

**Les visiteurs du 10<sup>ème</sup> Salon des Vignerons et de la Gastronomie du Lions Club de Gardanne pourront, au cours des journées du 19, 20 et 21 octobre 2018, découvrir ou retrouver , pour les vins, alcools /spiritueux et spécialités, nos exposants cités par territoires :**

#### **ALSACE**

Domaine du Bollenberg : Vins d'Alsace (Bio), eaux de vie..

#### **BEAUJOLAIS**

Domaine DESPRES : AOC Chiroubles, Fleurie..

Domaine Louis Noël CHOPIN : Morgon, Brouilly, Régnié, IGP Viognier..

#### **BORDEAUX**

Domaine Henry de BELLEGARDE : AOC Bordeaux, Saint Emilion, Graves, Cadillac..

Château HAUTE NAUVE : AOC Bordeaux, Saint Emilion..

Château La Bastane : Côtes de Boredeaux, Cadillac

#### **BOURGOGNE**

Maison GRIVELET : Côte de Nuits, Côte de Beaune..

Domaine DEBRAY : Gevrey Chambertin, Vosnes Romanée, Corton, Clos de Vougeot..

Domaine Marlise CHAUVENET : Pommard, Beaune 1<sup>er</sup> cru, Hautes Côtes, Aligoté, Crémant..

Domaine Henry de BELLEGARDE : Gevrey Chambertin, Volnay, Saint Aubin..

#### **CHAMPAGNE**

Maison CHAUVET : Champagne 1<sup>er</sup> et grand cru..

Champagne Paul HAZARD : Cuvées spéciales, brut, rosé, ratafia..

#### **COTEAUX DU LYONNAIS**

Domaine Bernard FAYOLLE : vins vieux, Cuvée des Amours..

#### **LANGUEDOC-ROUSSILLON**

Domaine BONZOMS : Côtes du Roussillon Villages, Tautavel, Muscat de Rivesaltes, Tuilé, Ambré..

Domaine MASSEREAU : Languedoc Sommières, Pic St Loup, Pays d'Oc, Cartagène..

Domaine CANTE VIGNE : AOP Languedoc, Saint Christol, Grès de Montpellier..

PRIEURE SAINT ANDRE : Saint Chinian..

Les Côteaux du CASTELLAS : Montpeyroux, Minervois.

Domaine BERTHIER : AOP Languedoc – Corbières..

Terres des Templiers : vins de Banyuls, Colioure

#### **PROVENCE**

Les Vignerons du Garlaban : Côtes de Provence..

Alsace  
Beaujolais  
Bourgogne  
Bordeaux  
Champagne  
Corse  
Vallée du Rhône  
Jura  
Languedoc-Roussillon  
Val de Loire  
Provence  
Savoie  
Sud-Ouest



## **SUD OUEST**

CASTEL de BRAMES : AOC Gaillac, cépages ancestraux..

Château VIGNAL LA BRIE : Monbazillac, Pécharmant, Bergerac..

## **VALLEE DE LA LOIRE**

Vignobles LAFFOURCADE – Château de l'Echarderie : Quarts de Chaume, Côteaux du Layon, Cabernet d'Anjou, Savennières..

## **VALLEE DU RHONE**

Domaine CHOMEL : Crozes Hermitage..

Domaine OLIBRIUS : Côtes du Rhône Village, Laudun..

Château GOURDON : Côtes du Rhône Rouge, Blanc, Rosé, cuvées spéciales..

Domaine SAINT ROCH : Beaumes de Venise, Muscats..

Domaine Cyril COULON : Châteauneuf du Pape..

Domaine de CABASSOLE : Côtes du Rhône, Vacqueyras..

Domaine GARAYT : Condrieu, Côte Rôtie, St Joseph..

Et encore, pour les Vins du Monde : la **BULGARIE**

La Cave de THRACE : une vitrine de vins de longue tradition

## **ALCOOLS et SPIRITUEUX**

Domaine du BOLLENBERG : liqueurs et eaux de vie..

ISSANISSA – Les Breuvages Médiévaux : toute une gamme de force, fraîcheur, saveurs anciennes..

La KAZ A RHUM : Rhums arrangés , AOC Martinique..

## **BIERE**

La BRASSERIE de la CALANQUE : avec une véritable Rye IPA aux arômes d'agrumes..

---

Et bien entendu, les Métiers de la Bouche, avec tous les artisans du goût :

**PRODUITS DE LA PECHE :**

COS'BLEUE : poutargue, melet, soupes de poissons de roches...

LE FUMOIR DE DURANCE : fumaison artisanale Label Rouge et Bio de saumons, truites, maquereaux...

LA BOITE A COQUILLES : grand banc de coquillages à déguster ou emporter...

**VIANDES, CHARCUTERIES, SALAISONS, CONSERVES ARTISANALES, FROMAGES :**

CORSICA NOSTRA : toute la charcuterie traditionnelle corse, fromages de montagne...

LA FERME CASSAR : viandes de veau, boeuf, porc fermier, agneau, volailles – culture Bio...

ELSA : charcuteries de taureau et de cochon...

GRANIER & Fils : spécialités de charcuterie sèche (jambons, saucissons, fet mignon, longe)...

SPECIALITES BRETONNES : les andouilles de Quéméné...

ALBAN LABAN : foie gras de canard, confs, rillettes, magrets frais...

LE PAYRO GASCON : conserves artisanales d'oie et canard, confs, foies gras, cassoulets...

BONS GOUTS D'ANTAN : charcuteries et fromages de Savoie et du Jura (Beaufort, Comté, Tommes)...

LES SAVEURS DE LA TOUR : Roquefort Gabriel Coulet, tommes de brebis et chèvres, Aligot...

ACCARDI : spécialités de fromages italiens et charcuteries...

**SPECIALITES GOURMANDES SALEES :**

NOURRITURE ET SANTE : produits truffés, caviars, corail d'oursins, tarama maison...

HELIODORE : spécialités et saveurs grecques de produits cuisinés et condiments...

LES RAVIOLES DE ROMANS : à déguster sur place ou à emporter

ESCARGOT DE ROUSSILLON : escargots en bocal stérilisé, surgelés, assiettes de dégustation...

**EPICES ET CONDIMENTS :**

L'OURS ORANGE : épices, sels, poivres d'Inde, Vietnam, Cambodge... vinaigres balsamiques...

LOU CIGALINE : antipasti, tapenades diverses, olives aromatisées, préparations à l'ail...

SAINTHE : morilles et cèpes

**BOISSONS A PREPARER, PRODUITS SUCRES ET PATISSIERS :**

JULIEN DE LA ROCCA : produits de la châtaigne (crèmes, farines), sirops et miels...

SAINTHE : une gamme infinie de thés (origines, mélanges, parfums), confitures...

LES FRUITS ETOILES : pâtes de fruits aux saveurs originales, gelées, fruits confits...

LES POGNES DE ROMANS : un délire de pogne, sacristains, viennoiseries...

SPECIALITES BRETONNES : far, gâteaux bretons, kouign amann, caramel au beurre salé...

HELIODORE : halva, loukoum, gâteaux grecs, conf pétales de roses, miel de thym et origan...

BISCUITS CHARLY : quatre quarts fourrés et parfums, palets, baba au rhum, sablés, rochers coco...

SCARAMOUCHE : glaces artisanales aux fruits des bois, herbes aromatiques, tous parfums...

L. CHOCOLATIER : chocolats fins et dérivés...

Maison Franck VALOT : marchand de douceurs

**LES ARTS DE LA TABLE** : poteries et raku de Jean-Louis MONNIER

**RESTAURATION :**

Restaurant L'ETAPE : assiettes repas pour dégustation sur place, recettes...

LE COIN DU LIONS : buvette (café, boissons...) et ses tables de l'espace libre de dégustation

... et de nombreux exposants qui proposent bouchées, assiettes, sandwiches...