



81^e FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON du 1^{er} au 13 novembre 2011

Dossier de presse

au 12/10/2011

Sommaire

Une 81 ^e édition exotique et riche en découvertes	page 2
Bienvenue à l'île Maurice	page 4
Les nouveautés dans chaque secteur	page 8
Le Quartier des Saveurs s'offre un air des Halles	page 16
Le sucre animera le Quartier des Saveurs du 1 ^{er} au 6 novembre	page 22
Les produits laitiers à la foire du 7 au 13 novembre	page 24
L'agriculture côte-d'orientienne s'expose à la Foire de Dijon	page 26
Les Rencontres Gourmandes de Lucullus 2011 – 14 ^e édition	page 29
Le 2 ^e festival des « Toqués du Goût »	page 36
Journée chasse et venaison le 4 novembre	page 37
La Table de Lucullus, remarquable vitrine des métiers de bouche	page 38
La journée de la Banque Alimentaire de Bourgogne	page 39
Les concours	page 40
Les réunions professionnelles	page 44
Animations musicales par le groupe de jazz Riverboat Stomper Dixieband	page 45
Les collectivités territoriales à la foire	page 46
Les média régionaux partenaires de la foire	page 52
Informations pratiques	page 56

DIJON CONGREXPO - PARC DES EXPOSITIONS ET CONGRES DE DIJON
3 boulevard de Champagne – BP 67827 – 21078 DIJON CEDEX
Tél. : 03.80.77.39.00 - Fax : 03.80.77.39.39 - www.dijon-congexpo.com
Service de Presse : Monique RAJA - Tél : 03.80.77.39.27 - m.raja@dijon-congexpo.com



Une 81^e édition exotique et riche en découvertes

Pour sa 81^e édition, du 1^{er} au 13 novembre 2011, la foire internationale et gastronomique de Dijon souhaite offrir du rêve et de l'exotisme à ses visiteurs en accueillant l'île Maurice comme hôte d'honneur. La foire, c'est aussi un lieu irremplaçable de découvertes et de convivialité avec près de 600 exposants, des nouveautés dans tous les secteurs, des animations, la ferme de la Côte-d'Or, le Quartier des Saveurs et surtout une ambiance unique qui font son succès chaque année.

Après la Hongrie, la foire internationale et gastronomique de Dijon accueille l'île Maurice en qualité d'hôte d'honneur du 1^{er} au 13 novembre. Cette île paradisiaque de l'Océan indien, qui doit son charme à sa diversité de paysages, de cultures et de saveurs, apportera indiscutablement une touche d'exotisme à la manifestation dijonnaise.

Dans un décor évoquant les lagons d'émeraude et plages de sable fin qui font la renommée de l'île, les visiteurs découvriront une profusion d'objets artisanaux (dont les fameuses maquettes de bateaux) et de produits typiques, un restaurant de spécialités, des artisans.... Un voyage inédit, à découvrir en musique, grâce au groupe de sega qui se produira sur la scène du pavillon.



Des nouveautés dans tous les secteurs

La foire de Dijon, classée 6^e foire internationale de France, propose la plus grande offre commerciale de la région avec près de 600 exposants, dont 20% de nouveaux, réunis en un même lieu. Les découvertes seront donc au rendez-vous de cette 81^e édition, notamment dans le secteur de la gastronomie et des vins, qui regroupe à lui seul 200 exposants ; les amateurs de bonne chère pourront y faire le plein de saveurs.

La foire présente aussi les dernières tendances et nouveautés dans l'habitat (le 2^e secteur le plus important), l'ameublement et la décoration, l'équipement ménager, l'artisanat, la mode, la beauté et la santé, le bricolage, les loisirs...

Le Quartier des Saveurs s'offre un air des Halles

Pour sa 4^e édition, le « Quartier des Saveurs », rassemble une trentaine d'exposants des filières agricoles, industries alimentaires et métiers de bouche de Bourgogne Franche-Comté, sous l'égide de l'Aria Bourgogne et du pôle de compétitivité Vitagora. Leur objectif : démontrer le dynamisme, la qualité des produits et l'intérêt des métiers des filières attachées au terroir.

De nombreuses animations destinées au grand public et aux enfants se succéderont sur un grand espace dont le décor, renouvelé cette année, s'inspirera du pavillon Baltard des Halles de Dijon. L'école des saveurs proposera des animations tournées autour du goût, de la nutrition et de la santé. Le CEDUS (« Le Sucre ») et le CNIEL (« Les produits laitiers ») se succéderont pour des ateliers interactifs de découverte sur le lait et le sucre. La cuisine des saveurs offrira un programme d'animation permanente. Le « Restaurant des Saveurs » remet le couvert en 2011. 13 grands chefs étoilés proposeront un menu gastronomique qui ravira les amateurs de grande cuisine.

Immersion au cœur de la Ferme Côte-d'Or

La Ferme Côte-d'Or revient avec encore plus d'animations. Organisée par le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or du 10 au 13 novembre, la Ferme Côte-d'Or proposera aux visiteurs, petits et grands, aux écoliers, de plonger au cœur des grandes filières qui font la renommée de la Côte-d'Or : élevage, grandes cultures, viticulture, sylviculture...

Au programme de ces 4 jours, des démonstrations variées (tonte de moutons, traite de vaches...), des ateliers ludiques et pédagogiques pour les enfants... Et pour garder un souvenir mémorable de leur passage, les visiteurs pourront prendre la pose dans le studio photo aménagé au cœur de cet espace authentique et convivial. A découvrir sous le grand chapiteau aménagé dans la cour du hall 2.

Animations, concours et ateliers culinaires

L'édition 2011 des « Rencontres Gourmandes de Lucullus », coordonnées par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or, sera riche en animations quotidiennes : démonstrations et ateliers culinaires, concours, conférences-dégustations sur les vins de Bourgogne, journée du chocolat, du pain d'épices...

La foire accueillera le 1^{er} novembre la 2^e édition du **festival des « Toqués du Goût »**, organisé par la Ville de Dijon dans le cadre du Programme National Nutrition-Santé PNNS). Son objectif est de promouvoir les notions de plaisir alimentaire, de goût et de santé nutritionnelle lors d'une journée qui comprendra un concours de cuisine amateur et des animations autour de la nutrition.

La **finale nationale du 2^e concours « jeunes talents »** organisé par les Restaurateurs de France se tiendra le 10 novembre.

A noter également la participation, pour la première fois, de la **Fédération départementale des Chasseurs de la Côte-d'Or** pour une journée « chasse et venaison » le 4 novembre.

Enfin, le quartet de jazz new Orleans **Riverboat Stomper Dixieband** se produira les 4, 7 et 10 novembre de 18 h à 18 h 30 dans les allées de la foire et aux abords de la Table de Lucullus.

Bienvenue à l'île Maurice, hôte d'honneur de la foire

Après la Grèce en 2009 et la Hongrie en 2010, la foire accueille cette année l'île Maurice, une île paradisiaque de l'océan indien, en qualité d'hôte d'honneur.

Située au cœur de l'archipel des Mascareignes, à 10 000 km de la France, l'île Maurice cultive ses airs de carte postale tropicale : longues plages de sable blanc, cocotiers et lagons cristallins pourraient facilement résumer ses attraits touristiques si cette destination n'offrait également des paysages d'une grande beauté à l'intérieur des terres. Champs de canne à sucre sur fond de pitons escarpés, plateau central parsemé de rivières et de chutes d'eau, forêts indigènes où foisonnent fougères et orchidées sauvages, cascades spectaculaires... Maurice séduit par sa beauté mais également par sa diversité.



©photo-maupetit.com

Cependant, l'une des plus grandes richesses de l'île est sans conteste son peuple : sa mixité ethnique lui confère en effet une identité culturelle unique. A la suite des différents mouvements de population des siècles passés, l'île se compose aujourd'hui d'Indiens (près de 70%), de Chinois, de Créoles et de Franco-Mauriciens. Véritable melting-pot culturel, elle est souvent citée comme exemple de pays où les principales religions du monde coexistent pacifiquement. Reflet de ce visage aux mille origines, l'île Maurice regorge de trésors culturels et cette diversité se reflète dans chaque aspect de la vie mauricienne. Dans tout le pays, festivals et fêtes traditionnelles rythment la vie multiculturelle d'une population attachante et chaleureuse.



©photo-maupetit.com

La cuisine mauricienne est aussi cosmopolite que les habitants de l'île et se situe au carrefour des traditions indienne, chinoise, créole et européenne.

Sur le plan économique, profitant de sa situation stratégique et utilisant le potentiel de son propre capital économique, l'île Maurice s'est positionnée comme un centre d'affaire stratégique dans la région de l'Océan Indien. Alors que l'agriculture (dominée par la culture de la canne à sucre), l'industrie textile et le tourisme demeurent les piliers de l'économie, l'île Maurice mise sur le secteur maritime, les

services financiers et bancaires pour diversifier l'économie et contribuer à son développement.

L'île Maurice, 1^{er} destination touristique des îles de l'Océan indien

La beauté des paysages et des plages, l'excellente qualité des infrastructures et la convivialité des Mauriciens ont permis à l'île Maurice d'être, de loin, la 1^{er} destination touristique de l'Océan Indien. L'île qui accueillait 250 000 touristes en 1989 en a reçu 934 827 en 2010. La France (métropole + Réunion) reste de loin le 1^{er} marché émetteur vers Maurice et établit en 2010 le record de tous les temps avec la barre des 300 000 visiteurs français franchie. Précisément, 302 185 touristes français ont séjourné dans l'île l'année dernière, ce qui représente une augmentation de 9,6% par rapport à 2009. Le marché français représente dorénavant 50% des arrivées en provenance de l'ensemble de l'Europe. Conscient que son environnement reste un atout pour le développement touristique, le pays accorde une place privilégiée à la protection et à la préservation de son environnement naturel.

Pratique

Géographie : l'île Maurice est située au sud-ouest de l'océan indien, à 230 km de la Réunion et à 10 000 km de la France. D'une superficie d'environ 1 865 km² pour 330 km de côtes, elle mesure dans ses plus grandes dimensions 65 km de longueur et 45 km de largeur. L'île est presque entièrement encerclée de récifs coralliens. Au centre de l'île, un plateau de 580 mètres d'altitude, couvert de lacs d'où partent de nombreux cours d'eau, est encadré de massifs basaltiques, témoignant de l'origine volcanique du relief. La chaîne de montagnes la plus importante est celle de la Rivière Noire, dans laquelle sont taillées des gorges célèbres où se situe le Piton de la Petite Rivière Noire (828 mètres).

Population : Maurice compte 1 243 255 habitants. L'extrême diversité des origines ethniques fait la particularité de l'île. Près de 70 % de la population mauricienne est d'origine indienne. Le reste est composé essentiellement de créoles (27%) ou est d'origine chinoise (3%) ou française (2%). La population mauricienne est aussi une population jeune : 58% a moins de 30 ans.

Capitale : Port-Louis avec 140 000 habitants.

Autres villes : 4 autres agglomérations dépassent 70 000 habitants : Beau Bassin/Rose Hill (94 000), Vaccas/Phoenix (90 000), Curepipe (74 000), Quatre-Bornes (71 000). L'ensemble de ces 5 villes tend à former une seule conurbation.

Langues : l'anglais est la langue officielle. Le français est couramment parlé. Le créole est la langue usuelle. Quelques langues orientales sont également parlées.

Régime politique : indépendante depuis 1968, république depuis 1992, Maurice est une démocratie parlementaire.

Climat : Maurice a un climat maritime, tropical en été, subtropical en hiver. L'été, chaud et humide, s'étend de novembre à avril avec des périodes cycloniques et l'hiver, plus tempéré et sec, de juin à septembre. Les alizés du sud-est soufflent presque toute l'année sur l'île.

Monnaie : l'unité monétaire est la roupie mauricienne (Rs) divisée en 100 sous (cents).

Le pavillon mauricien : une invitation au voyage

Le pavillon mauricien, d'une superficie de 1 100 m², offrira un condensé des richesses du pays avec ses artisans, ses produits typiques, ses danses, son restaurant de spécialités..., le tout dans un décor enchanteur, évoquant les lagons cristallins et plages de sable fin qui font la renommée de l'île. Le bleu sera la couleur dominante du pavillon : bleu azur, bleu-vert émeraude, bleu turquoise... Les visiteurs seront invités à plonger au cœur de ce paradis terrestre pour en découvrir quelques-uns des plus beaux trésors.

L'artisanat mauricien est riche et varié. Maurice s'est fait une spécialité de la **fabrication de maquettes de bateaux** et en particulier des répliques de navires anciens réalisées à partir de plans d'époque. Ces miniatures sont de véritables oeuvres d'art qui respectent scrupuleusement les détails des bâtiments originaux (canons, voiles, cordages...) et nécessitent 200 à 300 heures de travail, voire plus. L'île Maurice est aujourd'hui le premier pays constructeur de modèles réduits au monde. Ces objets fascinent par leur élégance et les histoires qu'ils évoquent : batailles et découvertes, aventures de corsaires, exploits sportifs ou encore légendes de romance. Les navires les plus prisés sont ceux dont l'histoire est liée à celle de l'île de France, ancien nom de l'île Maurice. Dans ce lot figurent entre autres le Saint Géran, associé à la légende de Paul et Virginie ou La Confiance, imprégné d'aventures, commandé par le corsaire Robert Surcouf.



Une soixantaine de modèles de tailles différentes seront présentés par l'un des plus grands spécialistes mauriciens en la matière : M. Singh, directeur de la société VOILIERS DE L'OCEAN, installé à Curepipe (*Photo ci-contre*). Un petit atelier montrant différentes étapes de la fabrication d'une maquette fonctionnera lors de la foire.

La société Voiliers de l'Océan emploie 250 personnes dans plusieurs ateliers. Dans celui de Curepipe, situé au centre de l'île, une trentaine d'ouvriers fabriquent et assemblent les pièces des navires. Chacun a une tâche spécifique : certains s'occupent des voiles et des cordages, d'autres des pièces en laiton, d'autres encore des coques, de ponts, des sculptures et des décorations... Les pièces sont fabriquées et assemblées à la main. Les boiseries sont faites en teck, un bois résistant aux variations de température et imputrescible. Malgré leurs imposantes silhouettes, les maquettes sont fragiles et nécessitent un grand soin, notamment lors du transport.



De nombreux autres articles artisanaux seront en vente : paniers et sacs en vannerie, linge brodé main, savons parfumés, huiles essentielles, coquillages, t-shirts, poupées créoles etc. Plusieurs artisans travailleront devant le public.

Dans une ambiance de grand marché tropical, les visiteurs pourront faire provision d'épices, de thé (2^e production agricole après la canne à sucre), de café, de vanille, de condiments en bocaux (achards, chutneys...), de confitures, sans oublier le rhum, l'île Maurice étant un véritable paradis pour la canne à sucre. Celle-ci a joué un rôle

décisif dans le peuplement et le développement de l'île. Le sucre représente encore 60% du rendement agricole, génère 55% des emplois agricoles et occupe 90% des terres cultivables, soit 83 000 hectares. Maurice figure parmi les 10 plus gros exportateurs de sucre dans le monde, avec une production annuelle de 630 000 tonnes depuis 10 ans.



Les visiteurs pourront également déguster du **jus frais de canne à sucre**, pressé sous leurs yeux par Giovanni Catherine et Brinda, de la société « SIRO PIKE ». Ils feront spécialement le déplacement à Dijon depuis Port-Louis pour faire connaître la canne à sucre et ses bienfaits aux visiteurs de la foire. Le jus de canne est en effet énergétique, stimulant et très nutritif.

La cuisine mauricienne est un savant mélange de spécialités africaines, orientales et européennes. La cuisine indienne est omniprésente sur l'île, mais elle s'est mélangée avec le temps aux spécialités venues d'Afrique et d'Asie. Ce mélange ethnique fait toute la richesse de l'île et de sa cuisine. Ainsi il s'en dégage une multitude de saveurs exotiques, épicées et fruitées, à base de viande, de poissons et fruits de mer, de légumes variés où le riz prédomine, ainsi que la « pomme d'amour » (la tomate), l'oignon et l'ail. Le rougail compte parmi les préparations les plus populaires. Le **restaurant** du pavillon invitera les visiteurs à découvrir les multiples saveurs de la cuisine mauricienne.

A l'image de sa population mosaïque, l'île Maurice est traversée par des sons et des rythmes venus de différents continents mais son séga, musique et danse originaire des esclaves africains, est la forme artistique la plus répandue de l'île. Le séga est joyeux et entraînant, c'est une musique épicée à la sauce créole, faite pour danser. Les visiteurs en auront un aperçu avec le **groupe Tropical Feelings**, composé d'une chanteuse, de 4 danseuses et de 3 musiciens ; il se produira plusieurs fois par jour sur la scène du pavillon.

Les nouveautés dans chaque secteur

Avec près de 600 exposants (dont 20 % de nouveaux) dans une quinzaine de secteurs, la foire propose la plus grande offre commerciale de la région.

GASTRONOMIE : PRODUITS DU TERROIR ET SPECIALITES ALIMENTAIRES **- VINS ET ALCOOLS** **hall 1**

Secteur incontournable de la foire, il regroupe à lui seul près de 200 exposants dans le « grand hall ». Les découvertes gourmandes sont donc au rendez-vous de cette 81^e édition. Pour les amateurs de bonne chère, c'est l'occasion d'effectuer un véritable tour du monde au cœur des saveurs : spécialités du terroir, délices d'ici et d'ailleurs, produits exotiques....

En 2011, **LE QUARTIER DES SAVEURS** vit sa 4^e édition. Lancée en 2008, cette opération rassemble, sous l'égide de l'ARIA Bourgogne et du pôle de compétitivité Vitagora, une trentaine d'exposants des filières agricoles, des industries alimentaires et métiers de bouche de Bourgogne Franche-Comté. Les nouveaux exposants en 2011 : **l'association de la truffe côte-d'orientale**, les magasins **Gamm Vert**, la société **DUC**, **Chablis Gourmets**, **le Pays de l'Auxois-Morvan** ou encore **les Restaurateurs de France**. **Les commerçants des Halles de Dijon** tiendront eux aussi un banc dans ce grand marché. A noter également le grand **retour des Salaisons Dijonnaises** et **l'Européenne de Condiments** (*voir le détail dans le chapitre correspondant*).

Les nouveaux exposants de la foire :

- **Cannelés bordelais HENNY** : fabrication sur place
- Passionné depuis son enfance par la recherche des champignons et en particulier des truffes de Bourgogne, Sébastien CLOUET tiendra un stand dénommé **NATURE ET SAVEURS** où l'on pourra déguster des plats à base de truffes de Bourgogne et de morilles : croûte aux morilles, pâtes aux truffes, terrine de foie gras truffé, pasta box à base de truffes...Côté bar, dégustation de toasts à base de truffes de Bourgogne accompagné d'un verre de vin.
- **EXPOSERVIS SRO** : présent l'an dernier au sein du pavillon hongrois, cet exposant revient avec son caviar
- **Sarl FREMONT** : Bretzel (nature, fromage, chocolat...) et « moricettes » cuits sur place dans un décor alsacien, kougelhof, bière pression, vin blanc alsacien
- **Thierry JOURDAN** : fromages et salaisons auvergnats
- **QUEBEC CANADA EVENEMENTS** : Le Québec, hôte d'honneur de la foire en 2001, est de retour avec un stand de 21 m² consacré aux produits de l'érable, aux bières artisanales, aux vins et spiritueux, à l'huile d'émeu et produits dérivés.

- **EXTE PEIO** : spécialités basques : apéritifs artisanaux de Peio, fromages basques, condiments (confitures, poudre de piment d'Espelette...)
- **ESPERANTINE DE MARSEILLE** : confiserie artisanale : chocolat à l'huile d'olive et aux saveurs méditerranéennes

Fort d'une soixantaine d'exposants, le secteur des **VINS ET ALCOOLS** occupe une place privilégiée au sein de la foire. Grands crus, petits vins de pays, millésimes prestigieux, AOC, Champagnes et spiritueux, c'est le moment ou jamais de remplir sa cave !

Nouveau :

- **CHAMPAGNE ANDRE BERGERE**
- **LES COTEAUX DE SAINT-CHRISTOL** : vins AOC des Coteaux du Languedoc, muscat de Lunel AOC – également sur le stand : huile d'olive vierge de la coopérative oléicole de Sommières
- **AUX CENT VIGNES** : vins espagnols - également jambon sec et salaisons de la région catalane, huile d'olive extra vierge
- **Charles VIGNON** : vins de la vallée du Rhône

LE SYNDICAT DES FABRICANTS DU CASSIS DE DIJON sera présent à la 81^e Foire Internationale et Gastronomique, dans la proximité immédiate de la Table de Lucullus. A l'occasion des 170 ans du cassis de Dijon, fêtés le 24 septembre dernier, un concours culinaire autour du cassis de Dijon est organisé en partenariat avec *Le Bien Public*. Le concours aura pour aboutissement la présentation des meilleurs plats ou desserts au public de la Foire Gastronomique le mardi 8 novembre vers 11 h 00 sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus. L'après-midi du 8 novembre, Jean-Paul Thibert animera un atelier culinaire ayant également pour thème le cassis de Dijon.

RESTAURANTS

hall 1 rez-de-chaussée et galerie

Vingt-cinq restaurants proposent des spécialités françaises et étrangères pour déguster le meilleur des terroirs.

Le Restaurant des Saveurs « Un jour, un chef » remet le couvert. Tout au long de la foire, 13 grands chefs de Bourgogne et Franche-Comté se succéderont. Ils proposeront, à déjeuner et à dîner, un menu gastronomique de grande qualité dans un cadre moderne et confortable. Nouveau venu, Jean-Michel Lorain (La Côte Saint-Jacques à Joigny) apporte un 3*** de plus à la carte du Restaurant des Saveurs (*voir le détail dans le chapitre consacré au Quartier des Saveurs*).

Les nouveaux venus :

- dans le hall 3, le **restaurant du pavillon de l'hôte d'honneur** proposera des spécialités mauriciennes
- dans le hall 1 :
 - LA COTE** : bar à pâtes et bruschetta
 - LE MADRAS** : spécialités antillaises et réunionnaises
 - CHEZ LULU** : spécialités bretonnes
- sur la galerie : le restaurant « **SAVEURS ESPAGNOLES** » proposera paëllas et autres spécialités ibériques

Les visiteurs retrouveront avec plaisir les restaurants suivants :

↳ BISTROT « LA BOURGOGNE »	<i>spécialités bourguignonnes</i>
↳ LE CHALET	<i>spécialités savoyardes : fondue, raclette...</i>
↳ DELICES DU SUD-OUEST	<i>foie gras, magrets, confits...</i>
↳ ENVIES CREOLES	<i>spécialités antillaises</i>
↳ JAMBON A L'OS	<i>jambon à l'os, jarret grillé, cochon de lait grillé</i>
↳ JEAN DE ROCAMADOU	<i>spécialités du Périgord</i>
↳ L'ÉCAILLER DE LA PRESQU'ILE	<i>fruits de mer, poissons, huîtres, choucroute de la mer, moules frites</i>
↳ LA CAMARGUE	<i>steak AOC taureau de Camargue, gigot au romarin, calamars à la camargaise, charcuterie...</i>
↳ LA NORMANDIE	<i>spécialités normandes</i>
↳ LA TARTIFLETTE	<i>tartiflette et produits savoyards</i>
↳ LA TAVERNE	<i>spécialités alsaciennes : choucroute, jarret - bière allemande</i>
↳ LE MONT DU CEDRE	<i>spécialités libanaises</i>
↳ LE TEMPLE DU FROMAGE	<i>tartiflette – raclette - fondue</i>
↳ MADE IN BRASIL	<i>spécialités brésiliennes (galerie hall 1)</i>
↳ RAVIOLES DU ROYANS	<i>ravioles du Dauphiné</i>
↳ RESTAURANT INDIEN	<i>curries, grillades dans le tandoor...</i>
↳ RESTAURANT ITALIEN	<i>pâtes, pizzas, tagliatelles, lasagnes, salades, escalopes milanaises</i>
↳ RESTAURANT L'AUVERGNE	<i>Tripoux de Saint-Flour, tête de veau, faux-filet race Aubrac, saucisse d'Auvergne etc.</i>
↳ SAVEURS D'AVEYRON	<i>spécialités aveyronnaises</i>

BARS - BRASSERIES

hall 1 rez-de-chaussée

La foire compte une dizaine de bars et brasseries où l'on peut consommer à tout moment de la journée.

Nouveau : le **SAPO BAR**, situé au 2^e étage du hall 2

ALLEE DES DEMONSTRATEURS

hall 1 rez-de-chaussée

Une trentaine d'exposants présentent toutes sortes d'articles culinaires et ménagers pratiques et astucieux : robots de cuisine, râpes, moules, couteaux et ménagères,

feuille de cuisson, aiguiseur, plateau tournant, poêles et sauteuses, boîtes de rangement etc. Les nouveautés :

- **RC DIFFUSION** : ménagère de table et cuisine professionnelle – couteaux – arts de la table
- Chez **Laurent FAYET** : emporte-pièce à piston, minuteur à œuf, sachet à micro-ondes
- Chez **SODINO** : le « couvercle-fleur » anti-débordement
- Chez **Jacques LEGARJU** : planchas et woks en pierre

JEUX - LOISIRS – MUSIQUE - DECORATION

hall 1 galerie

Situé sur la galerie du hall 1, ce secteur éclectique réunit ce qui a trait au temps libre : livres, jeux et jouets pour enfants, musique, décoration etc.

Nouveau : **TROPICAL FLORE** : fleurs exotiques naturelles coupées

MACHINES A COUDRE ET A REPASSER – CENTRALES VAPEUR hall 1 galerie

Les 5 exposants présents proposent des machines de dernière génération, offrant de nombreuses fonctionnalités.

MUTUELLE ET ASSURANCES

hall 1 galerie

Deux exposants présentent une offre en matière d'assurance, de prévoyance, d'épargne, de gestion de patrimoine.

ASSOCIATIONS

hall 1 galerie

Comme chaque année, l'Unicef et l'Union départementale des donneurs de sang participent à la foire pour sensibiliser les visiteurs à leurs actions.

PARTICIPATIONS OFFICIELLES

hall 2 entrée

La foire accueille traditionnellement les collectivités et organismes officiels qui souhaitent développer leur image de marque et se faire mieux connaître du grand public au travers de leurs missions.

Sont présents cette année :

- la Ville de Dijon
 - le Grand Dijon
 - le Conseil Général de la Côte d'Or
 - le Conseil Régional de Bourgogne
- } voir la rubrique « les collectivités territoriales à la foire »

- la Police Nationale (centre de recrutement et de formation)
- la Gendarmerie Nationale (centre d'information et de recrutement).

Nouveau : **La Saint-Vincent Tournante** sera présente à la foire. Cette grande fête des viticulteurs bourguignons, créée en 1938 par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, rassemble chaque année fin janvier les sociétés de secours mutuel de Bourgogne pour célébrer leur saint patron, Saint Vincent. Après Chassagne-Montrachet en 2010 et les Côtes-de-Nuits Villages en 2011, l'édition 2012 de la Saint-Vincent Tournante sera celle des Climats de Bourgogne. Elle se tiendra les 28 et 29 janvier 2012 et se déroulera dans les villes de Dijon, Nuits-Saint-Georges et Beaune. Cette Saint-Vincent s'inscrit dans le cadre de la démarche pour le classement des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco.

AMEUBLEMENT – DECORATION

hall 2 rez-de-chaussée

Une soixantaine d'exposants dévoilent les dernières tendances et nouveautés en matière de mobilier et décoration intérieure, qu'il s'agisse de salons, fauteuils de relaxation, literie, cheminées et poêles, tapis, billards, sièges, objets décoratifs.... Tous les styles sont représentés : contemporain, classique, ethnique... Le visiteur dispose ainsi d'un large choix pour meubler et décorer son intérieur en fonction de ses goûts et de ses attentes.

Les nouveaux exposants :

- **AMBIANCE DU MONDE** : mobilier en bois exotique et décoration : vases, jarres, cadres photos, statuettes, luminaires
- **CONCEPT BATI DECO PLAISANCE** : meubles, canapés, sièges, bibliothèques, décoration d'intérieur
- **MAISON DE LA LITERIE** : literie, petits meubles, banquettes... (*stand situé sur la mezzanine du hall 2*)
- **TC FRANCE** : tables en mosaïque et fer forgé

BEAUTE – SANTE

hall 2 mezzanine

Les visiteuses en quête de nouveautés dans le domaine des produits de maquillage, soins du visage, du corps et des cheveux, des parfums, du bien-être... trouveront leur bonheur auprès d'une trentaine d'exposants. Les nouveautés :

- **APELSINE** : produits cosmétiques pour le corps : savons artisanaux à la coupe, sels de main, boules effervescentes pour le corps...
- **AVIR** : massage et pédicurie par les poissons Garra Rufa
- **BASTIEN INSTRUMENTS** : instruments de petite chirurgie, dentisterie, pédicure, manucure

- **CARELYS** : sérum antirides
- **HDSL** : maquillage 100 % minéral (*stand situé sur la galerie du hall 1*)
- **LECOQ Liliane** : perruques, rajout de cheveux

HABITAT

hall 2 premier étage

Les économies d'énergie et le respect de l'environnement font toujours l'actualité de ce secteur, le 2^e plus important de la foire avec plus de 100 exposants. Les professionnels présentent les techniques les plus récentes et les dernières nouveautés en matière d'amélioration et de rénovation de l'habitat.

Les nouveaux exposants et nouveautés :

- **ABRIDEAL** : abris bas pour piscines
- **ALU INDUSTRIES** : portails, portes de garages, garde-corps, clôtures, automatismes
- Chez **BOURGOGNE ENERGIE SOLAIRE** : détecteur anti-fumée incendie
- **CHEMINEES ET POELES MIGNOTTE** : cheminées, poêles à granulés, poêles à bois
- **CONCEPT ET FLAMME** : poêles à bois, poêles à gaz, inserts et cheminées
- **CONSEIL HABITAT SERVICES** : poêles à bois, à granulés, cheminées, inserts
- **DIFFUSION SOL MUR** : revêtements de sols et murs en marbre et résines
- **ECOFLAMMES** : poêles à granulés et chaudières
- **EI – Cyrille BRICOUT** : cet artisan propose des travaux d'installation d'équipements thermiques et de climatisation
- **ESCALCOM** : rénovation et embellissement d'escaliers
- **EURO ALUMINIUM** : vérandas en aluminium
- **FENETRE DE TOIT 71** : fenêtres de toit, conduit de lumière naturelle, volets, stores, vitrages pour fenêtres de toit
- **FONTHERMIC** : radiateurs électriques à énergie maîtrisée
- **FPV 21 – TRYBA DIJON** : fenêtres, portes, volets
- **ISOMAX** : isolation thermique et phonique

- **NATUR'R – JPB 21** : pompes à chaleur, chauffage solaire thermique et photovoltaïque, éoliennes, terrasse en bois
- **PGA PREFABRIQUES** : garages, abris, ateliers, dépendances
- **QUALIDECOR** : fermetures
- **RENOVERT** : travaux de rénovation énergétique – amélioration de l'habitat
- **ROIGT** : panneaux décoratifs, fresques, luminaires, petit mobilier customisé, enduits à l'ancienne
- **ROTHELEC** : chauffage électrique, domotique
- **SED DISTRIBUTION** : pompes à chaleur, chauffage solaire thermique et photovoltaïque, poêles à bois et à granulés
- **TECHNIQUE HABITAT** : volets battants motorisés en composites
- **TOUR FER** : ferronnerie d'art : rampes d'escalier, portail, mobilier, décoration en fer forgé

EQUIPEMENT MENAGER - BRICOLAGE

hall 2 premier étage

Les démonstrateurs réunis dans ce secteur présentent toutes sortes de produits pratiques, outils et objets astucieux pour faciliter la vie quotidienne : centrales de repassage, lave-vitres, balais-éponges, boules de lavage, cintres gain de place, housses de rangement, outils de jardin, produits d'entretien, gants et balais microfibrés, tapis anti-salissure...

Nouveau :

- **KEIL** : économiseur d'eau, accessoires sanitaires et ménagers, jet dentaire
- **SOFRAMAR** : perches télescopiques et accessoires

CUISINES – SALLES DE BAINS

**hall 2 rez-de-chaussée,
1er étage et galerie**

La cuisine est désormais la pièce centrale de la maison, propice à la convivialité. Les 7 cuisinistes présents à la foire dévoilent les tendances en la matière. La mode est plus que jamais aux cuisines ouvertes sur le salon ou la salle à manger grâce à l'implantation d'un îlot central. Quant à la salle de bains, elle est perçue comme un espace de détente ; son aménagement est axé sur la recherche du bien-être. Dernières tendances, nouveaux coloris, matériaux inédits, c'est le moment de profiter du choix et des conseils des professionnels.

Nouveau :

- **COTE BAINS** : création et rénovation de salles de bains

- **SIDAC CUISINES** : vente et installation de cuisines équipées (*stand situé au rez-de-chaussée*)

ARTISANAT DE FRANCE ET D'AILLEURS **PRET-A-PORTER**

hall 2 premier étage

Une quarantaine d'exposants venus du monde entier proposent les objets les plus hétéroclites dans une joyeuse ambiance de marché coloré et pittoresque. Objets décoratifs, vêtements traditionnels, bijoux, minéraux, instruments de musique, nappes, petit mobilier... : autant de richesses et de coutumes qui incarnent des terres proches ou lointaines.

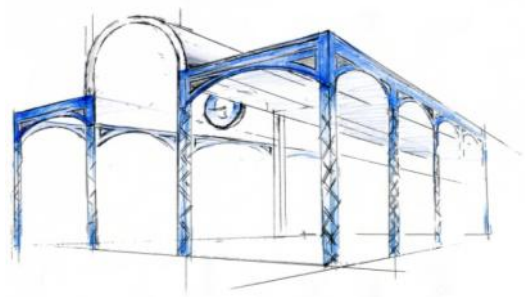
Les nouveautés :

- **Nathalie BINDA** : bougies en gel de paraffine avec gravure sur verre, plaques de portes pour chambres d'enfants avec prénoms, fleurs latex, bijoux artisanaux, tableaux, objets décoratifs en bois
- **CADRES CONCEPT** : encadrement : peintures originales sur bois, toile sur châssis large, peinture sur aluminium
- **COMPTOIR DE L'ELEPHANT BLANC** : artisanat de cuir estampé du Rajasthan, sacs en cuir vintage et buffle, bijoux en Maïchor (argent berbère)
- **FEEL CASHMIR** (New Delhi) : étoles en cachemire, en soie, couvre-lit, vestes en cachemire, sari...
- **HISTOIRES D'ORIENT** : artisanat du Népal, du Tibet, de Turquie et d'autres pays d'Orient : bijoux en argent massif, étoles en laine, en soie, en pashmina, tapis en laine, sacs à dos, objets traditionnels tibétains et népalais en bois et argile
- **HISTOIRE DE BOUGIES** : bougies artisanales parfumées et présentées dans des pots de confiture (plus de 50 parfums différents)
- **LE CHAPELIER** : chapeaux pour hommes et femmes en feutre, laine, tissu, cuir, casquettes, chapka, foulards
- **MC 40** : accessoires de mode féminins brodés main : gants, bonnets, écharpes...
- **ORCHIDEE** : vêtements asiatiques, lampes japonaises en bois
- **TRICOBEL** : pulls cachemire et soie

Le Quartier des Saveurs s'offre un air des Halles !

En 2011, le « Quartier des Saveurs » vivra déjà cette année sa 4^{ème} édition. Lancée en 2008, cette opération rassemble, sous l'égide de l'Aria Bourgogne et du pôle de compétitivité Vitagora, une trentaine d'exposants des filières agricoles, des industries alimentaires et métiers de bouche de Bourgogne Franche-Comté.

Ensemble, ces entreprises démontrent le dynamisme, la qualité des produits et l'intérêt des métiers des filières qui vont de la production à l'alimentation, du terroir à l'assiette.



Le principal changement cette année vient du décor : le « Quartier des Saveurs » prendra place sous une reconstitution du Pavillon Baltard des Halles de Dijon, faite de voiles et de lumières !

Au sein du Quartier, des exposants nouveaux prennent place : l'association de la Truffe Côte-d'Or, les magasins Gamm Vert, la société DUC, le Pays de l'Auxois-Morvan ou encore les Restaurateurs de France. Les commerçants des Halles de Dijon tiendront eux aussi un banc dans ce grand marché. A noter également le grand retour des Salaisons Dijonnaises et l'Européenne de Condiments au sein du Quartier.

Pour cette édition 2011, « Le Restaurant des Saveurs » remet le couvert. Il verra se succéder, tout au long de la Foire, treize grands chefs de Bourgogne Franche-Comté. Ils proposeront, à déjeuner et à dîner, un menu gastronomique de grande qualité dans un cadre moderne et reposant (voir détail de l'opération ci-après).



De nombreuses animations destinées au grand-public et aux enfants se succéderont sur le « Quartier des Saveurs » du 1^{er} au 13 novembre.

- « La Cuisine des Saveurs », un bel espace de démonstration culinaire autour d'un immense piano. Les chefs du « Restaurant des Saveurs » y passeront chaque jour de 16h à 17h30 pour une leçon de cuisine. Les animateurs culinaires de SEB, du Cedus et du Cniel y feront vibrer nos papilles autour de recettes simples et savoureuses. Les exposants du quartier se joindront aussi à cet espace d'animation pour mettre en avant leurs produits et vous faire découvrir leurs recettes.
- « L'Ecole des Saveurs », une installation très colorée et ludique, proposera des animations tournées autour du goût, de la nutrition et de la santé : l'interbev avec un atelier sur l'équilibre alimentaire, Seb avec une animation spécial enfants (yaourts faits maison) ou encore de nombreux ateliers avec le Pays de l'Auxois-Morvan, Dijon Céréales Meunerie et les Moulins Nicot-Michelot.



Durant 13 jours, « Le Quartier des Saveurs » fera donc rimer alimentation, gastronomie et animations, de quoi combler tous les publics.



Accès « Quartier des Saveurs » - Hall 1 - Entrée Foire Boulevard de Champagne

Au cœur du « Quartier des Saveurs » Aria-Vitagora, le « Restaurant des Saveurs » lance sa 3^e édition au cœur du Quartier des Saveurs. L'occasion de vivre un moment intense de gastronomie.

La 3^{ème} édition du Restaurant des Saveurs « **Un jour, un chef** » se déroulera à la Foire de Dijon, **du mardi 1^{er} au dimanche 13 novembre 2011**. Cette année encore, cette opération originale fait le plein avec **13 chefs** qui illustrent l'excellence de la gastronomie en Bourgogne Franche-Comté.

Nouveau venu dans le groupe, **Jean-Michel Lorain (la Côte-Saint-Jacques à Joigny)** apporte un **3 ***** de plus à la carte du Restaurant des Saveurs.



Chaque chef assurera **deux services, à déjeuner et à dîner dans un espace privilégié : le salon Chambertin** a été rénové cette année et offre un cadre moderne et confortable.

Le prix du repas gastronomique est fixé à un **tarif unique de 55 euros** (hors vins et boissons), un billet à la Foire est compris pour ceux qui auront réservé à l'avance leur place.

Les menus seront disponibles sur le site internet **www.restaurant-des-saveurs.com** à partir du 20 septembre 2011. **Les réservations s'engageront à partir du 10 octobre (03.80.69.21.00)**

Les chefs démontreront également leur savoir-faire à l'occasion d'une **démonstration culinaire, tous les jours de 16 heures à 17h30**. Celle-ci se déroulera sur l'espace « Cuisine des Saveurs – Quartier des Saveurs » dans le grand Hall Gastronomique de la Foire.

Cette opération a reçu le soutien du **Conseil Régional de Bourgogne, du Conseil Général de Côte-d'Or et du Grand Dijon**.

Le calendrier du « Restaurant des Saveurs »



1 ₁₁	Jean-Pierre BILLOUX Le Pré aux Clercs (Dijon) *	8 ₁₁	Romuald FASSET Le Château du Mont-Joly (Sampans) *
2 ₁₁	Marc MENEAU L'Espérance (Vézelay) **	9 ₁₁	Jean-Michel LORAIN La Côte Saint Jacques (Joigny) ***
3 ₁₁	Philippe AUGÉ Hostellerie de Levemois (Beaune) *	10 ₁₁	Eric BRIONES Les 3 Ducs (Daix)
4 ₁₁	Stéphane LÉGER Le Chassagne (Chassagne Montrachet) *	11 ₁₁	Gonzalo PINEIRO Le Château Bourgogne (Dijon)
5 ₁₁	Nicolas ISNARD Auberge de la Charme (Prenois) *	12 ₁₁	Laurent PEUGEOT Le Charlemagne (Permand Vergelesses) *
6 ₁₁	Roland CHANLIAUD Le Jardin des Remparts (Beaune)	13 ₁₁	Stéphane DERBORD Restaurant S. Derbord (Dijon) *
7 ₁₁	Patrick BERTRON Relais Bernard Loiseau (Saulieu) ***		

**Menus disponibles sur www.restaurant-des-saveurs.com
Réservation à partir du 10 octobre au 03.80.69.21.00**

Ça bouge dans le « Quartier des Saveurs »

Durant les 13 jours de la Foire, le « Quartier des Saveurs » sera un concentré d'animations autour des produits bourguignons, des industries alimentaires et de l'agriculture. L'essentiel à savoir.

> **Le Quartier des Saveurs à l'honneur** : La présentation officielle du « Quartier des Saveurs » aura lieu le **lundi 7 novembre à 11h**, en lien avec la **journée de la boulangerie**, en présence de nombreuses personnalités dont les présidents du Conseil Régional, Conseil Général et Grand Dijon.



> **Table de Lucullus** : Le Syndicat des Boulangers de Côte-d'Or occupera la table de Lucullus le **lundi 7 novembre**. Les exposants du « Quartier des Saveurs » investiront la table mythique le **samedi 12 novembre**.



> **Le sucre sous toutes ses formes ! (du 1^{er} au 6 novembre)** : Dans le cadre du « Quartier des Saveurs » le Cedus présente « **L'Odyssée du Sucre, voyage à travers le corps humain** ». Ce programme multimédia accessible à tous, fait découvrir de façon ludique et pédagogique la place du sucre dans l'équilibre alimentaire. Chaque jour, **Patrick Leseux, ancien Champion de France du dessert**, fera découvrir de nombreuses recettes délicieuses et faciles à réaliser chez soi, à déguster sur place. Une exposition évoquera toutes les formes du sucre et ses différentes utilisations. Enfin, tous les gourmands se régaleront avec des **barbes à papa** offertes pour l'occasion.



> **Les Produits Laitiers, pédagogiques et gustatifs ! (du 7 au 13 novembre)** : le CNIEL – Les Produits Laitiers, en partenariat avec la profession laitière régionale, nous emmène au cœur de l'élevage laitier avec **la salle de traite virtuelle du professeur Lactus**. Pour tout comprendre du processus magique de la production du lait, de la rumination à la traite, en passant par l'alimentation de l'animal ou encore son bien-être. Le CNIEL présente aussi son animation « **Trop facile la cuisine avec les produits laitiers** » qui proposera des animations instructives auprès d'un conseiller culinaire du pôle culinaire national des produits laitiers. Des recettes faciles avec les produits laitiers régionaux. Sans oublier la dégustation avec le milk bar.



> **La filière blé-farine-pain au rendez-vous** : La Bourgogne est une terre de production de blés de qualité. Le **groupe Dijon Céréales** (en plus d'un parcours à travers tous les métiers du groupe) présentera une exposition-quizz sur le blé et sa transformation mais aussi les autres céréales. La filière blé-farine-pain de Bourgogne vous fera découvrir ses savoir-faire et l'innovation tout au long de la filière qui va de l'agriculteur au consommateur.



> **Les PME agro-alimentaires bourguignonnes à l'honneur** : Les entreprises agro-alimentaires de Bourgogne exposent leur savoir-faire dans tous les domaines : les fromageries **Berthaut et Delin, Bourgogne Escargots, les Salaisons Dijonnaises, Chablis Gourmets, DUC et l'Européenne de Condiments**. Chez chacun d'entre eux, les visiteurs pourront déguster des produits de qualité, et faire ses emplettes au prix foire au passage.



> **La vigne et les petits fruits égayent vos papilles !** : La **Ferme Fruirouge** vous propose un large choix de jus, confiture, crème de fruits, liqueurs... issus des fruits rouges cultivés dans le Haut-Côte de Nuits. On appréciera aussi **la fraîcheur et le caractère des vins de l'Auxois**, ou encore **Blason de Bourgogne** (marque développée par les coopératives de **Bailly-Lapierre, La Chablisienne, la Cave des Hautes-Côtes, la Cave de Buxy et les Vignerons des Terres Secrètes**), qui vous proposera grâce à ses dégustations une découverte très variée de la Bourgogne viticole.



> **Artisan, quel beau métier !** : A la Foire, la boulangerie du **Syndicat des Boulangers-Pâtisseries de Bourgogne** est toujours un lieu apprécié pour déguster un pain et des viennoiseries de qualité à tout moment de la journée. Cette année, **le 7 Novembre** aura lieu la **journée de la boulangerie** avec **les concours de pains décorés, du croissant maison, du pain bourguignon** et bien d'autres encore.



La Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Région Bourgogne est au rendez-vous du « Quartier » pour promouvoir les métiers. Bouchers-charcutiers, pâtisseries, traiteurs, producteurs d'huiles,... autant de professionnels issus de toute la Bourgogne qui se succéderont chaque jour afin de présenter leur savoir-faire et faire découvrir leurs produits au plus grand nombre.



> **Seb, des produits toujours plus innovants** : Numéro un mondial du petit équipement de la maison mais néanmoins attaché à ses racines Bourguignonnes, le **Groupe SEB** est spécialisé dans l'univers de la cuisine et accorde une place de plus en plus importante à la nutrition, notamment avec sa gamme **Nutrition Gourmande** qui vous dévoile cette année sa dernière innovation : **l'Actifry 2 en 1**, qui révolutionne la cuisine en proposant une double cuisson simultanée. La viande ou le poisson cuisent sur un plateau en même temps que l'accompagnement dans la cuve. Gain de temps et plaisirs gourmands au menu ! Encore une nouveauté pour vous faciliter la vie : **Soup & Co**, le blender chauffant qui, tout seul, cuit et mixe de délicieuses soupes faites maison. Autre innovation dans le monde des machines à pain : **La Fournée**, un concept unique qui allie une machine à pain et un large choix de préparations boulangères et vous permet de réaliser, en toute simplicité, de belles miches de pain, bien rondes et croustillantes. Enfin, venez déguster sur notre stand quelques gaufres belges taille XXL préparées avec le **Gaufrier King Size**, accompagnées de délicieux jus et coulis réalisés avec **l'Infiny Press**, le presseur à fruits qui extrait le jus des fruits et des légumes, sans pulpe ni pépins.



> **Le goût du jardin** : Les magasins Gamm Vert, filiale du groupe Dijon Céréales, sont la 1^{er} enseigne de jardinerie en France (11 magasins en Côte d'Or). Pour fêter l'ouverture d'un nouveau magasin à Quetigny en octobre 2011, Gamm Vert s'installe au sein du Quartier des Saveurs.



> **De nouveaux exposants pour cette 4^e édition** : le département de l'Yonne représenté par la **société DUC**, spécialiste de la volaille certifiée, **Chablis Gourmets**, entreprise artisanale de production de charcuterie et notamment d'andouillettes de Chablis. L'association **La Truffe Côte d'Orient** et le **Pays de l'Auxois-Morvan avec sa marque « Auxois naturellement »**. Tous défendent une démarche de valorisation des productions au cœur de nos régions. Le Quartier des Saveurs confirme plus que jamais sa position régionale.



« **Restaurateurs de France** », un label professionnel et volontaire qui souhaite faire reconnaître la qualité des restaurateurs les plus soucieux de leur métier. Produits du terroir, savoir-faire et accueil forment la trilogie du métier. En 2010, le label développe un concept à dimension nationale : le **concours des Jeunes Talents Restaurateurs de France**. L'objectif est d'accompagner les jeunes apprentis vers l'excellence. Après une pré-sélection régionale, la **finale du concours se déroulera sur la Foire gastronomique, le jeudi 10 novembre**, en présence du président des Restaurateurs de France, des chefs étoilés adhérents et **Miss France 2010**.



QUELQUES GRANDES DATES A RETENIR POUR L'ÉDITION 2011 DU « QUARTIER DES SAVEURS »

- **La journée de la Boulangerie et le Quartier des Saveurs à l'honneur le lundi 7 Novembre**
- **Le CEDUS (« Le Sucre ») du mardi 1^{er} Novembre au dimanche 6 Novembre**
- **Le CNIEL (« Les Produits Laitiers ») du lundi 7 Novembre au dimanche 13 Novembre**
- **La Table de Lucullus du « Quartier des Saveurs » le samedi 12 novembre, des Boulangers-Pâtisseries de Bourgogne le lundi 7 novembre**
- **La finale du Concours des Jeunes Talents des « Restaurateurs de France » le jeudi 10 novembre.**
- **La Ferme Côte d'Or du jeudi 10 Novembre au dimanche 13 novembre. En partenariat avec la Ferme de Côte d'OR, une journée scolaire est organisée le jeudi 10 novembre**

Parcours pédagogique et ludique à l'attention des scolaires



JEUDI 10 NOVEMBRE
(10h-12h et 14h-16h)



Cette opération « Scolaire » a rencontré un vif succès l'an dernier sur la Foire Gastronomique de Dijon. Le **Conseil Général**, en partenariat avec la **Chambre d'Agriculture** et **Aria-Vitagora**, souhaite de nouveau sensibiliser les scolaires aux filières qui vont de « la fourche à la fourchette », de l'agriculture à la gastronomie et qui font la renommée de la Côte d'Or.

AU PROGRAMME

> Visite du Quartier des Saveurs avec un panel d'animations pédagogiques et ludiques sur les thèmes du goût, de la nutrition et de la santé :

Atelier sur l'équilibre alimentaire avec l'Interbev (Ecole des Saveurs)

Salle de traite virtuelle du professeur Lactus - CNIEL

Fabrication de petits pâtons avec l'Union des Boulangers-Pâtisseries de Côte d'Or

Atelier culinaire avec des recettes simples et savoureuses sur l'espace de la Cuisine des Saveurs

Exposition-Quiz sur la filière blé-farine-pain proposé par le Groupe Dijon Céréales

Animations sur les stands de Seb et du Pays de l'Auxois Morvan

> Visite de la Ferme Côte d'Or : un espace de démonstration, d'exposition, de dégustation et d'animations pédagogiques, où les 4 grandes filières agricoles (élevage, grandes cultures, viticulture sylviculture) sont représentées.



« Ecole des Saveurs »

mer
2
nov
[10-12h]

mer
9
nov
[10-12h]

dim
6
nov
[14-16h]

SEB (ateliers ludiques sur le thème du « fait-maison »)

mer
2
nov
[14-18h]

mer
9
nov
[14-18h]

Dijon Céréales Meunerie (comment réussir un bon goûter ?)

jeu
3
nov

Jury Rencontres Gourmandes de Lucullus

lun
7
nov

Dijon Céréales Meunerie (dans le cadre de la journée de la boulangerie)

ven
4
nov

mar
8
nov

Moulins Nicot Michelot

du
jeu
10
au
dim
13
nov

L'Interbev Bourgogne [Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes] (atelier sur l'équilibre alimentaire)

sam
5
nov

Pays de l'Auxois Naturellement

« Cuisine des Saveurs »



CEDUS « Le Sucre » : démonstrations et dégustations de desserts



CNIEL « les produits laitiers » : Salle de traite virtuelle du professeur Lactus

Tous les jours

12h30 - 13h30 / 14h30 - 15h / 19h - 20h

Les produits du « Quartier des Saveurs » à l'honneur (recettes simples et savoureuses)

De 16h à 17h30

Leçons de cuisine par les chefs du « Restaurant des Saveurs »



Bourgogne Escargots



Fromagerie Delin, « le Brillat Savarin dans tous ses états »



Chablis Gourmets, « l'extraordinaire andouillette de Chablis »



DUC, « cuisine gourmande autour du poulet DUC »



Association La Truffe Côte d'Or : animations découverte autour de la truffe de Bourgogne



Européenne de Condiments, « la moutarde dans tous ses états »



SEB : Animation Actify 2 en 1



SEB : « Goûter » spécial gaufres belges, taille XXL [en partenariat avec le CEDUS et le CNIEL]



SEB : concours de la plus belle moustache de lait [animation commune avec le CNIEL]

	1 ^{er} nov	2 nov	3 nov	4 nov	5 nov	6 nov	7 nov	8 nov	9 nov	10 nov	11 nov	12 nov	13 nov
De 10h à 12h30	CEDUS						CNIEL						
De 12h30 à 13h30	Bourgogne Escargots	Fromagerie Delin	DUC	DUC	Chablis Gourmets	Association La Truffe Côte d'Or	DUC	Fromagerie Delin	Fromagerie Delin	Fromagerie Delin	DUC	Fromagerie Delin	Fromagerie Delin
De 13h30 à 14h30	CEDUS						CNIEL						
De 14h30 à 15h	CEDUS				Chablis Gourmets	Fromagerie Delin	Bourgogne Escargots	Association La Truffe Côte d'Or	Bourgogne Escargots	Bourgogne Escargots	Bourgogne Escargots	Bourgogne Escargots	Association La Truffe Côte d'Or
De 15h à 16h	CEDUS						CNIEL						
De 16h à 17h30	Leçons de cuisine												
De 17h30 à 19h	CEDUS						CNIEL						
De 19h à 20h	DUC	Bourgogne Escargots	DUC	Fromagerie Delin	Chablis Gourmets	Bourgogne Escargots	DUC	Européenne de Condiments	Bourgogne Escargots	Bourgogne Escargots	Européenne de Condiments	DUC	DUC
De 20h à 22h	X		CEDUS			X		CNIEL		X		CNIEL	

Retrouvez le programme d'animation du « Quartier des Saveurs »
sur www.restaurant-des-saveurs.com/qds.html



Le Sucre animera le Quartier des Saveurs du 1^{er} au 6 novembre 2011

Fidèle à la foire internationale et gastronomique, « **Le Sucre** » tiendra son stand du 1^{er} au 6 novembre au sein du Quartier des Saveurs, qui s'anime pour la 4^{ème} année consécutive autour des grandes filières agricoles et alimentaires françaises. « Le Sucre » sera présent autour de plusieurs ateliers interactifs, ludiques et informatifs.

Découvrez les animations organisées par « Le Sucre » dans le Quartier des Saveurs :

❖ « **L'Odyssée du Sucre, voyage à travers le corps humain** »

Ce show unique, accessible à tous les publics, associe images de synthèse, son, photos et effets spéciaux pour faire découvrir de façon ludique et pédagogique la place du sucre dans l'équilibre alimentaire. Petits et grands sont invités à entrer dans la salle de spectacle et à vivre le parcours d'un morceau de sucre à travers le corps humain. Accompagné par un son caverneux, le spectateur embarque pour une aventure extraordinaire de 7 minutes qui dévoile, sur 3 écrans, les nombreux secrets de notre organisme. Carburant des muscles et du cerveau, le sucre est en effet un aliment essentiel et indispensable au bon fonctionnement du corps humain.



❖ **Les démonstrations et dégustations de desserts** : chaque jour Patrick Leseux, ancien Champion de France du Dessert, proposera aux visiteurs de nombreuses recettes sucrées faciles à réaliser chez soi et pour tous les goûts !

Et pour faire durer le plaisir à la maison, de nombreux conseils et astuces seront dévoilés aux visiteurs tout au long de ces six jours.

❖ « **A chaque sucre son utilisation** » : sucre blanc, brun ou roux, en morceaux ou en poudre..., l'univers du sucre comprend 9 variétés, aux saveurs, aux arômes et aux usages spécifiques. Les visiteurs pourront tout savoir sur cet aliment très utile en cuisine et en apprécier les différences à travers la dégustation de crêpes délicieusement... sucrées !

❖ Enfin, tous les gourmands se régaleront avec des **barbes à papa** offertes pour l'occasion.

Le CEDUS

Le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre est un organisme interprofessionnel, créé en 1932, qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : **le Sucre**.

www.lesucre.com

[La meilleure source d'information sur le sucre et les produits sucrés](#)

*Une palette de recettes sucrées
réalisées par Patrick Leseux*

Programme journalier

- 10 H 00 **Muffin's à l'orange**
Goûter gourmand aux parfums de navelle
- 11 H 00 **Soupe de pommes crémeuses au curry**
Douceur automnale sucrée avec sa touche indienne
- 12 H 00 **Crumble de poires chocolat**
Petit délice anglais aux amandes
- 14 H 00 **Douceur chocolatée**
Tendre souvenir du mercredi chez mamie
- 15 H 00 **Banane au parfum de muscade et sa mousse chocolat**
Délice de la plantation aux parfums aztèques
- 16 H 00 **Speculos**
Plaisir croquant de notre ami Tintin
- 17 H 00 **Cake aux citrons**
Gourmandise moelleuse aux saveurs de Menton
- 18 H 00 **Café Liègeois**
Déclinaison légère de saveurs arabica

Contacts presse :

Hopscotch

Hélène de Bournazel / Régis Thibault

Tél : 01 58 65 01 46 / 01 58 65 00 62

hdebournazel@hopscotch.fr / rthibault@hopscotch.fr



Communiqué de presse

7 octobre 2011

Les Produits Laitiers à la foire internationale et gastronomique de Dijon

du lundi 7 au dimanche 13 novembre 2011

Du 7 au 13 novembre 2011, les éleveurs laitiers bourguignons avec le CRIEL et le CNIEL seront présents à cette grande foire et mettront à l'honneur les « Produits Laitiers », dans le « Quartier des Saveurs ». Les producteurs laitiers viendront présenter leur métier, la richesse et la qualité de leurs produits. Au programme : découvertes, échanges, dégustations, jeux ludo-éducatifs...

Les animations « Produits Laitiers »

Parce qu'il faut du lait pour fabriquer les « Produits laitiers » et qu'en Bourgogne, les vaches en fabriquent plus **de 350 millions de litres par an**, le CNIEL propose, aux petits et grands, de redécouvrir le processus magique de fabrication du lait, ainsi que les vertus de cette matière première. Le tout : en s'amusant !

La salle de traite

Au cœur du Quartier des Saveurs, la salle de traite permettra de faire découvrir au public le moment si particulier de la traite. En présence d'éleveurs de vaches laitières de la région, tous les gestes quotidiens des éleveurs seront réalisés pour illustrer le processus magique de la production de lait, de la rumination à la traite, en passant par l'alimentation de l'animal ou encore le bien-être. Pâquerette, digne fille de Marguerite, se prêtera à de nombreuses démonstrations.



Le milk-bar « 3 produits laitiers par jour »

Nature ou aromatisé mais toujours frais, tel sera le lait offert aux visiteurs.

Les démonstrations culinaires

Dans la « Cuisine des Saveurs », du 7 au 13 novembre, les produits laitiers présenteront, plusieurs fois par jour, des démonstrations culinaires sur le thème « Trop facile la cuisine avec les Produits Laitiers ! »

N'entrent-ils pas naturellement dans une majorité de recettes ? Lait, crème, beurre, ultra-frais et fromage n'apportent-ils pas la douceur, l'onctuosité, le goût et le caractère à un plat ? ... A la poêle, au four,... Peu importe, l'essentiel sera de passer faire un tour en cuisine ! Un tour à la cuisine des produits laitiers pour des animations instructives auprès d'un conseiller culinaire : trucs, astuces, tours de main,...

Les produits laitiers : un ancrage dans la diversité de leur territoire



Si le métier d'éleveur est un métier de passion, c'est aussi un métier de diversité : des pratiques, des localisations... Chaque éleveur gère son exploitation d'une façon qui lui est propre en s'adaptant au climat de sa région, au relief, aux caractéristiques des sols, à ses goûts et à sa façon de travailler. **Une richesse qui nourrit notre patrimoine et la variété de nos produits laitiers.**

Pour mieux partager les liens étroits entre l'homme et l'élevage, des éleveurs laitiers **seront présents tout au long des festivités** pour vous expliquer les rouages de la vie à la ferme : soins aux animaux, traite, entretien des paysages... **Par une approche ludique et conviviale, le métier d'éleveur laitier n'aura plus de secret.**

Chiffres clés de la filière lait Bourguignonne

- 1 068 éleveurs laitiers
- 61 018 vaches laitières
- 352 935 000 litres de lait par an

(Source : CNIEL)

Contact presse

Pour toute demande d'information, de visuel, d'interview ou de reportage : **Marylène Bezamat**
CNIEL – 06 03 99 62 07 – mbezamat@cniel.com

A propos du CNIEL



Créé en 1973, le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) représente l'ensemble des professionnels du lait : les éleveurs laitiers, les coopératives laitières et les industriels laitiers.

Le CNIEL a pour mission de définir et mettre en œuvre des programmes de recherche d'intérêt collectif. Il participe à la recherche nutritionnelle et à la diffusion des résultats. L'interprofession a également pour mission d'organiser la promotion collective des produits laitiers. Certaines actions nationales sont relayées en région par les Centres Régionaux Interprofessionnels de l'Economie Laitière (CRIEL).

Pour surfer sur la voie lactée : www.produits-laitiers.com



L'agriculture côte-d'orientienne s'expose à la Foire de Dijon

La 4^{ème} édition de la Ferme Côte-d'Or, grand rendez-vous de l'agriculture côte-d'orientienne, se déroule cette année du 10 au 13 novembre et met à l'honneur les filières locales et ses produits.

Initiée par le Conseil Général en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, la Ferme Côte-d'Or accueille les visiteurs sous un chapiteau de 1400 m² pour leur faire découvrir une agriculture diversifiée, moderne et entreprenante.

Pendant quatre jours, au cœur d'un espace de démonstrations, d'exposition, de dégustations et d'animations, elle accueille 80 animaux et les grandes filières qui font la renommée de la Côte-d'Or : élevage, grandes cultures, viticulture et sylviculture et valorise la diversité, la qualité et méthodes innovantes des productions.

La Ferme Côte-d'Or, un mini-salon de l'Agriculture de Paris à Dijon qui fait le bonheur des petits comme des grands!

Espace Elevage

Plus de 80 animaux venus de tout le département : 2 chevaux de sport, de trait, un poney, 5 races de moutons, 26 bovins de 8 races, une truie et ses porcelets, des chiens, des oies...

La finale départementale du concours de jugement de bétail (bovins). Evalués sur leur capacité à juger les bêtes, les jeunes élèves des lycées agricoles ont rendez-vous sur la Ferme Côte-d'Or pour gagner leur place pour le Concours national de jugement.

Les shows du Grand Ring... où vous sont présentées les bêtes, fiertés de leurs propriétaires et de la Côte-d'Or, où vous sont proposés aussi de nombreuses démonstrations durant 4 jours. Admirez le travail de tonte de moutons, celui des chiens de troupeau menant les oies ou encore les démonstrations de dressage de chevaux, pour la 1^{ère} fois cette année !

Le grand défilé des animaux de la Ferme : rendez-vous pour le « bouquet final » de la Ferme.

Espace sylviculture : 2011, année de la forêt

La forêt de Côte-d'Or vous dévoile toutes ses richesses : expositions et animations pédagogiques autour de la forêt et de la filière bois.

Et pour les amateurs de sensations fortes : démonstrations de bûcheronnage avec les Cogneurs du Plateau de Millevaches : underhand, standing, springboard, single buck et stock saw...

Espace viticulture

Le cassis, le fruit et le bourgeon : découvrez la culture du cassis en Côte-d'Or, à la fois petit fruit à déguster et bourgeon utilisé pour la cuisine des chefs.

La Bourgogne est le pays du vin et de la tonnellerie par excellence. Cintrés, cerclés, bombés et couchés... les fûts de chêne et les tonneliers nous livrent leurs secrets de fabrication pour faire évoluer le vin dans les meilleures conditions. Tradition et formation à un métier d'art.

Présence **également** des Climats de Bourgogne, candidats pour être inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. Un projet pour porter à la connaissance universelle le vignoble et le patrimoine du département.

Espace grandes cultures

Les nouvelles technologies au service de l'agriculture. Ca ressemble à un cockpit d'avion, c'est bardé d'électronique, ça vous géo-localise, ça calcule tout... et c'est un tracteur ! Pour une exploitation moderne, plus efficace et plus respectueuse de l'environnement.

Petites graines et grandes cultures : tout savoir sur la culture et l'utilisation des graines de Côte-d'Or (orge, moutarde, blé, colza...) avec panneaux, plants et présentation de graines.

La gestion de l'eau dans l'agriculture : testez et comprenez l'infiltration de l'eau dans les nappes phréatiques. Des panneaux animés pour la mise en avant de la préservation de l'eau.

Le Marché des dégustations

Cette année, la Ferme Côte-d'Or prend une couleur très régionale en offrant à son marché la thématique des filières locales.

Avec le marché du terroir, découvrez les savoir-faire locaux et dégustez les produits du terroir :

- Maraîchage et produits du terroir (fromage de chèvre, viande de porc et charolais...)
- Le miel et les abeilles : une ruche vitrée pour les yeux et une dégustation de miel pour les papilles
- De la graine à la moutarde qui a fait la renommée de Dijon à travers le monde, il n'y a qu'un pas : dégustez et laissez la moutarde vous monter au nez !
- Dégustation de lait au bar à lait du chalet du CNIEL : pour redécouvrir les saveurs du lait à l'état pur

Les ateliers de la Ferme Côte-d'Or, apprendre, découvrir, s'amuser...

Durant 4 jours, des ateliers pédagogiques et ludiques alternent et s'enchaînent pour les petits (et les grands aussi)... pour découvrir l'agriculture côte-d'orienne.

L'École en herbe : les enfants découvrent l'agriculture de manière ludique sous forme d'ateliers créatifs : dessins, collages...

Le karaoké des Produits Laitiers : comme dans la pub TV, découvrez l'univers des produits laitiers

Le « Studio photo de la ferme » : immortalisez votre passage à la Ferme en prenant la pose sur un tracteur Ford des années 30 et repartez avec votre photo souvenir

Prolongez ce moment avec le Grand Quiz de la Ferme Côte-d'Or : testez vos connaissances sur l'agriculture côte-d'orienne et gagnez de nombreux lots !

De la fourche à la fourchette

Devant le succès de l'an passé, c'est la 2^e édition du parcours pédagogique entre la Ferme et le quartier des Saveurs, entre les bons produits et la bonne cuisine...

Une invitation pour les scolaires de l'agglomération et les collégiens de Côte-d'Or, un partenariat Conseil Général, Aria-Vitagora et Foire de Dijon

Temps forts sur la Ferme Côte-d'Or

jeudi 10 novembre, 10h-14h30	Finale départementale du concours de jugement de bétail
jeudi 10 novembre, 15h-17h30	Conférence Départementale Agricole, sur le thème des filières locales
jeudi 10 novembre, 17h30	Inauguration de la Ferme Côte-d'Or
dimanche 13 novembre, 16h	Grande défilé des animaux de la Ferme Côte-d'Or

Programme complet des animations sur www.cotedor.fr

Les Rencontres Gourmandes de Lucullus 2011

14^e édition

Les « Rencontres Gourmandes de Lucullus », coordonnées par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or, sont toujours très prisées des visiteurs ; elles leur offrent l'occasion de découvrir de nouvelles recettes et saveurs, d'apprendre les astuces et tours de mains des chefs, de déguster les plats réalisés sous leurs yeux, d'admirer le talent des professionnels en compétition et même de mettre la main à la pâte lors d'ateliers culinaires ou de concours.

Les professionnels des métiers de bouche aussi aiment s'y retrouver afin de faire partager leur savoir-faire au public en toute convivialité.

Le programme est riche : démonstrations culinaires, dégustations, concours, ateliers, conférences sur les vins, animations gourmandes, se succèdent tout au long de la foire.



Parmi les temps forts de l'édition 2011, on notera plus particulièrement:

- **la 2^e édition du concours de cuisine amateur « les Toqués du Goût »**, organisé par la ville de Dijon le 1^{er} novembre ;
- **la journée « chasse et venaison »**, organisée par la Fédération départementale des Chasseurs de la Côte-d'Or en partenariat avec les métiers de bouche le 4 novembre ;
- **le concours culinaire sur le cassis de Dijon** le 8 novembre (voir la rubrique : les concours) ;
- **la journée des Restaurateurs de France** le 10 novembre avec la réalisation de recettes par des chefs de différentes régions, une exposition sur le thème des arts de la table sur la Table de Lucullus et la 2^e édition de la finale nationale du **concours « jeunes talents » des Restaurateurs de France** (voir la rubrique : les concours) ;
- **le repas gastronomique des Français**, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, sera à l'honneur lors de **la journée des artisans charcutiers-traiteurs**, organisée par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine le 11 novembre. Les démonstrations culinaires réalisées par les artisans et les plats exposés sur la Table de Lucullus seront autant d'exemples qui illustreront la qualité et la diversité des repas en France. Les artisans charcutiers-traiteurs souhaitent ainsi montrer l'importance qu'ils accordent à cette inscription et le rôle primordial du plaisir d'être à table dans notre pays.

Cette 14^e édition sera également marquée par :

- **les Rencontres Féminines Hôtelières** le 4 novembre – les élèves devront cuisiner un sauté de veau marengo et un méli-mélo de légumes d'hiver ;
- **la journée de l'Amicale des Cuisiniers** le 6 novembre, avec la réalisation, par les Chefs de l'Amicale, de cinq recettes différentes tout au long de l'après-midi ;
- **la journée de la Banque Alimentaire de Bourgogne** le 9 novembre ; au programme : conférence sur la nutrition le matin, réalisation de recettes pour la cuisine de tous les jours l'après-midi, exposition de produits sur la Table de Lucullus...
- **la journée du chocolat** le 12 novembre avec le traditionnel concours de mousse
- **la journée du pain d'épices** le 13 novembre **avec le concours du meilleur pain d'épices familial de Dijon** organisé par la Confrérie du Pain d'Epices de Dijon en partenariat avec Dijon Congrexpo (*voir la rubrique : les concours*) ;
- **les ateliers culinaires** animés, d'une part, par Jean-Paul Thibert et, d'autre part, par Monique Saléra.

PROGRAMME

Mardi 1^{er} novembre

A partir de 14 h

CONCOURS « LES TOQUES DU GOUT »

concours de cuisine amateur organisé par la ville de Dijon dans le cadre du 2^e festival « Les Toqués du Goût »

Les cuisiniers amateurs sélectionnés réaliseront, en direct de la foire, un repas pour un ménage de 4 personnes en fonction de critères nutritionnels et d'un budget de 16€

18 h 30

Proclamation des résultats et remise des prix

Mercredi 2 novembre

Table de Lucullus

Présélections pour la finale régionale du Gargantua, concours du meilleur cuisinier de collectivités en gestion directe
Remise des prix en fin de journée dans une salle du Palais des Congrès

14 h à 16 h

Démonstrations culinaires par des chefs du Comité de Coordination des Collectivités de

Bourgogne Franche-Comté Auvergne et
présentation du livre « Comment cuisiner bio
et local en collectivité »

16h 30 à 18 h 30

Atelier culinaire animé par Monique
SALERA (thème : réalisation de recettes
mauriciennes)
et **conférence-dégustation sur les vins de
Bourgogne** animée par l'école de
dégustation Sensation Vin à Beaune

Jeudi 3 novembre

11 h – 17 h

**21^{ème} concours interrégional des jeunes
espoirs**, organisé par l'Amicale des Cuisiniers
de la Côte d'Or et réservé aux jeunes
professionnels de 18 à 26 ans.
Réalisation d'un plat : lotte obligatoirement
accompagnée de 2 garnitures et d'un
dessert chaud ou froid à base de poire

17 h 30

Proclamation des résultats, suivie de la remise
des prix

Vendredi 4 novembre

11 h – 14 h

Réalisation d'une recette à base de gibier par
un chef dans le cadre de la journée « chasse
et venaison » organisée par la Fédération
départementale des Chasseurs de la Côte-
d'Or

14 h 30 – 16 h

15^{èmes} Rencontres Féminines Hôtelières,
organisées par l'Amicale des Cuisiniers de la
Côte d'Or en partenariat avec Interbev et
Seb

16 h 30 – 18 h

**Réalisation d'une recette par le chef du
pavillon mauricien** et **conférence-
dégustation sur les vins de Bourgogne**
animée par l'Association des Sommeliers de
Bourgogne

18 h 30 – 21 h

Réalisation d'une recette à base de gibier par
un chef dans le cadre de la journée « chasse
et venaison » organisée par la Fédération
départementale des Chasseurs de la Côte-
d'Or

Vers Table de Lucullus
10 h – 13 h

Concours professionnel du meilleur jambon persillé artisanal de Bourgogne
organisé par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine

Vers 16 h

Proclamation des résultats

Samedi 5 novembre

14 h – 16 h 30

Atelier culinaire animé par Jean-Paul THIBERT
Réalisation d'un menu de saison (entrée, plat et dessert) – thème : le safran

16 h 30 – 18 h

Réalisation d'une recette par le chef du pavillon mauricien et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne
animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne

Dimanche 6 novembre

JOURNEE DE L'AMICALE DES CUISINIERS
en partenariat avec Interbev, Volailles Fermières de Bourgogne et le Groupement Lait Viande Bourgogne

13 h 30 – 18 h

Réalisation de 5 recettes différentes par les chefs de l'Amicale

16 h 30 – 18 h

Conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par l'école de dégustation Sensation Vin à Beaune

Lundi 7 novembre

39^e GRAND PRIX DE LA GOURMANDISE
Concours national de pâtisserie organisé par Dijon Congrexpo avec la collaboration du Syndicat départemental des patrons pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glacières de la Côte d'Or

09 h – 11 h (*1^{er} groupe*)
13 h – 15 h (*2^{ème} groupe*)

Concours de pièces de cérémonie (réservé aux pâtissiers en formation BTM au CFA de La Noue à Longvic)

16 h 30 – 18 h 00

Démonstration culinaire par le chef du pavillon mauricien et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par l'école de dégustation Sensation Vin à Beaune

Mardi 8 novembre

Vers 10 h 30 – 11 h

Concours culinaire autour du cassis de Dijon

organisé par le quotidien Le Bien Public en collaboration avec le Syndicat du Cassis de Dijon – présentation au public des meilleurs plats ou desserts à base de cassis

14 h – 16 h 30

Atelier culinaire animé par Jean-Paul THIBERT
Réalisation d'un menu de saison (entrée, plat et dessert) – thème : le cassis de Dijon

16 h 30 – 18 h 30

Atelier culinaire animé par Monique SALERA (thème : réalisation de recettes mauriciennes)
et **conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne** animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne

Mercredi 9 novembre

JOURNÉE DE LA BANQUE ALIMENTAIRE DE BOURGOGNE

Toute la journée

Exposition de plats préparés par des bénéficiaires d'associations partenaires des 4 départements de Bourgogne sur la Table de Lucullus

10 h 30 à 12 h

Conférence sur « la relation entre l'équilibre alimentaire et la santé » par Mme Claudette NEY-PONCELET, diététicienne honoraire au CHU de Dijon

14 h à 18 h

Réalisation de recettes pour la cuisine de tous les jours, suivie de dégustations, par des représentants des associations partenaires de la Banque Alimentaire de Bourgogne, avec l'aide de Monique SALERA, chef de l'Amicale des Cuisiniers

18 h 30

Remise de diplômes aux participants à la Table de Lucullus

Jeudi 10 novembre

JOURNÉE DES RESTAURATEURS DE FRANCE

Toute la journée

Présentations sur la Table de Lucullus : « les arts de la table vus par les Restaurateurs de France et Chaumette Favor »

A partir de 11 h	Réalisation de recettes régionales par des chefs Restaurateurs de France de Picardie et des Pays de Loire
15 h 30 à 19 h 30	Finale nationale du concours « Jeunes talents Restaurateurs de France 2011 » <i>Concours de cuisine ouvert aux apprentis des établissements adhérents</i> Elaboration d'un plat et d'un dessert : <ul style="list-style-type: none"> - bœuf Charolais (filet) accompagné de 3 garnitures - dessert à base de chocolat
20 h 30	Proclamation des résultats et remise des prix

Vendredi 11 novembre	JOURNEE DES ARTISANS CHARCUTIERS-TRAITEURS <i>organisée par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine</i> <i>Thème : le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO</i>
Toute la journée	Exposition de plats sur la Table de Lucullus
Après-midi (à partir de 14 h) et de 16 h 30 à 18 h	Démonstrations, suivies de dégustations Conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne
A partir de 19 h	Dégustation de jambon persillé <i>par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine en collaboration avec la Confrérie des Talmeliers du Bon Pain</i>

Samedi 12 novembre	JOURNEE « LA FETE DU CHOCOLAT POUR LES ENFANTS » <i>organisée par Dijon-Congrexpo</i> <i>en collaboration avec des pâtisseries-chocolatiers régionaux</i>
De 11 h à 15 h 30	➤ Atelier chocolat avec fabrication par les enfants de sujets en chocolat (qu'ils pourront emporter) Dégustation de différentes sortes de chocolat ➤ Animation par les chocolatiers

De 16 h à 18 h

➤ **Concours de mousse au chocolat** (enfants et adultes)
Remise des prix à l'issue des deux concours

Dimanche 13 novembre

JOURNEE DU PAIN D'EPICES

14 h à 16 h

Réalisation de recettes à base de pain d'épices et **démonstration de fabrication de pain d'épices** dans une machine à pain Seb

Concours familial du meilleur pain d'épices, organisé par la Confrérie du Pain d'Epices de Dijon en partenariat avec le comité de la foire

14 h à 16 h

Exposition des pains d'épices ; dégustation et vote par le public

18 h

Proclamation des résultats et remise des prix

Nutrition-santé

Festival des "Toqués du goût"



La Ville de Dijon, dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS), reconduit le festival des "Toqués du goût", qui aura lieu le mardi 1er novembre prochain.

A l'instar de l'année dernière, cette seconde édition a pour ambition de promouvoir les notions de plaisir alimentaire, de goût et d'équilibre nutritionnel lors d'une journée d'animations, avec en événement phare un concours de cuisine amateur. Il s'agit, à travers différentes actions grand public, de « mettre à l'honneur » la cuisine traditionnelle familiale équilibrée et diversifiée, y compris dans les ménages sous contrainte budgétaire forte.

Au programme de cette journée :

- **Concours de cuisine amateur** – Espace des Rencontres gourmandes de Lucullus (à partir de 14h00) :

Des candidats, préalablement sélectionnés, viendront concourir pour le titre de meilleur cuisiner amateur des Toqués du goût. Organisé avec l'appui de l'Amicale des Cuisiniers, ce concours consistera à élaborer, sur place, un repas complet de leur choix, pour un ménage de quatre personnes, et avec un budget fixé à 16 euros. Un jury départagera les candidats sur la base de critères mettant l'accent sur l'équilibre alimentaire, le goût, la valorisation des savoir-faire et des produits locaux. Des prix seront offerts par la Ville de Dijon et le groupe SEB.

- **Animations autour de la nutrition** – Salon d'Honneur (toute la journée) : :

Des animations seront proposées au grand public et permettront d'aborder la nutrition de manière conviviale et ludique, en référence aux repères du PNNS. Contes gourmands, jeux, conseils nutritionnels ... assureront l'essentiel de ces animations.

« Des contes à croquer » par la conteuse de La Scène de poche ;

Ateliers autour des sens par les associations Rézo'Fêt'Art et Eveil O'Goût ;

Jeux autour de l'alimentation par l'association Pirouette Cacahuète ;

en présence d'une diététicienne, qui apportera son éclairage sur les questions nutritionnelles.

Renseignements : Mairie de Dijon – service Dijon Ville Santé

Tel : 03.80.44.81.50 ; e-mail : dijonvillesante@ville-dijon.fr



Journée CHASSE ET VENAISON le 4 novembre à la foire

OBJECTIF : REDONNER LE GOÛT DU GIBIER

La Fédération départementale des Chasseurs de la Côte d'Or, en partenariat avec les professionnels des métiers de bouche : bouchers-charcutiers, traiteurs, collecteurs-préparateurs de venaison, boulangers, cuisiniers, présentera aux visiteurs de la Foire Gastronomique les gibiers de Côte-d'Or bruts et transformés :

- exposition des préparations sur la table de Lucullus ;
- information et dégustations de mets issus du gibier ;
- démonstrations par des chefs cuisiniers de préparations culinaires facilement réalisables,

au cours de la journée Chasse et Venaison du 4 Novembre 2011.

A noter : pendant toute la durée de la Foire, le Restaurant de la Foire proposera à ses clients des préparations à base de gibiers.

La filière gibier vient de naître – ou de renaître en France.

Cette journée de la Foire Gastronomique, dédiée à la venaison, est l'occasion d'évoquer ensemble les possibilités nouvelles offertes aux professionnels, avec ces viandes aux saveurs sauvages et oubliées, goûteuses et légères à la fois, accessibles à tous.

De nombreux freins ont été levés pour cela :

- les règles de commercialisation ont été simplifiées et la vente du gibier déconnectée des strictes périodes de chasse.
- en matière de sécurité alimentaire, d'hygiène et de traçabilité, des garanties ont été apportées par les partenaires de la filière et par les chasseurs eux-mêmes (formés à l'examen initial du gibier).

Dans ce contexte, rénové à sa demande, la Fédération Nationale des Chasseurs a déposé la marque « Gibier de Chasse Chasseurs de France », pour développer la commercialisation de la viande de gibier chassé en France, sous un label commun et reconnu par les professionnels.

L'abondance de grand gibier dans notre pays et notre département favorise aussi l'offre de venaison à la filière commerciale et, au final, aux consommateurs.

C'est l'occasion pour les chasseurs, de partager les plaisirs de la dégustation du gibier de chasse, avec leurs concitoyens, sevrés de Nature.

Dotée de qualités nutritionnelles exceptionnelles, produit naturel par excellence, riche de saveurs authentiques, la viande de gibier doit retrouver sa place sur les menus et cartes des restaurants de France ... et chasser quelques idées reçues : celles d'un produit fort, faisandé, lourd à digérer, long à cuisiner !

Pour réinventer la cuisine du gibier, redonner le goût de cette viande, il fallait les talents de grands chasseurs de saveurs, Raison du choix des artisans bouchers, charcutiers, traiteurs et restaurateurs pour mettre en valeur le gibier. Après les légumes oubliés, place aux viandes oubliées !



La Table de Lucullus, remarquable vitrine des métiers de bouche

Au fil des ans, le succès de la Table de Lucullus ne se dément pas : vitrine du savoir-faire des métiers de bouche, c'est l'un des pôles d'attraction de la foire et le point de ralliement traditionnel des visiteurs.



Pour cette 81^e édition, on retiendra plus particulièrement les jours et opérations suivants :

- mardi 1^{er} novembre : « **les assiettes de dessert vues par les restaurateurs** », opération menée conjointement par Dijon Congrexpo, l'UMIH Côte-d'Or et Stéphane Derbord (4^e édition)
- mercredi 2 novembre : **pré-sélections pour la finale régionale du Gargantua** (voir la rubrique : les concours)
- vendredi 4 novembre : **journée chasse et venaison** organisée par la Fédération départementale des Chasseurs de la Côte-d'Or en partenariat avec les métiers de bouche
- samedi 5 novembre : **association des commerçants du quartier Jean-Jacques Rousseau**
- lundi 7 novembre : **union départementale des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Côte-d'Or**
- mercredi 9 novembre : **Banque Alimentaire de Bourgogne**
- jeudi 10 novembre : les **Restaurateurs de France** ; 8 mises en scène seront proposées en partenariat avec Chaumette Favor sur la thématique suivante : « Les arts de la table vus par les Restaurateurs de France et Chaumette Favor »
- vendredi 11 novembre : la **journée des artisans charcutiers-traiteurs**, organisée par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine, aura pour thème : **le repas gastronomique des Français**, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Les artisans participant réaliseront chacun un repas illustrant cette thématique : repas de cérémonie, de chasse, de mariage, de congrès, d'anniversaire, de goûter d'enfant...
- samedi 12 novembre : exposants du **Quartier des Saveurs**

La décoration florale de la Table de Lucullus sera réalisée par une dizaine de fleuristes renommés membres du **Club Interflora Côte d'Or** ; ils se relayeront quotidiennement afin de renouveler les végétaux et présenter des compositions florales originales.

Mercredi 9 novembre 2011

Journée de la Banque Alimentaire de Bourgogne

Pourquoi ?

Certains d'entre vous peuvent s'interroger quant à la présence de la Banque Alimentaire de Bourgogne pendant une journée à la Foire Internationale et Gastronomique.

Il s'agit en effet de faire vivre ensemble, pendant une journée de la gastronomie, le bien manger traditionnel ou d'exception avec une alimentation en quantité suffisante et si possible équilibrée.

Dijon Congrexpo va nous donner cette chance que pendant quelques instants, des bénéficiaires et des bénévoles de nos associations partenaires puissent cuisiner avec l'aide de nos amis de l'Amicale des Cuisiniers de Côte d'Or à proximité des grands Chefs du Restaurant des Saveurs.

Comment ?

Dès l'aurore, des préparations seront mises en place pour constituer, pendant toute la journée, l'exposition de la Table de Lucullus. Les produits utilisés seront ceux dont nous disposons à La Banque Alimentaire et en provenance de différentes origines.

Entre 10 h 30 et 12 h : une conférence, animée par Mme Claudette NEY-PONCELET, diététicienne honoraire au CHU de Dijon, portera sur « La relation entre l'équilibre alimentaire et la santé ».

De 14 h à 18 h : des représentants des associations partenaires de La Banque Alimentaire de Bourgogne avec l'aide du Chef Monique SALERA de l'Amicale des cuisiniers, réaliseront des recettes de cuisine de tous les jours qui pourront être dégustées

A 18 h 30 : remise de diplômes aux participants.

Nos associations partenaires :

En Bourgogne nous fournissons pas moins de 120 structures : associations caritatives, centres d'action sociale, Croix Rouge, Restaurant du Cœur, Conseil Général de Côte d'Or, épiceries sociales et solidaires. Cela représente près de 25 000 personnes alimentées en moyenne mensuelle, soit 6 000 familles.

Nos fournisseurs :

Les 1 600 tonnes de produits que nous avons reçues et donc redistribuées, soit une valeur de près de 5 millions d'Euro, ont comme origine :

- l'Etat français et l'Union Européenne, dont l'aide est fortement discutée, voire susceptible d'être remise en cause, pour 666 tonnes en 2010 ;
- les entreprises agro-alimentaires et les magasins d'alimentation dont nous souhaitons voir l'aide se développer ;
- les collectes auprès des particuliers dont nous espérons qu'ils feront, les 25 et 26 novembre 2011, preuve de la même générosité qu'en 2010.

Toutes ces actions sont l'œuvre de quelque 85 bénévoles toute l'année et de 3 000 au moment de la collecte fin novembre.

Ensemble, nous aidons l'Homme à se restaurer.

Le Président,
Gérard LABORIER

Les concours

La foire internationale et gastronomique de Dijon accueille cette année **14 concours**, dont 3 ouverts au grand public ; parmi ceux-ci, une nouveauté :

Concours culinaire sur le cassis de Dijon

Nouveau

A l'occasion des 170 ans du cassis de Dijon, le quotidien *Le Bien Public* organise en partenariat avec le Syndicat du cassis de Dijon un concours de recettes destiné aux amateurs. Les personnes intéressées enverront leurs recettes de plat ou de dessert à base de cassis au journal. Une sélection sera effectuée et les meilleurs cuisiniers ou pâtisseries amateurs viendront présenter leur réalisation le **mardi 8 novembre** en fin de matinée à la foire, sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus. Un jury déterminera les meilleures recettes. De très jolis lots seront offerts, dont 1 week-end pour 2 personnes dans un très bel établissement hôtelier de Côte-d'Or.

2^e concours « Les Toqués du Goût »

Ce concours de cuisine amateur, organisé par la ville de Dijon dans le cadre du 2^e festival « les Toqués du Goût », se tiendra le **mardi 1^{er} novembre** à partir de 14 h sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus. Des candidats présélectionnés viendront concourir pour le titre de meilleur cuisinier amateur des Toqués du Goût. L'objectif est simple : réaliser un repas complet (entrée, plat, dessert) pour un ménage de 4 personnes, avec un budget de 16 euros. Ce repas familial sera noté par un jury sur la base de différents critères : goût, qualité nutritionnelle, valorisation des savoir-faire, promotion des produits locaux. La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu le jour même à 18 h 30.

6^e concours du meilleur pain d'épices familial de Dijon

Réservé aux particuliers, le concours du meilleur pain d'épices familial de Dijon se tiendra le **dimanche 13 novembre** à partir de 14 heures ; il s'agira de la 6^e édition de ce concours, organisé par la Confrérie du Pain d'Epices de Dijon en partenariat avec Dijon Congrexpo. Le public sera invité à goûter les pains d'épices en compétition et à sélectionner les 6 meilleurs, qui seront ensuite présentés au jury final, dénommé Grand Jury ; celui-ci désignera les trois meilleurs pains d'épices. La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu en fin de journée. Les lauréats recevront un diplôme de la part de la Confrérie du Pain d'Epices de Dijon ; le comité de la foire offrira une coupe à chacun des lauréats.

1^{er} prix : un repas pour 2 personnes chez Stéphane Derbord, offert par le comité de la foire

2^{ème} prix : une machine à pain offerte par la société SEB

3^{ème} prix : un panier garni offert par les lauréats du concours artisanal.

LES CONCOURS PROFESSIONNELS

La foire est chaque année le cadre de nombreux concours au cours desquels les professionnels des métiers de bouche confrontent leur créativité et leur savoir-faire.

Les concours d'envergure nationale :

39^e Grand Prix national de la Gourmandise

Le 39^e Grand Prix de la Gourmandise se déroulera le **lundi 7 novembre**. La qualité des œuvres présentées et le nombre de participants font de ce concours national de pâtisserie l'un des événements majeurs de la profession. Placé sous la présidence de Fabrice GILLOTTE, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, il est organisé par DIJON CONGREXPO avec la collaboration du Syndicat Départemental des Patrons Pâtisseries, Confiseurs, Glaciers de la Côte d'Or.

Les cinq catégories du concours ont pour thème « **oiseaux, fleurs et exotisme** ».

Pour les visiteurs de la foire, le Grand Prix de la Gourmandise est l'occasion d'admirer de véritables œuvres d'art en sucre ou en chocolat (exposés salle Clos-de-Vougeot).

Le public pourra suivre les épreuves du concours de pièces de cérémonie réservé aux pâtisseries en formation BTM au CFA de La Noue à Longvic de 9 h à 11 h et de 13 h à 15 h sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus.

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu à 16 h.

La finale du 2^e concours national « jeunes talents » des Restaurateurs de France

La finale de la 2^e édition du concours « jeunes talents », organisé par l'association des Restaurateurs de France, aura lieu le **jeudi 10 novembre** à partir de 15 h 30 sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus. Ouvert à tous les apprentis des établissements adhérents, ce concours se déroule en deux étapes : des sélections régionales sur dossier et la finale nationale lors de la foire internationale et gastronomique.

Les 8 apprentis finalistes devront réaliser, en direct, un plat et un dessert pour 6 personnes avec les produits suivants :

- Le bœuf Charolais, morceau choisi : le filet, accompagné de 3 garnitures,
- Le chocolat à décliner sur le thème du Brésil et des épices.

Après Régis MARCON en 2010, le parrain de cette 2^e édition sera le très médiatique chef **Jean-François PIEGE** (Le Thoumieux, Paris –Top Chef M6).

La proclamation des résultats et la remise des prix se dérouleront à 20 h 30 en public sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus en présence de Jean-François PIEGE et d'un jury de personnalités.

Les concours régionaux et/ou interrégionaux

Présélections pour la finale régionale du Gargantua

Créé en 1989, le Gargantua est le concours national du meilleur cuisinier de collectivité de France en gestion directe ; il est organisé par le CCC, Comité de Coordination des Collectivités et se déroule en trois étapes :

1 – les présélections régionales - novembre 2011

2 – la finale régionale – novembre 2012

3 – la finale nationale – janvier 2013

Les présélections régionales des régions Bourgogne, Franche-Comté et Auvergne ont lieu le **mercredi 2 novembre** dans le cadre de la foire internationale et gastronomique de Dijon ; elles sont organisées par le CCC Bourgogne Franche-Comté Auvergne. Les candidats devront présenter un plat type buffet froid sur la Table de Lucullus (thème libre). La sélection portera sur l'originalité, la présentation et la dégustation. Les 6 meilleurs candidats seront retenus pour disputer la finale régionale qui se tiendra en novembre 2012 à la foire. Le vainqueur de la finale régionale participera à la finale nationale en janvier 2013 au SIRHA à Lyon.

Finale du 21^e concours interrégional des jeunes espoirs

Ce concours, réservé à de jeunes cuisiniers professionnels de 18 à 26 ans, aura lieu le **jeudi 3 novembre** sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus ; il est organisé par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or. Les 8 finalistes, sélectionnés sur recettes, devront réaliser deux préparations, chacune pour 6 personnes :

- Un plat principal (lotte), obligatoirement accompagné de deux garnitures,
- un dessert chaud ou froid à base de poire.

Le jury sera présidé par **Romuald FASSET**, Meilleur Ouvrier de France 2004, chef étoilé et propriétaire du Château du Mont Joly à Sampans (Jura). Les présentations seront notées selon 3 critères : créativité, originalité, propreté et organisation du plan de travail – valeur gustative – esthétique de présentation.

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu à 17 h 30.

34^e concours du meilleur jambon persillé artisanal de Bourgogne

La foire accueillera pour la 4^e année le concours du meilleur jambon persillé artisanal de Bourgogne, organisé par la Confrérie de Saint-Antoine, Bailliage de Bourgogne-Franche-Comté, en collaboration avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Côte d'Or.




Le concours, réservé aux entreprises artisanales, se tiendra le **vendredi 4 novembre** ; les pièces concurrentes seront exposées aux abords de la Table de Lucullus. Le concours se déroulera en deux tours : le jury, réparti en trois équipes, sélectionnera les jambons persillés dans un premier tour puis les pièces retenues seront à nouveau jugées pour déterminer les meilleures d'entre elles. La proclamation des résultats aura lieu le jour même dans l'après-midi et la remise des prix se fera le 19 novembre lors du chapitre annuel de la Confrérie. Trois diplômes

(médailles d'or, d'argent, de bronze) et trois prix d'honneur seront décernés. Une mention spéciale pourra être attribuée au meilleur participant extérieur à la région de Bourgogne.

Les concours de la boulangerie




La Fédération des boulangers et boulangers-pâtisseries de Bourgogne Franche-Comté organise 6 concours professionnels :

Le lundi 7 novembre :

-  **concours de la meilleure baguette de tradition française**
-  **concours de pain décoré** (7 catégories différentes - thème pour toutes les catégories : le sport)
-  **concours de pain floral**, réservé aux femmes (boulangères, vendeuses et apprenties) – thème : les loisirs

Remise des prix à 17 h sur le stand des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries

Le dimanche 13 novembre :

-  **concours du plus beau et du meilleur pain Bourguignon**
-  **concours du meilleur croissant maison**
-  **concours du meilleur éclair au chocolat** (*nouveauté 2011*).

Remise des prix à 17 h 30 sur le stand des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries

Tous les concours sont placés sous la présidence de **Joël DEFIVES**, Compagnon du Tour de France, Champion d'Europe de boulangerie, Meilleur Ouvrier de France.

Les réunions professionnelles

Colloque sur l'agriculture

Pour la seconde année, la FDSEA de Côte d'Or organise un colloque sur l'Agriculture, **le vendredi 4 novembre à 15 heures** salle Musigny au Palais des Congrès sur le thème de « **L'Agriculture durable, et principe de précaution** ». Avec la participation de nombreux intervenants dont celle de Jean DE KERVASDOUE, professeur au Conservatoire National des Arts et Métiers, spécialiste sur les questions de Santé et de l'Agriculture, et auteur de nombreux ouvrages dont « La peur est au-dessus de nos moyens », ce colloque permettra d'avoir un débat d'idées sur l'agriculture durable, la compétitivité des exploitations et les moyens de production, et le principe de précaution.

Conférence départementale agricole le 10 novembre à 15 h

La 4^e Conférence Agricole organisée par le Conseil Général de Côte-d'Or et la Chambre Départementale d'Agriculture aura lieu Jeudi 10 novembre de 15h à 17h30.

Dans un premier temps, présentation du bilan de l'accord-cadre sur la politique agricole entre la Chambre d'Agriculture et le Conseil Général déclinée en cinq axes : filières et productions, environnement, aménagement du territoire, innovation, promotion.

Dans un second temps, la Conférence portera sur les filières locales. Le Conseil Général a engagé, en concertation avec les chambres consulaires, une réflexion sur la valorisation des produits issus des filières locales : lait, viande et légumes, dans la restauration collective et la grande distribution. Il présentera alors l'avancée des ses travaux ainsi que les projets existants et à venir sur le département.

Animations musicales par le groupe de jazz Riverboat Stomper Dixieband

Le quartet de jazz new Orleans Riverboat Stomper Dixieband animera les allées de la foire les 4, 7 et 10 novembre de 18 h à 18 h 30. Ambiance garantie !

Le jazz new Orléans est une musique pétillante et joyeuse, qui se marie bien avec l'ambiance festive de la foire internationale et gastronomique. Les visiteurs retrouveront les grands airs de Louis Armstrong, Sydney Bechet et des autres géants du jazz traditionnel : Petite fleur, hello Dolly, les oignons, dans les rues d'Antibes...

Créé en 2009, le groupe se compose de 4 musiciens dijonnais très connus des amateurs du genre :

Pascal Delacroix, soubassophone

Georges Perreau, saxo soprano

Ybes Batisse, banjo

Daniel Gaillard, trompette





Foire de Dijon du 1er au 13 novembre 2011

Le tram sur les bons rails...

Deux ans de travaux pour dessiner le nouveau visage de la ville et faire entrer Dijon dans le XXI^{ème} siècle c'est le pari lancé par la Communauté de l'agglomération dijonnaise. Afin de faire découvrir aux visiteurs le projet dans ses grandes lignes, l'avancement des travaux à moins d'un an de l'inauguration mais aussi les dispositifs mis en place pour perturber le moins possible la vie des habitants et des riverains, le Grand Dijon et la Ville de Dijon animeront conjointement un stand lors de cette 81^{ème} Foire Internationale et Gastronomique. Cet espace de près de 150m², surprenant et esthétique, dévoilera bon nombre de surprises, au cœur du hall 2 du Parc des Expositions.

Un stand entièrement dédié au tram

L'année 2011 a vu le chantier du tramway battre son plein sur les 20 kms de tracé. C'est ainsi que les deux lignes de cet ambitieux projet pourront être mises en service dès l'automne 2012, avec six mois d'avance sur le calendrier d'origine. Sur le stand, les visiteurs découvriront le design des futures rames couleur cassis aux lignes épurées, la maquette de la place de la République telle qu'elle leur sera rendue en 2012, l'intéressante maquette du centre d'exploitation et de maintenance tram/bus, des vidéos et des images de synthèse ultra réalistes. Tout invite à venir découvrir le projet, son planning, ses enjeux écologiques et économiques, l'évolution du paysage urbain, la place rendue aux piétons...

Les porteurs du projet seront régulièrement présents sur le stand pour renseigner individuellement les visiteurs.



Station Poincaré : hypothèse d'aménagement en 2012 - ©Alfred Peter

Un stand animé en permanence



Tous les visiteurs de la Foire pourront participer à un grand jeu gratuit doté de nombreux lots immédiats.

Le 13 novembre, un grand tirage au sort parmi tous les bulletins permettra à des heureux gagnants de bénéficier de cadeaux exceptionnels.

L'accueil sur le stand sera effectué par le personnel du Grand Dijon, en partenariat avec le BTS Communication du lycée « Les Arcades ».

Contact presse :
Jérémy Penquer
Service Communication
03 80 50 35 77
jpenquer@grand-dijon.fr

Le MuséoParc Alésia : vous y êtes déjà !



Exclusif : le MuséoParc Alésia ouvrira ses portes le 26 mars 2012

En attendant son ouverture, le Conseil Général présent à la Foire, du 1^{er} au 13 novembre, consacrera cette année son stand au MuséoParc Alésia.

Une belle opportunité pour les visiteurs de se plonger en - 52 avant J.-C. et plus particulièrement au cœur de la célèbre confrontation entre les troupes de Vercingétorix et celles de César : la bataille d'Alésia.

Ainsi, en franchissant les arches monumentales du stand du Conseil Général qui s'étendra sur 180 m², chaque visiteur pourra s'immerger dans l'univers gallo-romain du MuséoParc Alésia, avant son ouverture au mois de mars 2012.

Un programme d'animations ludiques et pédagogiques pour découvrir le MuséoParc Alésia :

- **Engagez-vous dans les troupes romaines ou gauloises !**
Revêtissez les tenues des Gaulois et des légionnaires romains le temps d'un cliché et repartez avec votre photo souvenir.
- **L'Atelier des Chefs se met à l'heure gauloise**
18 recettes gallo-romaines revisitées et à reproduire gratuitement entre amis ou en famille, vous seront proposées sous les conseils d'un chef. Réservation obligatoire. Renseignements : www.cotedor.fr
- **Les ateliers gallo-romains**
Dégustations gauloises et gallo-romaines, démonstration d'artisanat (tissage gaulois, fabrication de cote de maille, jeux) seront au rendez-vous chaque jour.
- **Les troupes des Ambiani et de Pax Augusta**
Immergez-vous en - 52 avant J.-C. aux côtés des Gaulois et des Romains. Véritables historiens et archéologues, **les troupes des Ambiani et de Pax Augusta** vous donneront de précieux renseignements sur les modes de vie à l'époque gallo-romaine.

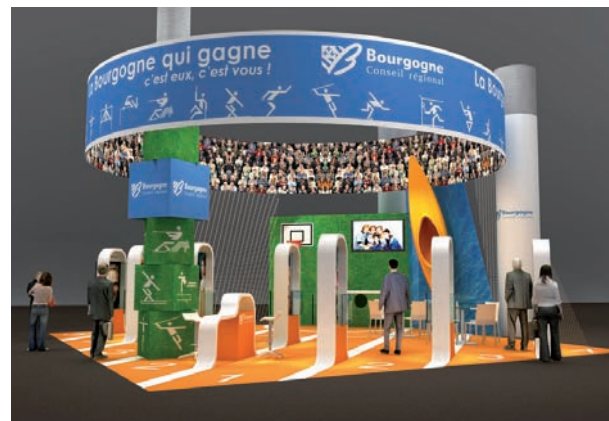
- **Présentation de la BD officielle d'Alésia et séances de dédicaces**

Les 3 dessinateurs de la BD Alésia seront présents lors du premier week-end de la Foire pour des séances de dédicaces et échanger avec vous.

- **Participez au jeu-quizz** pour tester vos connaissances sur le MuséoParc et remporter *des objets « collector »* ainsi que *des Pass Ambassadeurs* pour être les premiers à visiter en famille le Centre d'Interprétation avant son ouverture au public.

Programme complet et planning des animations sur www.cotedor.fr

LA BOURGOGNE qui GAGNE!



Foire internationale et gastronomique de Dijon

La Bourgogne qui gagne : c'est eux, c'est vous !

La Région a choisi cette année de valoriser le sport. Parce que le sport contribue au renforcement de la notoriété de la Bourgogne et doit être un droit pour tous, le conseil régional soutient toutes les pratiques sportives, amateurs et professionnelles. Il apporte également une aide particulière au sport féminin et aux sections handisport et sport adapté. Il développe une offre équitable et durable sur l'ensemble du territoire.

Tous avec les sportifs bourguignons pour les Jeux olympiques et paralympiques de Londres en 2012

La Région est partenaire de l'association **Objectif médailles**, qui accompagne 18 sportifs licenciés en Bourgogne vers leur rêve olympique : Adrien Hardy, Fabrice Moreau et Barthélémy Agostini pour l'aviron, Cyrille Carré et Adeline Morel pour le canoë kayak, Jean-Christophe Perraud pour le cyclisme, Boladé Apithy pour l'escrime, Sophia Serseri et Nathalia Zolotoryova pour la gymnastique féminine, Hélène Recevaux pour le judo, Lokman Kaplanbaba pour la lutte, Stéphane Clamens, Laurent Boudriot et Cédric Fevre-Chevalier pour le tir, Bérangère Schuh, Stéphane Gilbert et Fabrice Meunier pour le tir à l'arc, Charles Rozoy pour la natation.

Venez découvrir leur palmarès, leurs médailles... voire les rencontrer le temps d'une soirée Objectif médailles, jeudi 10 novembre, de 18 heures à 20 heures.

La Bourgogne vibre avec les clubs professionnels

Le conseil régional est un partenaire de longue date de la JDA Dijon basket, du DFCO football, de l'Elan Chalon, de l'AJ Auxerre, du Dijon Hockey Club, de l'équipe féminine du Cercle Dijon Bourgogne handball, de l'ASPTT Dijon et de Bourgogne cyclisme féminin.

LA BOURGOGNE qui GAGNE!

Venez les rencontrer, en fin d'après-midi sur le stand Bourgogne :

- **mardi 1^{er} novembre** : **DFCO** (football)
- **mercredi 2 novembre** : **Elan Chalon** (basket-ball)
- **vendredi 4 novembre** : **C.P.H. Dijon** (hockey)
- **samedi 5 novembre** : **ASPTT Dijon** (cyclisme féminin)
- **mardi 8 novembre** : **JDA** (basket-ball)
- **mercredi 9 novembre** : **AJ Auxerre** (football)
- **samedi 12 novembre** : **Cercle Dijon Bourgogne** (handball féminin)

Les meilleures images de l'année

France 3 Bourgogne a réalisé une sélection des meilleurs moments de sport de ces dernières années. En cinq minutes, les plus belles actions, les plus grandes victoires en images.

Une entrée offerte

Vous êtes incollable sur le sport en Bourgogne ? Jouez sur notre site internet www.region-bourgogne.fr et gagnez votre entrée pour la foire.

Jouez et gagnez un moment unique avec votre club préféré

Venez tenter votre chance sur notre espace sportif et gagnez un équipement et/ou des places pour les matches, offerts par les clubs professionnels. Vous êtes qualifié pour ce premier tour, vous participerez au tirage au sort le 13 novembre pour gagner le gros lot, un accueil VIP par le club professionnel bourguignon de votre choix.

Contact presse

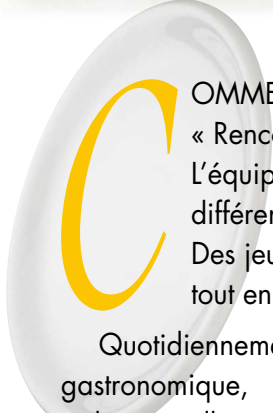
Marie Caseiro / Tél. 03 80 44 34 66 / mcaseiro@cr-bourgogne.fr



LE BIEN PUBLIC

Partenaire de la foire gastronomique de Dijon

Fidèle à ce grand rendez-vous depuis de nombreuses années, *Le Bien public* sera à nouveau présent pour cette 81^e édition.



COMME CHAQUE ANNÉE, le stand du journal se situera dans le grand hall, à proximité des « Rencontres Gourmandes de Lucullus » dont il est partenaire. L'équipe du *Bien public* se fera un plaisir d'accueillir le public chaque jour sur son stand et proposera différentes animations. Certaines journées mettront à l'honneur un partenaire privilégié du journal. Des jeux seront mis en place pour permettre aux visiteurs les plus chanceux de gagner des cadeaux tout en s'amusant.

Quotidiennement, pendant toute la durée de la foire gastronomique, *Le Bien public* consacrera deux pages rédactionnelles pour relater les principaux événements qui s'y dérouleront et annoncer le programme du jour.

Cette année une trucculente surprise avec la sortie d'un livre très drôle et des séances de dédicaces quotidiennes d'Alain Schneider, son auteur, sur le stand du *Bien public*.

Les gagnants du concours de cuisine amateur de la meilleure recette au cassis de Dijon, annoncé dans les colonnes du *Bien public*, présenteront leurs réalisations culinaires sur l'Espace des rencontres gourmandes de Lucullus, devant un jury de professionnels, le 8 novembre 2011.



LE BIEN PUBLIC

B-Restaurants

Quartier Libre

TV MAGAZINE

Le Bien Public l'essentiel de l'information régionale au quotidien 7 jours sur 7, avec le dimanche, ses deux suppléments TV Magazine et Version Femina et le vendredi, Quartier Libre, consacré aux loisirs et à la culture.

www.lebienpublic.com



DIJON 98.3 ou 103.7

La Foire Gastronomique de Dijon sur France Bleu Bourgogne, première radio de Côte d'Or en part d'audience* !

France Bleu Bourgogne sera en direct de la Foire Gastronomique du 1er au 11 novembre.

Chaque jour entre 10h et 11h et entre 18h et 19h France Bleu Bourgogne sera **EN DIRECT** de la foire.

Dans les allées et dans les coulisses, découvrez avec nous le meilleur des exposants et toute la vie qui habite le parc des expositions.

Et toute la journée, retrouvez le programme de la Foire Gastronomique sur France Bleu Bourgogne.

Enfin, pendant tout l'événement, France Bleu Bourgogne consacrera des reportages au public et aux exposants présents dans les allées de la Foire.

[Pour tout savoir: www.bleubourgogne.fr](http://www.bleubourgogne.fr)

Le plaisir de cuisiner au quotidien, les conseils des grands chefs et les recettes des bourguignons c'est toute l'année entre 10h et 11h avec Pascal Gervaise.

France Bleu Bourgogne, première radio de Côte d'Or en part d'audience*

* enquête Médialocales Médiamétrie : sept.2010/juin 2011.



29, rue Guillaume Tell, BP 11888, 21018 DIJON CEDEX
www.bleubourgogne.fr
03 80 59 21 21

FRANCE 3 BOURGOGNE

AU CŒUR
DES ÉVÉNEMENTS
DE VOTRE RÉGION

Emission Spéciale
Tous à Table
dimanche 6 novembre
en fin de matinée

Ça manque pas d'air
en direct
vendredi 4 novembre
à 13h00

Des vidéos
des jeux et des infos
sur **bourgogne.france3.fr**

Toute l'actualité
de la Foire de Dijon
dans vos éditions
du **12/13**, du **19/20**
et du **Soir 3**

France 3 Bourgogne
partenaire
de tous les goûts

bourgogne.france3.fr

bourgogne



COMMENT NOUS RECEVOIR PAR LE CÂBLE, LE SATELLITE OU L'ADSL ?

CANAL SAT : CANAL 275 - FRANSAT : CANAL 306 - ORANGE : CANAL 305 - FREE : CANAL 305 - SFR : CANAL 306
BOUYGUES : CANAL 475 - BBOX : CANAL 175 - ALICE : CANAL 306



Voo TV lève le voile...

VOO TV profitera de la Foire internationale et Gastronomique de Dijon pour présenter sa nouvelle grille, ses nouvelles émissions, ses projets de diffusions...

De nombreuses animations : ambiances musicales, invités surprises, jeux... pour mieux connaître votre télévision locale et sa nouvelle équipe. Les visiteurs pourront également s'inscrire pour participer à des émissions (cuisine, art, associations, cinéma...) et/ou jeux, ou suivre des plateaux en direct dans nos locaux (20 rue des Ardennes à Dijon).

Chaque jour, Voo TV consacrera une émission de 30 minutes à la Foire, son invité d'honneur, ses temps forts et ses exposants.

TNT canal 21, Numéricâble canal 95, Darty Box et www.vootv.fr

Informations pratiques

Dates	du mardi 1 ^{er} au dimanche 13 novembre 2011
Heures d'ouverture	de 10 h à 20 h 6 nocturnes jusqu'à 22 h (23 h pour le hall de la gastronomie) les 4, 5, 8, 10, 11 et 12 novembre
Prix d'entrée	↳ Plein tarif : 5,50 € ↳ Tarif réduit : 4,00 € pour les comités d'entreprises, familles nombreuses et groupes de plus de 20 personnes ↳ Tarif jeunes (de 13 à 25 ans) : 3,00 € ↳ Tarif enfants (de 5 à 12 ans) : 0,30 € ↳ Gratuit pour les enfants jusqu'à 5 ans
Inauguration officielle	Mardi 1 ^{er} novembre à 11 h en présence de François SAUVADET, Ministre de la Fonction Publique, Président du Conseil Général de la Côte-d'Or
Nombre de visiteurs en 2010	187 234 (6 ^e foire internationale de France)
Entrées	↳ avenue des Grands Ducs d'Occident ↳ boulevard de Champagne
Accès	En bus (réseau Divia) : ↳ Depuis le centre ville : Liane n°6 - direction Toison d'Or : arrêt Auditorium En voiture En arrivant à Dijon, suivre « CENTRE CLEMENCEAU » et le fléchage spécifique « FOIRE »
Parkings	Palais des Sports (570 places) Boulodrome + rue Léon Mauris (270 places) Conservatoire (85 places) Malraux (270 places) Drapeau (360 places) Vaillant (60 places) Trémouille-marché (445 places)
Stations de taxi	↳ avenue des Grands Ducs d'Occident ↳ boulevard de Champagne Faites la foire et rentrez chez vous en taxi ! Dijon Congrexpo et l'association Taxis Dijon renouvellent leur partenariat à l'occasion de la foire : Dijon Congrexpo prendra en charge, les soirs de nocturne, de 23 h à minuit, les courses pour ramener les visiteurs qui le souhaitent à leur domicile (à condition qu'il soit situé dans l'agglomération dijonnaise) Attention : offre limitée, chaque soir de nocturne, aux 40 premières courses
Garderie d'enfants	La foire met à nouveau à la disposition des jeunes visiteurs une garderie, assurée par la Compagnie des Familles. Située à l'entrée principale, elle accueille gratuitement les enfants de 3 à 12 ans, auxquels des animateurs qualifiés proposent

différentes activités.

Jours et heures de fonctionnement :

Mardi 1 ^{er} novembre	12 h – 20 h
Mercredi 2 novembre	12 h – 17 h
Vendredi 4 novembre	17 h – 21 h
Samedi 5 novembre	12 h – 21 h
Dimanche 6 novembre	12 h – 18 h
Mardi 8 novembre	17 h – 20 h
Mercredi 9 novembre	12 h – 17 h
Jeudi 10 novembre	17 h – 21 h
Vendredi 11 novembre	12 h – 21 h
Samedi 12 novembre	12 h – 21 h
Dimanche 13 novembre	12 h – 18 h

Organisation

DIJON CONGREXPO

Parc des Expositions et Congrès de Dijon

3 boulevard de Champagne – BP 67827

21078 DIJON CEDEX

Tél. : 03.80.77.39.00 – Fax : 03.80.77.39.39

e-mail : contact@dijon-congexpo.com

site internet : www.dijon-congexpo.com

Pour tout savoir sur la foire 2011, consulter le site www.foirededijon.com