

## LES ANIMATIONS CULINAIRES

Tous les jours, venez à la rencontre du savoir-faire des professionnels des métiers de bouche (boulangers, bouchers, chocolatiers, pâtisseries, restaurateurs...)



sur un nouvel espace spécialement aménagé pour eux par notre partenaire, les Cuisines AVIVA (CUISE PREMIUM ZAC DES PRÉS, ANDELNANS, tél : 03 84 54 44 59). **Démonstrations, dégustations, ateliers culinaires et animations gourmandes se succèdent tout au long de la semaine pour le plus grand plaisir des visiteurs.** C'est l'occasion rêvée d'apprendre les astuces et les tours de main des chefs et de déguster les plats réalisés sous vos yeux, d'admirer le talent des professionnels, de mettre la main à la pâte lors de cours de cuisine.

## Nouveauté 2010



Pour la 1<sup>ère</sup> fois, une véritable boulangerie sera installée pour l'occasion par le syndicat de la boulangerie du Territoire de Belfort avec la fabrication en direct de pain de qualité et la possibilité de déguster et d'acheter son pain sur la foire.

## LES COURS D'ŒNOLOGIE

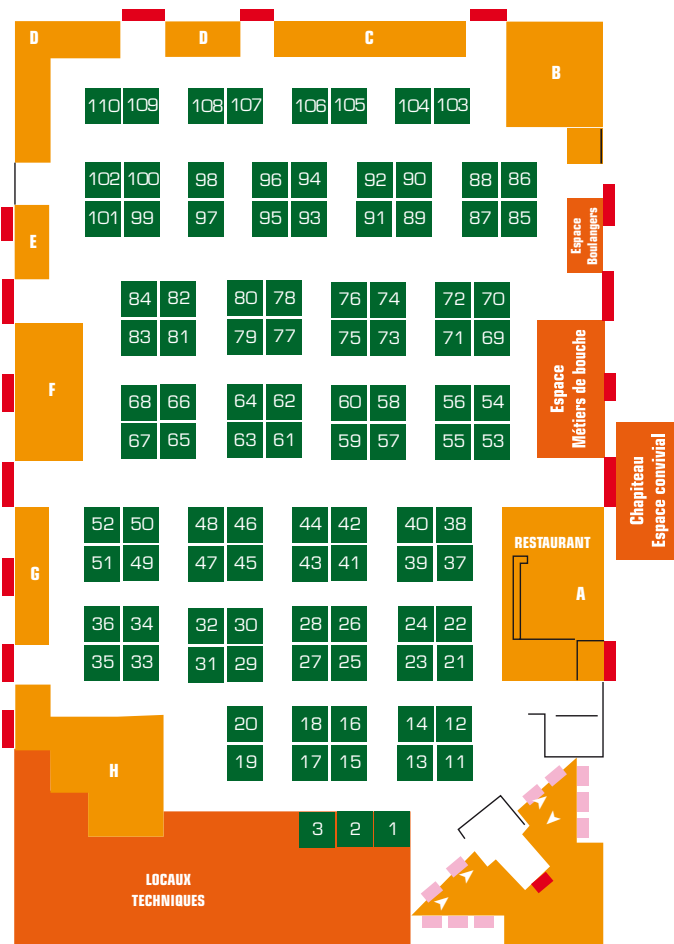
François DUTHEY, chef de l'auberge de La Tour Penchée à Sévenans, proposera des cours d'œnologie le lundi 6 et le mardi 7 septembre avec au programme de ces deux journées :

**19h - 20h : Les Vins rares et les plus grands liqueux du monde.** Quittons la France pour un voyage de la Moldavie à l'Afrique du sud, de l'Australie à l'Autriche et du Canada à la Grèce, une dégustation de vins d'exception dont l'histoire remonte pour la plupart à l'antiquité. Un grand moment de bonheur.

**21h30 - 22h30 : A la découverte des vins anciens.** Membre de l'académie du vieux millésime, François DUTHEY vous donnera les clefs pour apprécier un trésor du fond de votre cave dans les meilleures conditions, pour apprivoiser la bouteille que l'on n'ose pas ouvrir. Vous dégusterez un vin naturel de Champagne de 1955, un Moulin à Vent de 1942, un Pomerol Rouge de 1975.

Les places étant limitées à 15 participants pour les différents cours, nous vous conseillons de vous inscrire au préalable. Planning sur simple demande auprès de AIREXPOS au 03 84 21 65 65, ou par mail, airexpos@wanadoo.fr ou sur notre site internet [www.airexpos.com](http://www.airexpos.com)

# implantation des stands



du 4 au 11 septembre

2010

31<sup>ème</sup>

Foire aux Vins de France

œnologie & gastronomie



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

92 exposants

8 restaurateurs

vous accueillent

5447 - pm/conseil - 03 84 28 05 33

## HORAIRES

samedi 4 de 15 h à minuit  
dimanche 5 de 11 h à 22 h  
lundi 6 de 17 h à minuit  
Mardi 7 de 17 h à minuit  
Mercredi 8 de 17 h à minuit  
Jeudi 9 de 17 h à 1 h  
vendredi 10 de 17 h à 1 h  
samedi 11 de 11 h à minuit

renseignements réservations

AIREXPOS

ZAC des Prés  
90400 Andelnans  
Tél. 03 84 21 65 65  
Fax 03 84 22 00 22  
[airexpos@wanadoo.fr](mailto:airexpos@wanadoo.fr)  
[www.airexpos.com](http://www.airexpos.com)

Parc des expositions Belfort/Andelnans



# ANIMATIONS



## CASINO ROYAL *Tous les jours*

**Découvrez les plaisirs du jeu comme si vous étiez au casino !**

Durant toute la durée de la foire, nous vous proposons une animation unique. Émotion et évasion garanties. Tous nos visiteurs pourront se divertir sur nos tables de Roulette, boule, black jack, poker, bonneteau, pour tenter de gagner de nombreux lots (vins, paniers garnis, repas...).

Animation gratuite et sans obligation d'achat

## MISE EN BEAUTÉ tout au long de la foire... ...gratuitement !

2 coiffeurs de l'Aire Urbaine s'associent pour vous offrir le meilleur de la coiffure : Lucas, installé à Belfort ainsi que Loris Coiffure sur Audincourt et Sochaux vous proposeront tout au long de la foire une « mise en beauté » gratuite sur leur stand. Vous pourrez aussi tenter votre chance pour **gagner 1 année de Coiffure gratuite**, des coupes ou couleurs, des extensions de cheveux...

Découvrez également leur nouvelle technique de Défrisage Brésilien (concept unique dans l'aire urbaine).

## SHOW MODE *Samedi 11 septembre*

proposé par la boutique **UOMO** di Rosa Ciccone à Montbéliard  
**3 passages (20h – 21h30 et 23h)** Venez découvrir les nouvelles tendances automne-hiver avec la participation des boutiques :

**UOMO** • boutique Italienne de prêt à porter haut de gamme pour homme à MONTBELIARD • **AINSI SOIT ELLE** • boutique de prêt à porter féminin pour la femme chic et actuelle à AUDINCOURT • **FRISSON lingerie** • boutique de lingerie Centre commercial des 4 as (à côté de la parapharmacie) à BELFORT • **LORIS Coiffeur** • Sochaux et Audincourt • **Art Studio Academy** • école professionnelle de maquillage installée à THANN

*Ambiance festive et conviviale avec tous les soirs des animations musicales en déambulateur.*

STAND	ENSEIGNE Activité	STAND	ENSEIGNE Activité
	<b>Entrée</b>		
	<b>Beauté Concept</b> Institut de beauté	<b>37</b>	<b>EARL LOPEZ</b> Bordeaux blanc/rosé, Bordeaux Supérieur rouge
<b>1-2</b>	<b>EST REPUBLICAIN</b> Partenaire presse promotion animation	<b>38</b>	<b>DELPHIS Domaine des «VINQUEUR»</b> St Nicolas de Bourgueil
<b>3</b>	<b>CAFÉ JOHO</b> afés, thés, dégustation	<b>39</b>	<b>DOMAINE MARTIN FAUDOT</b> AOC Vins d'Arbois, Crémant du Jura, Vin Jaune, Vin de Paille, Macvin
<b>11</b>	<b>CHAMPAGNE Philippe FONTAINE</b> Champagnes	<b>40</b>	<b>GRAEC WINTZER Louis et Fils</b> Vins et Crémant d'Alsace
<b>12</b>	<b>CHATEAU CHAILIVET</b> AOC Graves rouge et blanc	<b>41</b>	<b>EARL DABADIE LAOUGUE</b> Vins du Sud-Ouest, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh
<b>13</b>	<b>SARL CHAGNEAU JPM D</b> St Emilion, St Emilion Grand Cru	<b>42</b>	<b>ETS. SANDLER</b> Vins du Maconnais, Beaujolais, Bourgogne
<b>14</b>	<b>EARL DOMAINE VITICOLE SAN BIAGGIO</b> Vins rouge et rosé AOC Ajaccio	<b>43-44</b>	<b>SARL REMI LANDIER</b> Cognac, Pineau des Charentes, Vin de pays, Whisky, Armagnac
<b>15</b>	<b>SEVE Laurent</b> Beaujolais rouge, blanc, rosé	<b>45-46</b>	<b>CAVEAU DES BYARDS</b> Toutes AOC des Vins du Jura
<b>16</b>	<b>DOMAINE DES MAELS</b> AOC Minervois, Vin de Pays d'Oc et Carthagène	<b>47-48</b>	<b>DAL GOBBO Alain</b> Chocolats : fabrication artisanale
<b>17</b>	<b>M. BOURGEOU HENRI</b> Vins du Val de Loire, Coteaux du Layon, Cabernet d'Anjou, A. blanc, A. rouge, rosé de Loire	<b>49</b>	<b>SARL DOMAINE SAINT-MARC</b> Vins AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Santenay, Pommard, Meursault, Beaune 1 <sup>er</sup> Cru
<b>18</b>	<b>Jacques DUBOURG</b> Vins de Bordeaux	<b>50</b>	<b>Pierre ANDRÉ</b> Vins de Bourgogne
<b>19</b>	<b>CHATEAU MARIE PLAISANCE</b> Vins de Bergerac, vins de Bordeaux	<b>51</b>	<b>FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS</b> AOC Arbois, AOC Côtes du Jura, AOC Crémant du Jura, AOC Macvin du Jura
<b>20</b>	<b>EL VANILLO</b> Vanille gousses, poudres, extraits, rhums arrangés	<b>52</b>	<b>COMPTOIR DES FINS GOURMETS</b> Fromages et spécialités du Pays Basque Vins de Languedoc Roussillon
<b>21</b>	<b>CHAUDET Jean-Marie</b> Vins de Bordeaux blanc, rouge, rosé	<b>53-54-55-56</b>	<b>FOIE GRAS GROLIERE</b> Foie gras d'oie et de canard mi-cuit et conserve, pâté, confit de canard, gésiers, produits du Sud-Ouest, colis gastronomiques
<b>22</b>	<b>ALSACE KLEIN BRAND</b> Vins d'Alsace, Crémant, Eaux de vie	<b>57</b>	<b>VIGNOBLES GARZARO</b> Pomerol, St Emilion, Bordeaux, Crémant, Entre Deux Mers
<b>23</b>	<b>EARL Les Sarmentelles - Grand Maison</b> Vins du Jura	<b>58</b>	<b>GAUTRAN Nicolas</b> Vins Minervois
<b>24</b>	<b>GRANDS VIGNOBLES LOUBRAIE</b> Sauternes, Graves rouge, Graves blanc, Bordeaux supérieurs	<b>59</b>	<b>DOMAINE LABOUREAU</b> Vins de Bourgogne
<b>25</b>	<b>CELLIER DES TEMPIERS / GICB</b> Banyuls, Banyuls Grand Cru, Collioure, vins et Vins doux naturels, AOC	<b>60</b>	<b>VIGNOBLES XANS FLORENCE ET ALAIN</b> Vins de Saint-Emilion, Saint-Emilion grand cru, Bordeaux rouge et rosé
<b>26</b>	<b>DALAIS Valérie et Pascal</b> Beaujolais blanc, Beaujolais Villages, Brouilly, Côte de Brouilly, Regrie...	<b>61</b>	<b>HENRI MAIRE</b> Vins fins et spiritueux
<b>27</b>	<b>EARL TOUZE Daniel</b> Vins de Vouvray	<b>62</b>	<b>PRODUCTEUR PLAIMONT</b> Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Côtes de Gascogne
<b>28</b>	<b>BOUILLOT Gérard</b> Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits	<b>63</b>	<b>TRAITIGNANT &amp; FILS SARL</b> Vins AOC Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône
<b>29</b>	<b>EARL DOMAINE COQUARD</b> Vins blanc, rosé, rouge, rosé pétillant, Crémant de Bourgogne	<b>64</b>	<b>SCEA du CHATEAU ARMENS</b> Vins
<b>30</b>	<b>LA TISANE à RICHELIEU</b> Grands crus de Bordeaux	<b>65</b>	<b>SARL LA BADEFOLAISE</b> Foie gras oie, canard, spécialités du Sud-Ouest, vins du Périgord
<b>31</b>	<b>EARL LAPORTE DE ST BRIS</b> Chablis 1 <sup>er</sup> Cru, Chablis, Petit Chablis, St Bris, Alligoté, Ratafia, Côtes d'Auxerre, Crémant, Rosé	<b>66</b>	<b>MAISON YVONNINE DEBRAY</b> Vins de Bourgogne
<b>32</b>	<b>VINS D'ALSACE MARTIN</b> AOC Vins d'Alsace, Crémants, Vendanges tardives, Sélection de grains nobles	<b>67</b>	<b>GRAEC de la Petite Marne</b> Vins du Jura, Macvin, Crémant, Vins de Paille, Savagnin, Chardonnay, Trousseau, Pinot Noir, Poulsard
<b>33</b>	<b>VIGNOBLES BELLARD XAVIER</b> Vins de Bordeaux, AOC Graves, Sauternes, St Emilion et Pomerol	<b>68</b>	<b>DOMAINE MAYOL</b> AOC Luberon, AOC Ventoux, Vins de Pays de Vaucluse
<b>34</b>	<b>SCP Les Coteaux de Champlitte</b> Vins des Coteaux de Champlitte	<b>69</b>	<b>ROLLET Georges et Vincent EARL</b> Julienas
<b>35</b>	<b>JACOT BILLEY</b> Escargots conserves, escargots préparés en coquille		
<b>36</b>	<b>SCEA DOMAINE AMBLARD</b> Vins, Côtes de Duras rouge, rosé, blanc sec blanc moelleux		

STAND	ENSEIGNE Activité	STAND	ENSEIGNE Activité
<b>70</b>	<b>JLG2</b> Coiffeur visagiste	<b>101</b>	<b>EARL Domaine CH. TAPPE et Fils</b> Toute la gamme des vins d'Alsace, Grand Cru, Crémant, Eaux de vie et Liqueurs
<b>71</b>	<b>SCEA VIGNOBLES MOUTY</b> Vins de Bordeaux, Pomerol, St Emilion Grand Cru, Bordeaux rouge, rosé, blanc	<b>102</b>	<b>JPG FOIE GRAS</b> Foie gras, spécialités régionales du sud-ouest
<b>72</b>	<b>EARL DOMAINE DANIEL DUGOIS</b> Vins AOC Arbois : blanc, rouge, jaune, paille / Vins AOC Jura : Macvin, Crémant	<b>103</b>	<b>CRAPONNE DIFFUSION</b> Articles de cuissons en démonstration
<b>73-74</b>	<b>LE PAYS</b> Presse	<b>104</b>	<b>SARL SERGE LAGARDE</b> Vins de Monbazillac, Bergerac, Pechamont, Saussignac
<b>75</b>	<b>VINIDEES SARL</b> Vins du monde : Chili, Argentine	<b>105</b>	<b>SCE CHATEAU DU BREUIL</b> Vins d'Anjou, Coteaux du Layon, Cabernet d'Anjou, Savennières
<b>76</b>	<b>AUX SAVEURS DES VERGERS</b> 30 variétés de fruits déshydratés, moelleux et secs et confits	<b>106</b>	<b>Earl PASCAL BRAZEV</b> Pommard, Santenay, Maranges, Mercurey, Coteaux de Beaune, Bourgogne Pinot Noir
<b>77</b>	<b>CHAMPAGNE D. MASSIN</b> Champagne	<b>107</b>	<b>DOMAINE DE AUERE</b> Vins de Bourgogne
<b>78</b>	<b>DOMAINE PIERRE HAGER</b> Vins d'Alsace	<b>108</b>	<b>SCE du DOMAINE GLANTENAY Georges et Fils</b> Volnay, Pommard, Chambolle, Musigny
<b>79</b>	<b>Gilles MAUDRAY</b> Pouilly fumé AOC	<b>109</b>	<b>PANIER DES 2 ALPES</b> Charcuterie Savoie Jura bio
<b>80</b>	<b>Domaine Alain PATRIARCHE</b> Vins de Bourgogne, Bourgogne aligoté, Bourgogne blanc et rouge, Meursault, Meursault 1 <sup>er</sup> cru, Meursault rouge	<b>110</b>	<b>CONDI ECO ML</b> ail rose de Lautrec, gratte ail, vinaigre à l'ail rose, épluche ail, conserves en bocaux à l'ail rose
<b>81-82</b>	<b>DOMAINE DESIRE PETIT</b> Vin jaune, vin de paille, vins rouges et vins blancs Arbois Pupillin, Château Chalons, Crémant du Jura, vin du Jura	<b>111</b>	<b>Saveurs Catalanes</b> Charcuterie sèche espagnole, saucissons tradition et spécialité
<b>83-84</b>	<b>ETS CH. CARBONNIERES</b> Vins de propriétés, vins de Bordeaux, Côtes du Rhône		
<b>85</b>	<b>SCEA Domaine Juliette AVRIL</b> Châteauneuf du Pape rouge et blanc, côtes du Ventoux rouge et rosé, vin de Pays rouge et blanc, vins de table		
<b>86-88</b>	<b>EARL FAY Michel</b> Champagne		
<b>87</b>	<b>EARL JJ GRAMA</b> Fronsac / Bordeaux rouge / Bordeaux Clairet / Bordeaux blanc		
<b>89-90</b>	<b>SARL COGNAC PINEAU JULLIARD</b> Cognac, Pineau des Charentes méthode traditionnelle, Cocktail		
<b>91</b>	<b>SARL MARTIN DUFOUR</b> Vins de Bourgogne Chorey, Savigny, Nuits St Georges		
<b>92</b>	<b>Jean-Louis TISSOT (GRAEC de Vauxelles)</b> Vins d'Arbois		
<b>93</b>	<b>CHATEAU DE LISOLETTE</b> Vins du Château de l'isolette, AOC Côtes du Lubéron, Ventoux et VDP de Vaucluse		
<b>94</b>	<b>EARL BERNHARD-REIBEL</b> Vins d'Alsace bio		
<b>95</b>	<b>SARL CHINIEU</b> Côtes du Rhône Régional rouge, rosé et blanc, Côtes du Rhône Village Chusclan		
<b>96</b>	<b>EURAL LA PICHOLINE</b> Huiles d'olives, tapenades, olives, savons et dérivés		
<b>97</b>	<b>SCE MESTRE Père et Fils</b> Aloxe Corton, Ladoix Santenay, Chassagne Montrachet, Maranges, Corton, Crémant de Bourgogne		
<b>98</b>	<b>SARL SERGE LAGARDE</b> Vins d'Espagne, AOC Navarra, AOC Ampurdan, huile d'olive et Turron		
<b>99</b>	<b>GRAEC MAINE ORMERU</b> Cognac, Pineau des Charentes, vins de pays charentais		
<b>100</b>	<b>CSOKA - Hongrie Gourmand</b> Vins de Hongrie		

## Restaurants

<b>A</b>	<b>L'OSSO BUCCO</b> Restaurant italien
<b>B</b>	<b>LE QUIGNON GOURMAND</b> Fondue, brochettes
<b>C</b>	<b>DANET HARCOUËT</b> Produits bretons
<b>D-E</b>	<b>MAISON ESQUINES</b> Produits régionaux, cassoulet, confit, plats cuisinés et différentes salades
<b>F</b>	<b>LE QUIGNON GOURMAND</b> Huîtres
<b>G</b>	<b>MAISON IBRE EARL</b> Restauration des produits du Sud-Ouest : marmite de canard, foie gras, choucroute d'oie, confit de canard, cèpes...
<b>H</b>	<b>LE BISTROT à MOULES</b> Moules frites, escargots, jarrets, tête de veau
<b>I</b>	<b>L'ORSIS</b> Spécialités orientales

## Sous chapiteau

**Prolongez vos vacances et venez déguster les produits des Antilles (Planteur, accras...)**

Animé par

