

17 - 18 - 19 NOV.

www.deficom-evenements.fr

**SALON
VINS &
GASTRONOMIE**

120 EXPOSANTS
PRODUCTEURS - VIGNERONS
EXPLOITANTS - RECOLTANTS



Le
Chocolat
à l'honneur !

PARC EXPO **QUIMPER**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

DOSSIER DE PRESSE

**SALON DES VINS
SALON DE LA GASTRONOMIE**

17 - 18 - 19 Novembre 2018
Parc des expositions de QUIMPER

COMMUNIQUE



Bienvenue au pays saveurs authentiques !

Pour la 21^{ème} fois à Quimper, la société Deficom vous réserve un espace entièrement voué à la promotion de la production artisanale française : Vins Fins, produits du terroir, mets de qualité et gastronomie originale sont au rendez-vous pour le plus grand plaisir des gourmets, et des gourmands ...Un rendez-vous pour rencontrer des milliers d'amateurs ! Avec cette année un accent mis sur les professionnels du Chocolat !

Le rendez-vous festif du mois de Novembre à Quimper sera sûrement ce week-end de Novembre. En effet, les 17, 18, 19 novembre 2018 au Parc des expositions de Quimper, le salon des vins et de la gastronomie vous accueille. Les 120 vigneron récoltants et producteurs fermiers vous attendent pour partager leur passion et sont prêts à vous faire mille et une suggestions pour vos menus de fêtes de fins d'année qui ne seront plus très loin et quand on associe tradition et qualité sur une bonne table on a la garantie d'un moment réussi.

Toutes les régions viticoles Françaises seront représentées : Alsace, Auvergne, Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux, Vallée du Rhône, Provence, Cote d'azur, Champagne, Charente, Languedoc Roussillon, Sud-Ouest, Jura, Val de Loire ... Avec un ou deux producteurs par appellation viticole, la garantie de la provenance et la qualité du produit sont ainsi préservées.

Les spécialités régionales gastronomiques seront représentées par des producteurs fermiers venus de toute la France : Le Gers, Les Landes, Le Pays Basque, Les Pyrénées, Le Lot et Garonne, L'Aveyron, L'Auvergne, La Cote d'Azur, La Bretagne : Des produits d'origine certifiée, en provenance directe du producteur, l'assurance d'une alimentation saine et équilibrée.

Plats traditionnels, foies gras, vins délicats, préparations artisanales, du sucré au salé, de quoi ravir le palais et vous mettre l'eau à la bouche ! Des idées de qualité pour organiser votre réveillon qui sera éclatant de saveurs : la fête dans la tête, c'est la fête dans l'assiette !

L'espace Restauration est assuré par un restaurateur traditionnel qui va vous proposer ses spécialités et assiettes typiques pendant toute la durée du salon.

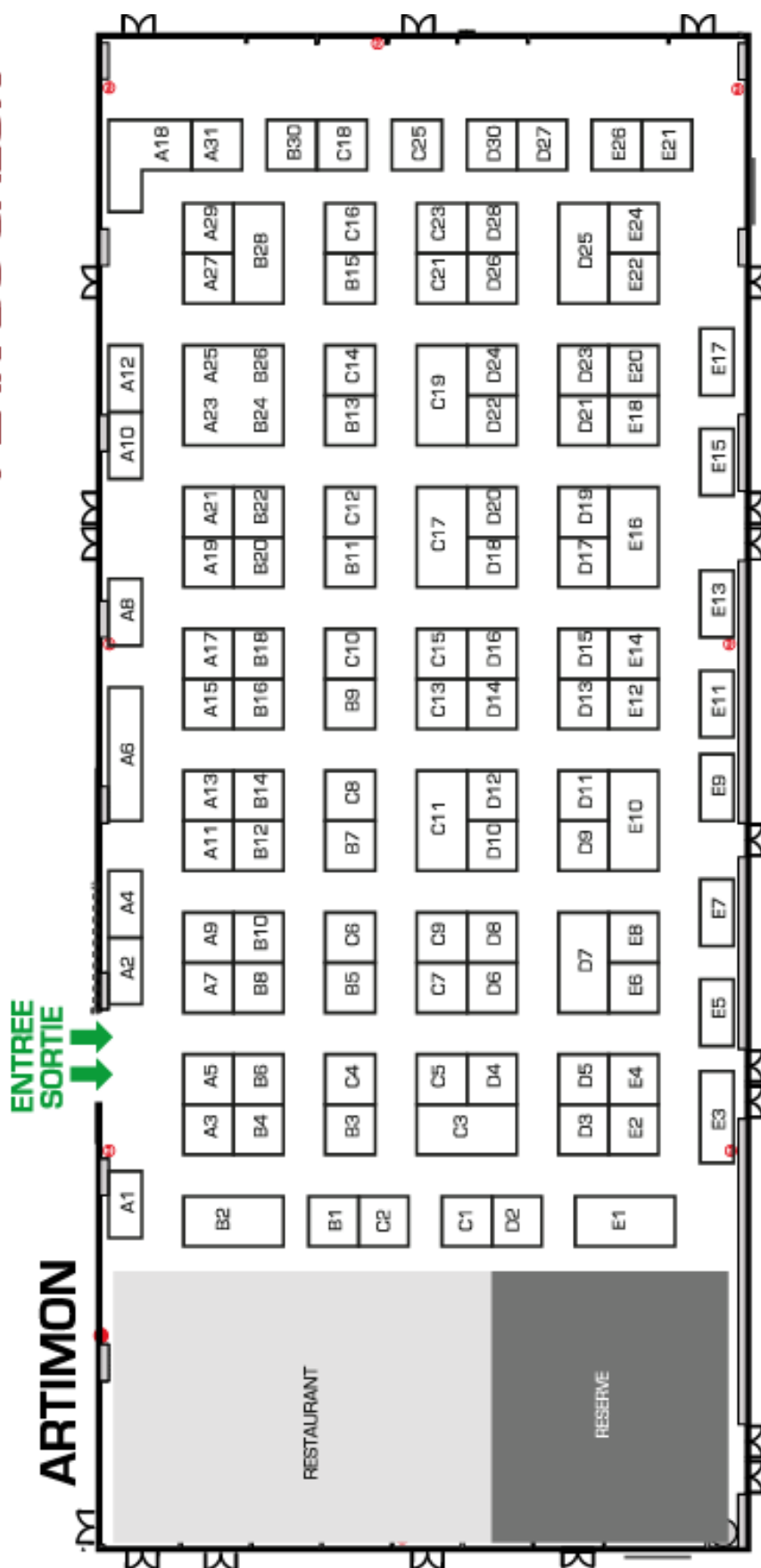
Rendez-vous les 17, 18, 19 novembre dans le Hall Artimon du Parc des Expositions de Quimper !

Contact Presse :
Deficom - 3 route de l'Armor - 29460 Saint Eloy
06.81.75.00.66
Tél. : 02 98 21 90 63
sar@deficom@wanadoo.fr

www.deficom-evenements.fr

PLAN DU SALON

PLAN DU SALON



GUIDE DES SAVEURS

Hubert Krick	<i>AOC Alsace, Alsace grand cru Hengst, Crémant d'Alsace</i>
Vignobles Briolais	<i>AOC Côtes de Bourg, AOC Médoc</i>
Domaine Klein Brand	<i>AOC Crémant et Vins d'Alsace, Grand cru Zinnkoepflé, Vendanges tardives</i>
Château Haut Maray	<i>AOC Graves rouge et blanc</i>
Courtemanche Frédéric	<i>AOC Montlouis / Loire Bio</i>
Domaine Valéry Renaudat	<i>AOC Reuilly, AOC Quincy, Lentilles du Berry</i>
Marquis de St Estephe & Chatellenie de Vertheuil	<i>AOC St Estèphe, AOC Haut Médoc</i>
Caveau de Beaumont de Ventoux	<i>AOP Ventoux</i>
Diablotine	<i>Apéritif à base de vin et de Rhum</i>
Domaine Martin Faudot	<i>Arbois</i>
Deveaux Rudy	<i>Beaufort, Comté, Tomme de chèvre</i>
Château Vignal La Brie	<i>Bergerac, Monbazillac et Pécharmant</i>
Château Pouyau de Boisset	<i>Blaye, Côtes de Bordeaux bio, Bordeaux rosé bio méthode traditionnelle</i>
Château Les Alberts	<i>Blaye, Côtes de Bordeaux, Bordeaux rouge, rosé et blanc</i>
Château Elixir de Gravillac	<i>Bordeaux blanc, rosé, rouge et supérieur</i>
Château Le Redon	<i>Bordeaux rouge et rosé</i>
Château Le Porge	<i>Bordeaux rouge et rosé, Bordeaux supérieur, Entre deux mers</i>
Château La Grave Pradot	<i>Bordeaux rouge, rosé et blanc</i>
Château Laborde	<i>Bordeaux supérieur, Bordeaux blanc, Lalande de Pomerol</i>
La Bérangeraie	<i>Cahors</i>
Domaine Heimbourger	<i>Chablis, Irancy, Bourgogne Chardonnay, Pinot noir et gris</i>
Domaine de Chaumes	<i>Chablis, Irancy, Givry et Crémant de Bourgogne</i>
Champagne Coche	<i>Champagne</i>
Champagne Paul Hazard	<i>Champagne</i>
Champagne Dautel Cadot	<i>Champagne</i>
Champagne Bergère André	<i>Champagne</i>
Champagne Herbert	<i>Champagne</i>
Le comptoir des champignons	<i>Champignons à l'huile, secs ou en poudre</i>
Ferme de la patte d'oie	<i>Canards et foie gras agroforestiers</i>
Les secs du Pontic	<i>Charcuterie 100% Finistère</i>
Savourez l'Ardèche	<i>Charcuterie d'Ardèche</i>
Meyer Mathier	<i>Charcuterie de Savoie, Fromage de Savoie</i>
Ferme du Combot	<i>Charcuterie du Finistère</i>
Domaine Paul Autard	<i>Chateauneuf du pape</i>
Domaine de la Bellonnière	<i>Chinon</i>
Comptoir du Cacao	<i>Chocolats artisanaux</i>
Chocolats Voisin	<i>Chocolats Belges, Macarons et Boule mousse</i>

Mimi Confitures	<i>Confitures</i>
Kerbriant SARL	<i>Conserves artisanales produits de la mer</i>
Secrets de Famille	<i>Conserves fines</i>
Domaine Gaudard	<i>Coteaux du Layon, Quarts de Chaume Grand cru</i>
Château La Martellerie	<i>Côtes de Blaye</i>
Château La Gramondie	<i>Côtes de Castillon</i>
Domaine d'Eybrou	<i>Côtes de Duras blanc, rosé, rouge et pruneaux</i>
Domaine Les Bertins	<i>Côtes de Duras blanc, rosé et rouge</i>
Domaine de Valériane	<i>Côtes du Rhône, Huile d'Olives</i>
Aux goûts du monde	<i>Epices et thés en vrac</i>
Tal Ar Milin	<i>Espace restauration</i>
Domaine de Rome	<i>Floc, Armagnac, Liqueur</i>
Ferme de Sarboise	<i>Foie gras</i>
La Gourmande	<i>Foie gras</i>
Aguerria	<i>Foie gras</i>
Ferme de Ménaoude	<i>Foie gras</i>
Délices du Périgord	<i>Foie gras aux vieux rhum, Magrets farcis au foie gras</i>
La ferme de Murielle	<i>Foie gras canard IGP Gers, Oie, Spécialités gasconnes</i>
Ferme Bastebieille	<i>Foie gras des Landes</i>
Délices de Turnac	<i>Foie gras oie et canard, IGP Périgord, noix, huile de noix</i>
Foie Gras Husson	<i>Foies gras, confits, cassoulet, magrets frais, rôtis, tournedos</i>
O saveurs des montagnes	<i>Fromages de montagnes à la coupe</i>
Lou Lombres	<i>Fromages et charcuteries de Pyrénées</i>
Saveurs montagnardes	<i>Fromages et Salaisons</i>
Elio Paris	<i>Fruits déshydratés</i>
Au fumoir vosgien	<i>Fumé artisanal vosgien</i>
Domaine Brazey	<i>Hautes côtes de Beaune, Maranges 1er cru, Santenay 1er cru</i>
Elaia	<i>Huiles d'olives grecques</i>
Château Les Couzins	<i>Lussac St Emilion, Puisseguin St Emilion rosé</i>
Navarro	<i>Macaron à l'ancienne Navarro</i>
Clos Fardet	<i>Madiran, Comte Tolosan</i>
Château de la Croix	<i>Médoc cru bourgeois</i>
Domaine de la chapelle	<i>Mercurey, Santenay, Maranges, Crémant</i>
La Meule de nougat	<i>Meule et plaque de nougats, Pain d'épices</i>
Miellerie d'Huelgoat	<i>Miel et dérivés</i>
La flore des Pyrénées	<i>Miel et dérivés</i>
Domaine Au pied des 2 clochers	<i>Morgon, Regnié Brouilly, Chiroubles</i>
GAEC Paquereau	<i>Muscadet, Gros plant nantais, Vins de pays et méthode traditionnelle</i>
Cognac Bodard	<i>Pineaux des Charentes, Cognac, Liqueurs au cognac et Vins de pays</i>
Ets Radigue Patrice	<i>Planchas</i>
Escargoterie de l'île de Groix	<i>Préparation à base d'escargot et cosmétiques à la bave d'escargot</i>

La ferme de Turnac	<i>Producteur de canard, d'oie et de noix bio en Périgord</i>
Les délices de Gasque	<i>Pruneaux d'Agen et spécialités, Fruits moelleux</i>
Didier Rassat	<i>Quincy AOC</i>
Domaine La Collière	<i>Rasteau</i>
Mad Arome	<i>Rhums arrangés et Vanille de Madagascar</i>
Château La Romanière	<i>Saint Amour, Chénas, Juliéna, Beaujolais blanc et rosé, Crémant de bourg, Bourgogne blanc</i>
Granier et fils	<i>Salaisons du Tarn</i>
Saveurs d'Aveyron	<i>Salaisons et fromages</i>
Patrick Noël EARL	<i>Sancerre, Menetou salon, Pouilly fumé</i>
Les saveurs catalanes	<i>Saucissons</i>
Penn Blesse	<i>Saumon fumé</i>
Domaine du Bois Mozé	<i>Saumur Champigny</i>
L'érablière Lefebvre et fils	<i>Sirop d'érable pur</i>
Château La Rose Monturon	<i>St Emilion</i>
Vignobles Jean Marie Bion	<i>St Emilion, Bordeaux rouge, rosé et blanc</i>
Domaine de la grande maison	<i>St Nicolas, Bourgueil rouge et rosé</i>
Quimper Bretagne Occidentale	<i>Tri des déchets et prévention</i>
Château de Mas Deu	<i>Vins bio du Roussillon et vinaigre bio</i>
Château Les Justices	<i>Vins de Bergerac</i>
Vins Groubier	<i>Vins de Bourgogne</i>
Domaine de Montaut	<i>Vins de Jurançon</i>
Casa Moldova	<i>Vins de Moldavie</i>
Domaine Grand Jean	<i>Vins du Gers rouge, rosé et blanc, IGP Gers</i>
Schaller Eugène	<i>Vins fins, Vendanges tardives, Crémant d'Alsace</i>
Domaine de la Pinsonnière	<i>Vouvray méthode traditionnelle - Vouvray nature</i>

INFORMATIONS PRATIQUES



Lieu :

Parc des Expositions Penvillers
Hall ARTIMON - QUIMPER

Ouverture :

Samedi 17 Novembre : 10h - 19h
Dimanche 18 Novembre : 10h - 19h
Lundi 19 Novembre : 10h - 18h

Tarifs :

5 € l'entrée, Gratuit pour les moins de 16 ans

Parking :

Parkings gratuits disponibles aux abords du parc

Restauration :

Un service de restauration est mis à la disposition des exposants et des visiteurs.

Organisation :

Deficom
3 route de l'Armor - 29460 Saint Eloy
Tél. : 02 98 21 90 63 / Fax : 02 98 21 97 44
sarldeficom@wanadoo.fr
www.deficom-evenements.fr