



Communiqué

SALON NORMAND DU VIN & DES PRODUITS DE TERROIR

Une belle rencontre avec 160 producteurs pour préparer les fêtes

Occasion exceptionnelle de déguster et de découvrir vins et produits de terroir en un même lieu, à l'approche des fêtes de fin d'année, à un moment où l'on pense déjà à préparer le meilleur pour sa famille et ses amis, le **Salon Normand du Vin & des Produits de Terroir s'agrandit** et propose une rencontre avec 160 producteurs de nos terroirs de France (120 en 2008), vigneron, artisans, agriculteurs venus partager leur passion avec plus de 11 000 visiteurs.

Afin d'enrichir votre visite, le Salon Normand du Vin & des Produits de Terroir propose également un ensemble d'animations thématiques, de démonstrations et de dégustations commentées et cette année, 5 jours du 11 au 15 novembre pour profiter pleinement du salon. Le salon crée l'évènement et accueille cette année les « Saveurs de Provence », des produits typiquement méditerranéens, olives et huile d'olive, nougat artisanal de Cannes, gâteaux de figues et d'amandes, vins de Provence, vinaigres à la pulpe de fruits, sirop de fleurs, sculptures de bois d'olivier, tissage artisanal et troupe folklorique s'installent sur la place du village aux allures provençales : terrasse arborée et petite fontaine, sans oublier la piste de pétanque !



Côté accueil, chaque visiteur est reçu de façon privilégiée et se voit offrir **un verre à dégustation** à l'entrée du salon afin de pouvoir apprécier le vin de son choix :

Alsace, Bugey, Savoie, Bordelais, Bourgogne, Beaujolais, Champagne, Charente, Jura, Loire, Pays Catalan, Provence, Sud Ouest, Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône ... **Toutes les régions de France** sont représentées à travers leurs vigneron, toujours heureux de faire déguster leurs productions ! Quelques nouveautés et belles AOC à découvrir : Côte Rotie dans la Vallée du Rhône, Faugères pour le Languedoc, Tautavel dans le Roussillon, Cahors du Sud Ouest, du côté de la Loire, Quincy et Saumur, ou encore côté Bourgogne avec le Vire Clesse, Chablis et Epineuil Rouge...

Dans la catégorie des **vins étrangers**, toujours présent le fidèle exposant importateur de **Portos et de vins portugais** ainsi que le **CHILI** et ATACAMA INTERNATIONAL, importateur de vins fins du Monde avec la mise en avant du CARMENERE, cépage disparu de France depuis des années et redécouvert au Chili, à consommer après lecture du livre « Chili, pays de montagne et de vins », bel ouvrage sur l'oenotourisme qui sera dédié par l'auteur sur le salon.
A découvrir cette année, les vins d'Espagne blancs ou rouges BODEGAS MORALIA.

Concernant les **produits de terroir**, des originalités sont attendues : les fromages affinés d'Auvergne *Le Buron*, le foie gras des Landes de *Christian LABAT* qui a obtenu 2 médailles d'or Paris 2008 (foie gras canard et foie gras d'oie mi-cuit), les brioches *Lhermine*, la production euroise d'œufs et de viande d'autruche, le rarissime et crémeux fromage Graval, le Neufchatel, 25 sortes de confitures artisanales régionales, les escargots du pays de Bray, le safran du Berry, les spécialités gourmandes à base de coquelicot ou de violette, les conserves Picarde (waterzoi ou poulet d'Aster maritime) ou encore le cidre...

Quelques produits malins pour la cuisine font leurs effets en période de fête tels la nouvelle génération d'éplucheurs « économiques », des accessoires pour utiliser le jus de citron dans nos recettes ou encore Ovarius, une carafe très originale en verre soufflé qui décante instantanément pour révéler la plénitude des arômes du vin en quelques secondes.

Pour répondre aux attentes d'une clientèle de visiteurs amateurs ou fins connaisseurs, un programme d'animations et ateliers thématiques est proposé avec le concours de Jacky BONNET, notre **sommelière conseil** et autres partenaires qui ont à cœur de faire partager la passion du métier.
A titre d'exemple, **l'Ordre des Canardiers** qui se charge de promouvoir le célèbre « Canard à la rouennaise » à travers le monde entier, procédera à des démonstrations/dégustations sans oublier l'accord avec les vins le vendredi à 18h, le samedi à 11h et dimanche, lundi et mardi à 17 h, et **Le Caviar d'Aquitaine** vous invite à ses mini-conférences pour ouvrir vos papilles.

Pour participer à ces animations, l'âge minimum requis est de 18 ans, inscriptions gratuites sur place à l'accueil du salon.

Parc Expo de l'Agglo.de Rouen.
Mercredi 11 novembre, de 14 h à 22h,
Jeudi 12 novembre de 10 h à 19 h
Vendredi 13 novembre de 10h à 22h
Samedi 14 et Dimanche 15 novembre de 10h à 19h

Tarif : 6 €

Renseignements 0 891 701 703 (0,25 €/mn)

www.salonvin.com



Contact presse : Carine Fouquier
carine.fouquier@rouen-expo.com

Organisation COMET : 02 35 18 28 28