

DOSSIER DE PRESSE

30 - 31 oct. et 1^{er} nov. 2026



Sommaire

2 ÉDITO

3 LES EXPOSANTS

6 SE RESTAURER

6 Les restaurants

6 Un salon durable

7 PLAN DU SALON

8 © DU CENTRE

9 AU PROGRAMME

9 Les animations

13 Pour les petits gourmands

14 Les concours

15 INFOS PRATIQUES

16 NOS PARTENAIRES



Le Salon des Vins et de la Gastronomie de Bourges est devenu, au fil des éditions, un rendez-vous incontournable pour tous ceux qui aiment découvrir, goûter et comprendre ce qui fait la richesse de nos terroirs.

Du 30 octobre au 1er novembre 2026, nous aurons une nouvelle fois le plaisir de réunir au Pavillon d'Auron des producteurs, viticulteurs et artisans venus partager leurs produits, mais surtout leur savoir-faire et leur passion.

Cette édition conserve ce qui fait l'identité du Salon : la proximité avec les exposants, la diversité des produits proposés et une place importante accordée à notre territoire. Les producteurs de la région Centre-Val de Loire et les savoir-faire locaux seront ainsi particulièrement mis en lumière tout au long du week-end.

Nous avons également souhaité renforcer cette année la place des animations et de la transmission. Ateliers, dégustations, démonstrations culinaires et temps de découverte viendront rythmer ces trois journées, avec l'envie de proposer **un Salon toujours plus vivant, accessible et convivial**.

Plus qu'un rendez-vous autour du vin et de la gastronomie, ce Salon est avant tout un **lieu de rencontres et d'échanges** entre celles et ceux qui produisent, transforment, cuisinent et ceux qui viennent découvrir leur travail.

Je remercie chaleureusement **l'ensemble des exposants, partenaires et intervenants** qui contribuent, chaque année, à faire vivre cet événement, ainsi que les visiteurs, fidèles ou nouveaux, qui font du Salon un rendez-vous attendu et partagé. Je vous souhaite à toutes et à tous une très belle édition 2026, riche en découvertes, en rencontres et en convivialité.

Frédéric Charpail
Directeur Général de L'Agence Coulissses

l' a g e n c e
COULISSES

Les exposants

Vins

Alsace

001 - FAHRER CHARLES

Vins d'Alsace et Crémant, Grand Cru, vendanges tardives, agriculture biologique

037 - VINS ALSACE PLATZ

Vins d'Alsace bio et Crémants d'Alsace bio, Grand Cru bio

Bordeaux

015 - CHÂTEAU DE CHAINCHON

Castillon Côtes de Bordeaux, Bordeaux rosé, Bordeaux blanc

035 - CHÂTEAU JACQUET

Vins AOC Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Côtes de Bourg, Vin Blanc Sec, Rosé et Moelleux

054 - CHÂTEAU LE CAILLOU

AOC Pomerol, AOC Lalande de Pomerol, AOC Saint-Emilion Grand Cru

069 - LA CROIX CANTENAC

Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Clairet

Bourgogne - Beaujolais

057 - DOMAINE CROIX MULINS

Morgon, Régnié, Brouilly Viognier, Crémant de Bourgogne

024 - DOMAINE DE POUILLY

Pouilly-fuissé, Pouilly-fuissé 1^{er} Cru, Saint Véran, Mâcon-Pierreclos, Chénas

005 - DOMAINE DOUSSOT-ROLLET

Aloxe-Corton, Beaune 1^{er} Cru, Choresy-les-Beaune, Savigny-les-Beaune, Aligoté, Vosne-Romanée, Pommard, Chassagne

007 - DOMAINE FOURREY

Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru, Bourgogne Pinot Noir

Champagne

014 - CHAMPAGNE PERLE BLANCHE

Champagne, Ratafia de Champagne

047 - CHAMPAGNE WALCZAK

Champagne, Rosé des Riceys, Coteaux Champenois, Ratafia Champenois

065 - MEHLINGER ET FILS

Champagne

Côtes du Rhône

071 - CHÂTEAU DU MOURRE DU TENDRE

Châteauneuf-du-Pâpe, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône, Plan de Dieu

017 - DOMAINE D'ÉMILE

AOC Saint-Joseph rouge et blanc, vin de pays Viognier, Syrah

031 - DOMAINE FONTAVIN

Gigondas, Vacqueyras, Côtes du Rhône, Muscat Beaumes-de-Venise

Languedoc - Roussillon

046 - DOMAINE SICARD

Minervois, IGP Pays d'OC

041 - MAS DU POUNTIL

AOC Coteaux du Languedoc, Biologiques AOP Terrasses du Larzac, IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Sud-Ouest

087 - AGERRIA FOIE GRAS

AOC d'Irouléguy

009 - COGNAC GAUTHIER

Pineau Blanc, Pineau Rouge, Très vieux Pineau, Cognac 1^{er} Cru, Pétillant de raisin

084 - DOMAINE DE MAYAT

AOC Bergerac, Montravel, Bordeaux, IGP Périgord

034 - DOMAINE LA PAGANIE

Grands vins AOC Cahors

Val de Loire - Centre

008 - DOMAINE DE LA CUNE

Saumur-Champigny, Saumur Blanc, Saumur Rosé, Crémant de Loire, Coteaux de Saumur

058 - DOMAINE DE LA MARGUILLERIE

Vin de Reuilly Blanc, Rouge, Rosé



051 - DOMAINE DES BRISSETTES

AOC Cheverny

032 - DOMAINE DES CLOSTIERS

Coteaux du Layon, Crémant de Loire, Cabernet d'Anjou

049 - DOMAINE DU CHAILLOT

Vins AOC Châteaumeillant



018 - DOMAINE LEBLANC

Vin AOC Menetou-Salon (Blanc, Rouge, Rosé)

045 - EARL RETHORE

Coteaux du Layon, Cabernet d'Anjou, Anjou Rouge, Sauvignon, Rosé de Loire, Crémant de Loire

081 - MORIN HERVÉ

AOC Saint Nicolas-de-Bourgueil, Bière artisanale Farmer

003 - VINS DE CHINON

Vins de Chinon

060 - VOUVRAY COLESSE

Vouvray, vins blancs secs, demi-secs, moelleux, et méthodes traditionnelles

Pays étrangers

025 - FLOWINE

Vins sud-américains : Argentine, Chili, Uruguay

036 - RITUEL VINS

Vins étrangers : Allemagne, Autriche, Slovaquie

Autres boissons



050 - BRASSERIE DE CHAMBORD

Bière de Chambord, limonade et Chambord Cola, bière pression et coffrets



043 - BRASSERIE DES CARNUTES

- HOPROCK

Carnutes, Hoprock et Druid'x

038 - COQ'2 NOIX

Noix de Grenoble AOP bio, cerneaux, huile, vins de noix, noix caramélisées, noix salées, tartinades...

079 - DIABLOTINE

Apéritif à base de vin



067 - DISTILLERIE BELLADONE

- SPIRITUEUX DU VAL DE LOIRE

La Madone, Pipperis

094 - DISTILLERIE DU POITOU

Baillargegail (whisky), Rhums, Gins, Liqueurs

076 - DISTILLERIE GUILLON

L'esprit du malt de la montagne de Reims

048 - ELIXIRS DE LA TOUR BABLOU

Hydromel et limonade au miel

090 - MADININA COCKTAILS

Punch artisanal

062 - OUCHE NANON

Bières, Whisky, Spiritueux

080 - RHUM DES « ILS »

Rhums arrangés, cognacs arrangés, vieux rhums

097 - SECRETS D'ÉRABLE

Eau d'érable, 1642 Cola, whisky Canadien Prestige, Whisky excellence 12 ans d'âge, Coureur des Bois, cidre de glace neige, crème d'érable

016 - DÉLICES DES ABEILLES

Miels et produits dérivés, nougats, nonettes, pains d'épices, gâteau noisette, bonbons, gelée royale, hydromel

042 - ÉPICES ET TOUS

Épices, thé, infusion, miel de Picardie, pain d'épices



013 - ESCARGOTS LE JACQUIN

Escargots cuisinés et en conserves



070 - ESPRIT NOIX

Noix bio, noisettes bio et autres fruits à coque

107 - FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS DU CHER

Boulangerie - Pâtisserie

077 - FOIE GRAS JACQUIN

Foie gras, pâtés fins, magrets, confits, plats cuisinés, salaisons, coffrets cadeaux

030 - FOIE GRAS LALUQUE

Confits, magret, foies gras de canard, rillettes, pâtés, plats cuisinés

112 - HUITRES FERRY OSTREA

Huitres creuses et huitres plates, palourdes vin blanc Sauvignon

103 - IL ÉTAIT UNE FAIM

Galettes salées, crêpes sucrées

053 - L'AMPHORE

Huile d'olive

033 - L'ANSER FOIE GRAS

Foie gras d'oie et de canard du Sud Ouest, produits à base de viande d'oie (rillettes, terrines, confits, salaisons, plats cuisinés...), cèpes séchés, truffes



093 - LA BELLE DU BERRY

Huile de colza et de tournesol

059 - LA MAISON DU CANELÉ

Canelés de Bordeaux traditionnels, Canelés au rhum (vanille, chocolat, framboise, citron)

083 - LA POINTE DE PENMARC'H

Conserves de la mer, sardines, maquereaux, rillettes, tartinables, soupes de poisson, coffrets cadeaux

064 - LA RUCHE À NOUGAT

Véritable nougat de Montélimar



066 - LE CROQUET DE CHAROST

Biscuits, thés, tisanes

086 - LE PANIER CATALAN

Charcuterie sèche catalane (fuets, jambons, chorizo, lomo, filet mignon)

072 - LE PANIER DE PROVENCE

Olives, tapenades, antipastis



044 - LE RUCHER DES BROSSES

Miel, bonbons au miel, pain d'épices, pâte à tartiner, granolas



002 - LES CONFITURES DU TERRIER

Confitures artisanales du Berry

078 - LES DÉLICES DE BRETAGNE 29

Kouign-amann, gâteaux bretons, galettes, palets, far breton, crêpes à emporter



026 - LES HUILES DE JOSÉPHINE

Huiles vierges de colza, noitée et aromatisées

Gastronomie

087 - AGERRIA FOIE GRAS

Foie gras de canard, pâtés, rillettes, confits, plats cuisinés basques

102 - BISCUITERIE NAVARRO

Biscuiterie artisanale : amaretti, navettes, croquants, rochers



010 - COMPTOIR JEANNE D'ARC

Cafés, biscuits, babas



023 - COCORIPOP

Pop-corn enrobés de chocolat, pralines

038 - COQ'2 NOIX

Noix de Grenoble AOP bio, cerneaux, huile, vins de noix, noix caramélisées, noix salées, tartinades...



027 - LES SABLÉS DE NANCAY

Biscuiterie

111 - MAISON GAUTHIER

Jambon de Bayonne IGP, coppa, lomo, saucisson sec, chorizo, filet mignon de cochon



073 - MAISON MERCIER

Chocolat, biscuits, sacristains (cuisson sur place), confitures

074 - MAP ITALIE

Pâte à tartiner pistache, panettones et brioches, nougats et chocolats vendus à la pièce, gateaux apéritifs, antipasti

022 - MISS'TILLE ET COMPAGNIE

Lentilles et produits dérivés

056 - SAFRAN DE VIPLAIX

Safran, gelée de fruits au safran, sirop de safran, thé ou infusion au safran

061 - SAS LE REFUGE

Salaisons et fromages corses

020 - SAVEURS D'ARDECHE

Crème de marron, jambon, gros Jésus, long Bridé



095 - SAVEURS DES MARAIS

Biscuits



039 - SAVEURS ET TRADITIONS DU BERRY

Galette de pomme de terre, feuilleté, snacking, brioches, dessert

063 - SAVEURS MODERNES

Truffe séchée, perles au cœur liquide, noix de cajou, chutney, en boule à râper

097 - SECRETS D'ÉRABLE

Sirop d'érable, tartinade, caramel et gelée d'érable, biscuits d'érable, thé et tisane érable, canneberges séchées, eau d'érable, 1642 Cola, whisky canadien Prestige, whisky excellence 12 ans d'âge, Coureur des Bois, cidre de glace neige, crème d'érable

068 - TERRES D'AUBRAC

Fromage AOP Auvergne, tomes de pays aux laits de brebis et chèvres

085 - VANILLE DÉSIRE

Vanille et épices

011 - VERGERS DE BRITESTE

Pruneaux d'Agen IGP mi-cuits et ses dérivés

Place des Gourmets



M17 - 4 C-DRINKS

4C Drinks jus aromatisés (jus de simples), bulles de Simples, vins de Simples (apéritifs)

M16 - EARL MILLY GITTON

AOP Chavignol, fromage de chèvre



M13 - M14 - FERME DE NEUVY

Salaison et conserves de bœuf Angus, burgers traditionnels végétariens



M15 - LA RIFF BIÈRE D'ORLÉANS

Bière en pression, en bouteille, et en coffret

Chocolat



M02 - AYROLE CHOCOLATIER

Chocolats, pâtisseries, biscuits et confiseries artisanales

M06 - AU BON CHOCOLAT

Chocolats

M08 - CHARLES CHOCOLARTISAN

Pâte à tartiner sans huile de palme

M07 - CHOCOLATERIE MABILLOT

Tablette, nounours guimauve, gourmandises, pâtes de fruits, biscuits, pâte à tartiner, marrons glacés



M03 - LA CHOCOLATERIE GOURMANDE

Chocolats, tablettes, rochers, confiseries et pâtes à tartiner

M04 - NOËL JOVY

Chocolats, tablettes, macarons, pâtes de fruits

M05 - O'BOMB CHOCOLAT

Bombs de chocolats à faire fondre

M01 - RODY CHOCOLATERIE

Chocolats artisanaux, chocolats fourrés et pâtes à tartiner

Divers

091 - BRAZIR

Brasero Plancha, accessoires

104 - LABARRE CUISINES ET BAINS

Cuisines

029 - LE BERRY RÉPUBLICAIN

Presse

096 - MARTIN-RADIGUE

Poêles, sauteuses, cocottes, grilles, crêperie, plancha

075 - MURASAME

Couteaux



TIPS DE GOURMANDS

Difficile de repartir du Salon les mains vides ! Et si vos emplettes commencent à peser, pas question de traverser les parkings les bras chargés.

Des **places de parking minute** sont accessibles dans l'enceinte du Pavillon d'Auron : **rapprochez-vous de l'accueil du Salon** pour obtenir votre **laissez-passer** et récupérer facilement vos achats !

Se restaurer

Les Restaurants du Salon



LA MEZZANINE

Prenez de la hauteur et installez-vous à La Mezzanine ! À la carte ou en menu, découvrez différents mets du terroir, avec un choix varié et de qualité. De quoi passer un moment convivial en famille ou entre amis, autour d'un repas savoureux.

Ouvert midi et soir (du vendredi soir au dimanche midi) | Réservations au : 07 60 65 68 41

→ Mezzanine



LA PLACE DES GOURMETS

Cette petite terrasse avec tables et chaises, entourée de producteurs, permet au public de s'asseoir le temps d'une pause gourmande.

La liste des exposants de cette place est disponible en page 5.

Tous les jours | Aux heures d'ouverture du Salon

→ Mezzanine

UN SALON DURABLE



Cette année, BEST (Bosses Ensemble Sur le Territoire) assurera la collecte des déchets alimentaires du Salon. Ces biodéchets seront ensuite transformés en compost par SUEZ ORGANIC, partenaire local de BEST.

Une valorisation en circuit court qui permet de redonner vie à ces déchets, au profit des agriculteurs du territoire.

Plan du salon



LÉGENDE :

- Vins
- Autres boissons
- Gastronomie
- Espace Concours
- Place des Gourmets
- Divers
- Chocolat
- Restaurant
- Animations



PRODUIT EN RÉGION © DU CENTRE :

La marque régionale qui fait rayonner le Centre-Val de Loire !



La marque régionale « **Produit en Région © du Centre** » permet d'identifier les produits et les savoir-faire de notre région. Elle s'appuie sur des engagements liés à :

LE SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL

LA PROVENANCE

LA QUALITÉ DU PRODUIT

Initiée par la Région Centre-Val de Loire et portée avec les acteurs des filières agricoles, agroalimentaires et artisanales, elle rassemble celles et ceux qui font vivre le territoire et contribue à faire connaître leurs productions et leurs savoir-faire.

À Bourges, découvrez celles et ceux qui font vivre le territoire

À l'occasion du **Salon des Vins et de la Gastronomie et du Chocolat de Bourges**, venez rencontrer **24 entreprises centrevallaises** réunies sur le pavillon collectif © du Centre-Val de Loire.

Vins, bières, chocolats, biscuits, huiles, lentilles, escargots, confitures et bien d'autres spécialités : une belle occasion de découvrir, déguster et échanger directement avec les entreprises de notre région.

Sur le pavillon, profitez également des animations, jeux, dégustations et cadeaux proposés pendant le salon. Le nouveau Guide des Entreprises et Produits sera à votre disposition pour prolonger la découverte.

Pour une expérience gourmande, rejoignez l'atelier culinaire et savourez des recettes préparées avec des produits de la marque.

Venez découvrir la richesse des savoir-faire du Centre-Val de Loire et régaliez-vous !

Exposants © du Centre présents :

4C Drinks, Ayrole Chocolaterie Biscuiterie, Brasserie de Chambord, Brasserie des Carnutes, Comptoir Jeanne d'Arc, Cocoripop, Domaine des Brissettes, Domaine Leblanc, Distillerie Belladone, Esprit Noix, Escargots « Le Jacquin », Ferme de Neuvy, Huilerie La Belle du Berry, La Chocolaterie Gourmande, La Maison Mercier, La Riff – Bière d'Orléans, Les Confitures du Terrier, Les Huiles de Joséphine, Les Sablés de Nançay, Le Croquet de Charost, Le Rucher des Brosses, Miss'Tille et Compagnie, Saveurs & Traditions Berry-Sologne et Saveurs des Marais

Au programme

Les Animations

LES TABLES GOURMANDES DU BERRY :

DÉMONSTRATIONS

Les Chefs des Tables Gourmandes du Berry sont de retour pour partager leur passion et leur savoir-faire !

Tout au long du Salon, ils réaliseront devant le public des recettes accessibles et gourmandes, à reproduire chez soi.

L'occasion de découvrir leurs techniques, de profiter de leurs conseils et, bien sûr, de goûter à leurs créations.

Vendredi, Samedi et Dimanche | Aux heures d'ouverture du Salon

→ **Atelier © du Centre**

Et pour prolonger l'expérience à la maison : les fiches recettes seront disponibles sur le Salon et à retrouver sur le site internet !



LES TABLES GOURMANDES DU BERRY :

COURS DE CUISINE SOLIDAIRE

Passez derrière les fourneaux aux côtés d'un **Chef des Tables Gourmandes du Berry** et réalisez avec lui un plat gastronomique, étape par étape. Conseils, techniques et savoir-faire seront au rendez-vous pour vivre une véritable expérience en cuisine... tout en faisant une bonne action !

L'intégralité des participations sera reversée à LADAPT du Cher, au profit du Pôle Enfant de l'Institut d'Éducation Motrice, qui accompagne des jeunes atteints de déficiences motrices. Une belle manière d'allier cuisine, partage et solidarité...

Vendredi | 17h30 - 19h30 et Dimanche | 10h30 - 12h30

Sur inscription | 20 € par personne

→ **Atelier © du Centre**

Au programme

Les Animations

LES TABLES GOURMANDES DU BERRY :

REPAS À EMPORTER

Gourmandise et solidarité se retrouvent, une nouvelle fois, autour d'une même initiative ! Tout au long du week-end, différentes créations préparées par les Chefs des Tables Gourmandes du Berry seront proposées à la dégustation et à la vente.

Les portions, disponibles **à emporter au tarif de 10 €**, permettront de soutenir LADAPT du Cher, à qui **l'intégralité des sommes récoltées sera reversée.**

Vendredi, Samedi et Dimanche | Aux heures d'ouverture du Salon

→ **Le Coin des Saveurs | Accès libre**

L'IFA DE BOURGES :

DÉMONSTRATIONS

Place aux apprenants et formateurs de l'IFA de Bourges ! Boulangers, pâtisseries et charcutiers se relaieront tout au long de la journée pour réaliser différentes préparations sucrées et salées et partager avec le public les gestes et techniques de leurs métiers.

Du CAP au Bac+5, l'IFA forme chaque année les professionnels de demain dans sept secteurs d'activité, dont les métiers de bouche.

Samedi | 10h - 20h

→ **Atelier © du Centre**



LA BRASSERIE DES CARNUTES :

La Brasserie des Carnutes invite les visiteurs à découvrir la bière dans tous ses états à travers deux animations mêlant dégustation, associations et découvertes !

ATELIER ACCORDS METS-BIÈRES

Comment associer bière et cuisine ? Aux côtés de l'**Association des Maîtres Restaurateurs du Cher**, la Brasserie des Carnutes proposera des accords pensés pour révéler autrement les saveurs des plats et des bières.

Vendredi

→ Atelier © du Centre

ATELIER BEERTAILS

Saviez-vous que les cocktails à base de bière ne datent pas d'hier ? À travers ses recherches en **zythologie**, le brasseur a retrouvé des recettes ancestrales, dont certaines remontent à plusieurs **milliers d'années**, mais aussi des créations plus contemporaines. Une animation étonnante autour des odeurs, des saveurs et de l'histoire de ces fameux « Beertails », avec bien sûr quelques réalisations à découvrir !

Samedi

→ Atelier © du Centre ou 110 - Stand des animations



LE VIN DANS TOUS LES SENS :

ATELIER INITIATION DÉGUSTATION

Voir, sentir, toucher, goûter... **Raphaël de Vue sur Vignes** invite les visiteurs à découvrir les différentes étapes de la dégustation et à poser un nouveau regard sur ce qui se passe dans leur verre.

Pendant **45 minutes**, trois vins sélectionnés auprès des vignerons présents sur le Salon serviront de fil conducteur pour explorer les sensations, apprendre à les identifier et mieux comprendre ce qui fait toute la richesse d'un vin.

Vendredi après-midi | 2 - 3 sessions de 45 min

→ 110 - Stand des animations

Au programme

Les Animations

FÉDÉRATION DES ARTISANTS BOULANGERS DU CHER :

DÉMONSTRATION DE SUCRE TIRÉ - GÉRARD BARSÉ

Découvrez le travail de **Gérard Barsé, champion d'Europe de pièces en sucre**, à l'occasion d'une démonstration aussi technique que spectaculaire. Étape après étape, il réalisera devant le public le montage d'**une pièce en sucre tiré**, l'occasion d'observer de près la précision et le savoir-faire nécessaires à cet art pâtissier.

Cette démonstration sera proposée aux côtés de la **Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Cher**, présente tout au long du Salon pour mettre à l'honneur les métiers, les gestes et les savoir-faire de la boulangerie-pâtisserie.

Gérard Barsé sera également présent le dimanche en tant que membre du **jury du concours Croqu'em Bouche** (pièces montées) de l'IFA de Bourges.



Samedi après-midi

➔ 107 - Stand de la Fédération | Accès libre

SENSIBILISATION :

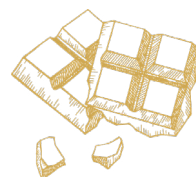
MANGER EN PLEINE CONSCIENCE, SANS CULPABILISER

Aux côtés de **Carole Bouchonnet**, nutritionniste, explorez de manière ludique les liens entre alimentation, sensations corporelles et émotions.

Une dégustation en pleine conscience viendra compléter ce temps d'échange pour apprendre à mieux écouter son corps et aborder l'alimentation avec davantage de sérénité, sans culpabilité.

Samedi et Dimanche | 15h30 - 17h

➔ Espace découverte



ACCORDS METS ET VINS :

DOMAINE ROUX
QUINCY & CHATEAUMEILLANT

ATELIER DÉGUSTATION :

Quels vins associer à quels aliments, et surtout, pourquoi ? **Albin Roux, président des Vins de Quincy**, propose un atelier autour des accords mets et vins pour comprendre comment saveurs, textures et arômes peuvent se répondre.

À l'aide d'un set de table pédagogique, les participants seront invités à goûter, comparer et expérimenter différentes associations autour des vins de Quincy et de plusieurs aliments ou bouchées. Une manière concrète et accessible de mieux comprendre les accords... en les testant directement.

Dimanche après-midi

→ 110 - Stand des animations

Pour les petits gourmands :



ATELIER MANUEL ENFANTS :

LE BANQUET CRÉATIF

Pendant que les grands parcourent le Salon, **les petits gourmands ont eux aussi leur espace !** Plongez dans l'univers du **Banquet créatif**, où les enfants pourront laisser parler leur imagination à travers différentes activités, animées par une **maîtresse des écoles, Jeanne Berger**.

Peinture sur vaisselle, décoration de citrouilles, coloriages... chacun pourra créer, décorer et repartir avec ses réalisations. Une façon ludique de découvrir l'univers du Salon autrement, à travers la créativité et le jeu.

Vendredi 14h - 20h | Samedi 13h - 19h | Dimanche 13h - 18h

→ Mezzanine | Accès libre

LES PETITS GOURMETS METTENT LA MAIN À LA PÂTE :

FÉDÉRATION DES ARTISANTS BOULANGERS DU CHER

Une nouvelle fois sur le stand de la **Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries** du Cher, les enfants sont invités à passer à la pratique ! **Manipulation de la pâte, création de formes, pliage...** ils pourront découvrir de manière ludique quelques-uns des gestes du métier aux côtés des professionnels.

Une animation pour façonner, expérimenter et apprendre en s'amusant !

Dimanche après-midi

→ 107 - Stand de la fédération | Accès libre

Au programme

Les Concours

MEILLEURE BAGUETTE & MEILLEURE GALETTE :

Baguettes et galettes passent devant le jury ! Organisés par la **Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Cher**, ces deux concours réuniront les professionnels du département pour départager leurs réalisations et désigner les meilleures de cette édition 2026.

Vendredi | 14h - 17h - Remise des prix 17h

→ Espace concours | Mezzanine



LA BRIGADE DES TOQUÉS :

À vos tabliers, prêts... cuisinez ! Cette année, le concours amateur imaginé par **Coulisses** évolue et se joue **en duo**. Les jeunes passionnés de cuisine sélectionnés en amont du Salon devront unir leurs idées et leur créativité pour réaliser **une recette salée à partir d'un panier de produits © du Centre**.

Une épreuve à quatre mains où organisation, gourmandise et esprit d'équipe seront de mise pour tenter de séduire le jury !

Samedi | 14h - 17h - Remise des prix 17h

→ Espace concours | Mezzanine

LE CROQUEMBOUCHE FAIT SON GRAND RETOUR :

Organisé tous les deux ans, le concours de **l'IFA de Bourges** revient au Salon ! **Quatre apprenants** auront 3h30 pour imaginer et réaliser un **croquemouche artistique**, mêlant choux, nougatine et sucre.

Sucre tiré ou soufflé, mise en couleur, assemblage... une épreuve aussi technique que créative, qui demandera précision, maîtrise et sens artistique pour convaincre le jury.

Dimanche | 13h30 - 17h - Remise des prix 18h

→ Espace concours | Mezzanine

Infos pratiques



ENTRÉE - 4 €

Valable une deuxième journée sur demande à l'accueil avant de sortir du Salon.

Gratuit pour les moins de 12 ans.

Possibilité de se procurer à l'entrée un verre de dégustation à l'effigie du Salon : soit en consigne, soit à l'achat à 2 €.



HORAIRES D'OUVERTURE

Vendredi 30 oct. | de 14h à 20h

Samedi 31 oct. | de 10h à 20h

Dimanche 1er nov. | de 10h à 19h



RENSEIGNEMENTS

L'Agence Coulisses

Les Rives d'Auron

7, boulevard Lamarck

18 000 Bourges

02 48 27 40 60



PLUS D'INFOS SUR ...

www.salon-vins-gastronomie-bourges.fr

CONTACTS PRESSE

FLAVIE COLINOT

Chargée de communication

flavie.colinot@coulisses.fr

02 48 27 40 67

06 41 00 93 58

EVA MARTINET

Chargée de communication

lesrivesdauron@coulisses.fr

02 48 27 40 68

07 89 52 67 29



Nos partenaires



L'Agence Couillisses tient à remercier l'ensemble de ses partenaires pour leur confiance et leur soutien dans cette nouvelle édition du Salon des Vins et de la Gastronomie et son salon du Chocolat.

Il ne vous reste plus qu'à profiter, à découvrir... et surtout, à déguster !

Très belle édition à toutes et à tous !

l'agence
COUILLISSES