits des terroirs.

Rendez-vous les **vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 février** avec nos nombreux exposants producteurs français qui affichent et certifient les provenances de leurs productions. Le doute sur la qualité n'est ici pas de mise...

Tous dévoileront au public les produits qui font leurs renommées.. AOC ou AOP, label rouge ou IGP ... Foie gras, vins, champagne, épices, ...et de nombreux autres...

Pendant 3 jours, les visiteurs vont rencontrer des vignerons et faiseurs de gastronomie venant de toute la France, pour les régaler et faire frémir leurs papilles, grâce aux résultats de leur travail, combinés à la qualité de leurs savoir-faire. C'est cette relation producteur consommateur qui séduit le visiteur. C'est une rencontre faite pour générer des relations humaines et sociales, où la convivialité est le maître mot.

A l'approche des fêtes de la Saint Valentin, venez savourer, goûter et vous procurer tout le nécessaire, entre idées originales et produits du terroir, pour réaliser de merveilleuses créations gastronomiques.



*Au contraire du commerce en un clic,
ici*

*la relation consommateur/producteur
séduit le visiteur et est privilégiée.*

*Ici, goûter
est une nécessité possible.*

14ème ÉDITION

Une Saint-Valentin oui, mais gastronomique!

On peut être amoureux et gastronomes, c'est évidemment le week-end de prédilection pour préparer une Saint-Valentin réussie

Organisé à une date toujours très proche de la fête des amoureux, le salon met tout en œuvre pour que les visiteurs profitent pleinement de l'événement.

Cete année encore de nombreuses attentions leurs sont réservées:

- Un exemplaire de Ouest-France chaque jour sera distribué gratuitement tout au long du week-end aux visiteurs.
- Participation gratuite pour tous à la tombola pour tenter de gagner la cave à vin et de nombreux lots gourmands .
- **ANIMATIONS:**

Au salon il se passe toujours quelque chose...

En complément de l'animation orchestrée par chaque producteur sur son stand, des dégustations gratuites et des animations spécifiques tout le week-end rendront l'ambiance conviviale.

- **RESTAURATION:**

Comme chaque année il est 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.

Une ambiance conviviale.

Des animations, des démonstrations et une participation à la grande Tombola, assureront à tous une Saint-Valentin particulièrement réussie.



Des produits d'origines contrôlées et des dégustations pendant toute la durée du Salon. Des exposants nouveaux à découvrir... Une vraie balade gastronomique.



LE SALON « CÔTÉ VIGNE »

Les vigneronns sur le salon restent les exposants majoritairement représentés pour environ deux tiers des participants. La France compte près de 470 AOC viticoles, auxquelles il convient d'ajouter les IGP (vins de pays)

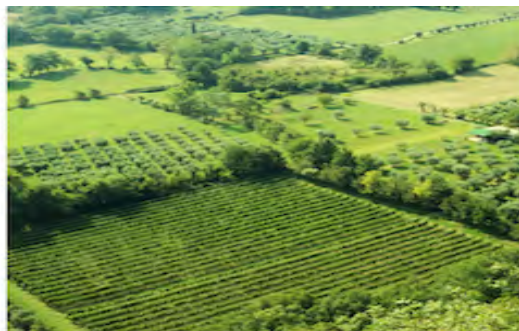
Toutes ne seront pas présentes salle de l'Estran ce week-end, bien sûr , mais le vignoble français y sera particulièrement à l'honneur, entre appellations connues et appellations plus confidentielles. C'est en tout cas la certitude d'un choix de terroirs capables de satisfaire toutes les attentes.

Que les visiteurs organisent leur parcours par couleurs ou par régions, ou bien même par appellations, surprises, coups de cœur, rencontres chaleureuses, rythmeront ce moment précieux passé à découvrir ou redécouvrir. Chaque terroir vinicole permet de reconnaître à chaque vin une personnalité propre, issue du savoir faire des vigneronns qui le cultivent, le vinifient, et l'élèvent.

Ils seront les ambassadeurs à Binic de nombreuses appellations. Peu importe leur renom et leur prestige respectif, l'important reste le plaisir que les gouter procurera.

Un salon est un lieu de convivialité et de diversité, fait pour goûter, aimer, découvrir.
La vigne et le vin sont les reflets de la France.
Nos vigneronns en sont fiers .
Il faut les fêter.....

Mais le salon ne se limite pas aux dégustations. C'est tout l'univers du métier de vigneron qui est à votre portée. Abordez avec eux leur façon de conduire la vigne. Pourquoi certains travaillent en agriculture raisonnée, d'autres en Bio ou même en biodynamie. Toutes les écoles seront présentes sur le salon. Partez à la découverte des différents vignobles, ce sont de véritables initiations à l'univers du vin qui sont offertes au public pour se former, dans une ambiance chaleureuse et ludique . Qu'espérer de plus pour quelqu'un qui aspire à mieux connaître ce précieux et mystérieux breuvage qu'est le vin...



LE SALON « CÔTÉ TABLE »

Ici règne la production artisanale, celle du vrai respect des produits, Là ou la tradition à un sens.

La table sera très bien garnie, car disséminés entre les stands des vigneron, et les étals des producteurs, issus des terroirs, nous invitent à un voyage rempli de senteurs et de couleurs.

Tous proposent avec leurs qualités et leurs spécificités de revisiter et de goûter leurs produits.

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 tendre, du sec, mais...toujours du bon !!!

Une grande variété de produits invite à flâner dans les allées.

Il y a tant de raison de s'arrêter, durant un long moment, devant les couleurs d'épices, devant les thés ; se laisser le temps de choisir lentement ses gâteaux provençaux. Revenir sur ses pas pour les délicieux pestos pour choisir son miel, goûter les chocolats.

Hésiter entre les fromages, imaginer les foies gras et leurs alliances dans une création culinaire future...

S'arrêter un moment pour écouter les conseils de cuisson basse température sur le stand "Omnicuseur Vitalité".

La gastronomie est maintenant considérée comme une culture faisant la synthèse des savoir-faire et des traditions, c'est pourquoi un gastronome est un gourmand avisé fort d'une solide culture de table.

Alors il faut visiter sans savoir par où commencer et surtout ne pas partir trop vite !!!



Des senteurs, des goûts, des nouveautés...Un salon est fait pour engendrer la convivialité, la découverte et l'envie, pour que la rencontre des produits et des consommateurs soit toujours un plaisir.



ANIMATIONS ET NOUVEAUTÉS

- Dégustations gratuites sur les stands pendant toute la durée du salon.
- Animations par la Confrérie de la Coquille Saint Jacques.
- Démonstrations de « Cuisson vapeur » sur le stand Omnicuseur vitalité.
- Tombola gratuite pour tous, pour tenter de gagner une cave à vins .
- Plus de deux mille exemplaires de Ouest-France distribués aux visiteurs gratuitement durant le salon.



Le Télégramme



ARMOR EXPO
Organisation Foires & Salons

**ouest
france**



la presse
D'ARMOR

COMMUNICATION

UNE COUVERTURE MEDIATIQUE ENERGIQUE!

Le succès des salons Armor Expo est dû à la qualité des exposants et de leurs productions, mais également à une campagne de communication large et adaptée à la dimension locale et régionale de chaque salon. C'est le cas pour le salon « Vins et Gastronomie » de Binic, qui se voit être doté chaque année de moyens d'informations et d'une présence publicitaire de plus en plus large. L'organisation met en oeuvre des spots radios, des articles et parutions de presse (presse régionale et spécialisée). Elle organise également une campagne d'affichage et de signalisation sans omettre les moyens modernes : campagnes de SMS, réseaux sociaux, Facebook, sites internet spécialisés etc



Campagne Radios

- 160 spots radios de 30" répartis également entre "Radio Bonheur" et "Hit West". Campagne effective du samedi 04/02 au dimanche 12/02 inclu. Partenariat avec "Radio Bonheur" pour des opérations antenne et une visibilité sur le site du salon.



Campagne Presse

- Parutions dans Ouest France: édition de Binic édition plus manchette édition de Saint Brieuc: les 09/10/11/12 février Banière panoramique dans l'édition numérique de Ouest France Saint Brieuc, couplée avec le site "Maville" du 06 au 12 Février



- **Le Télégramme** : 4 parutions édition de Binic: 9/10/11/12/ février,

A la une de l'édition Saint-Brieuc le 10/02 + web:
3 interstitiels 09/10/11 février (mobile, tablette)



- **Parutions dans l'hebdomadaire " Presse d'Armor** : 1/4 de page semaine du 02/02 et 1/4 de page et une manchette la semaine du 09/02



Campagne d'Affichage

- **Affiches 240x160 : 40 points d'affichage : Réseau Saint Brieuc**

200 affiches magasin : Binic , Saint Brieuc...
150 affiches type "board" Binic et alentours
10000 flyers.
Banderoles signalétiques et fléchages sur les axes routiers.

Autres Médias

- Office de tourisme- sites internet de l'office de tourisme de Binic- Facebook- campagne SMS -nombreux sites internet

ANNUAIRE DES EXPOSANTS

VIGNOBLES

ALSACE

DOMAINE BANNWARTH Vins et Crémant d'Alsace

BORDEAUX

CHÂTEAU BOURGENEY Bordeaux rouge

CHÂTEAU LA TESSONNIERE Médoc

DOMAINE JANOUÏEX Pomerol - Montagne Saint-Emilion (N)

DOMAINE RABOUTET AOC Blaye Côtes de Bordeaux, AOC Côtes de Bourg.

VIGNOBLES ARTIGUE Saint-émilion grand cru, Bordeaux Sup - **BIO**-

BEAUJOLAIS

DOMAINE de la SORBIERE Beaujolais, Brouilly Morgon, Régnié (N)

BOURGOGNE

SCEA LA VIGNÉE Chablis, petit Chablis

DOMAINE JEAN GIRARD Bourgogne rouge, blanc et rosé, Crémant de Bourgogne (N)

DOMAINE GASTON et PIERRE RAVAUT Bourgogne Aligoté, Ladoix blanc, Corton Charlemagne, Ladoix 1^{er}
Cru, Aoxe-Corton, Bourgogne village... (N)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MOUTAUX Brut réserve, Brut carte Blanche, Brut rosé, demi-sec, Ratafia

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE PICAROS Vin pays d'Oc

CLOS DES CENTEILLES AOC Minervois

MAS DEU **BIO** AOP Côtes du Roussillon, AOP Muscat de Rivesaltes

SUD OUEST

DOMAINE DE ROME Armagnac, floc de Gascogne,

VALLÉE DU RHÔNE

CAVEAU BEAUMONT du VENTOUX AOP Ventoux

VAL DE LOIRE

CHÂTEAU DE PLAISANCE **BIO** Quarts-de-chaume, Coteaux-du-layon 1er cru Chaume, Anjou, Savennières

DOMAINE MENARD **BIO** AOC Bourgueil

DOMAINE DE CHAINTRE Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Vins de pays du Val de Loire, Crémant

DOMAINE DE LA PINSONNIERE – AOC Vouvray

DOMAINE DE LA RODAIE AOC Saint-Nicolas-de- Bourgueil

DOMAINE DE LA TOUR - AOP Chinon rouge et rosé, Pétillant rosé, safran

GASTRONOMIE

MAEVA salaisons catalanes, jambon ibérique...

TANT QU'IL Y AURA DES EPICES Epices, thés, poivres Tisanes et sels du Monde...

LES GOURMANDISES DE COLETTE Amaretti, macarons, navettes, rochers coco

NOUGATS

CONFRÉRIE DE LA COQUILLE ST JACQUES

Ô SAVEURS DES MONTAGNE – fromages à la coupe, Comté, Beaufort, gruyère,
Abondance.....

OMNICUISEUR VITALITE appareil de cuisson multifonction à basse température

LES DÉLICIES de ST LAURENT- Chocolats (N)

LA FERME CARLES Confits, foies gras, rillettes...

LA FERME DE LA PATTE D'OIE Foies gras, confits, Plats cuisinés...

LA FLORE DES PYRENEES Miels, confitures, pollen, pains épices ...

LOU LOMBRES Fromages et charcuteries des Pyrénées. Tomme des Pyrénées

LES BALADINES - Caramels extra-tendres (N)

VOYAGE GOURMAND Pesto – Vins du Portugal

BRIOCHEs de VENDÉE (N)

BINIC 2017

(N) : Nouveauté 2017

INFORMATIONS PRATIQUES

14 ème SALON " Vins et Gastronomie" salle de l'Estran -Binic-

HORAIRES :

VENDREDI 10 février 2017 : 15h00 à 20h00

SAMEDI 11 février 2017 : 10h00 à 19h00

DIMANCHE 12 février 2017 : 10h00 à 19h00

ENTRÉE: Gratuite pour tous. Possibilité de se procurer un verre de dégustation pour 2€.

TOMBOLA : Tirage au sort le dimanche 12 à 17h30

Cocktail d'inauguration le samedi 11 février à 11 heures,
en présence de Monsieur le Maire de Binic.

INTERNET :

www.armor-expo.fr

FACEBOOK

CONTACT :

MURIEL SORT

06 80 63 01 69

ARMOR EXPO

18 rue Albert 1^{er}

35400 SAINT MALO



ARMOR EXPO
Organisation Foires & Salons

