

Les animations

Des animations pour toute la famille! Tout au long du week-end, la ville d'Andrésy fait intervenir des professionnels des arts culinaires et de la sommellerie pour animer le salon et mettre en valeur les produits.

Initiez-vous à l'œnologie!

Millésimes, terroirs, cépages... L'œnologie n'aura plus de secret pour vous! L'œnologue Estelle Leyssenne sera présente tout au long du week-end pour vous initier à la culture du vin. Dégustation et explication seront au programme de ces ateliers gratuits.

Sur les traces du passé avec le CHA!



Découvrez l'histoire de la ville au travers de leurs nombreux ouvrages en vente. Une belle idée cadeau à offrir pour les fêtes de fin d'année.

Plongez dans l'histoire viticole et qastronomique de notre région

Découvrez toute l'histoire du passé viticole et agricole de notre région grâce à l'association AVIC (association pour la vie éducative et culturelle) de Chanteloup-les-Vignes. Saviezvous que les vendanges à Andrésy remontent à 1883 ? Et que les bourgeois de Paris venaient retenir leur vin six mois à l'avance ? L'histoire de la vigne n'aura plus de secret pour vous. Cerise sur le gâteau, l'association vous fera déguster du vin chantelouvais.



Pressez votre jus de pomme!



s'empresseront très certainement de presser ce fruit normand pour en faire un délicieux jus! Pendant les deux jours du salon, venez apprendre à réaliser votre jus de pomme grâce à un pressoir cidricole et aux conseils avisés des membres du Musée de la boisson. Vous avez des pommiers ou des poiriers dans votre jardin? Apportez vos fruits et des contenants, puis repartez avec votre jus fraichement pressé! Pour les gourmands, il sera possible de déguster du jus de pomme au verre et d'en acheter en bouteille.

Les amoureux des pommes

Soyez solidaires avec l'UNICEF!

La ville d'Andrésy fait partie du réseau Ville Amie des Enfants de l'UNICEF depuis juin 2017. À cette occasion, des membres de l'UNICEF seront présents pour vous proposer à la vente, de jolies cartes de vœux et des cadeaux pour toute la famille. L'occasion de joindre l'utile à l'agréable et prendre un temps d'avance pour les cadeaux de Noël.

Cuisinez sainement avec des produits locaux!



Avec l'arrivée de l'automne. les étals de nos marchés ont changé de couleurs... Oublions les tomates juteuses et les courgettes, bienvenue aux poireaux, courges et autres carottes. Cuisinez en toute saison avec des produits locaux, c'est un jeu d'enfant que vous apprendrez à l'occasion d'ateliers de cuisine proposés par la cheffe à domicile Virginie Legrand. À vos toques!

Une balade en calèche, ca vous tente?

Après avoir dégusté de bons produits viticoles et gastronomiques au salon «Vin & Gourmets», place à une balade en calèche sur les quais de Seine. Un moment reposant au son des sabots des chevaux...



Les services

Sur le salon « Vin & gourmets », la ville d'Andrésy met tout en œuvre pour vous apporter le meilleur service afin de passer un agréable moment gastronomique.



Conciergerie

Nous mettons en place un service de conciergerie pour faciliter le transport jusqu'à votre véhicule.



Verres

Des verres de dégustation sont à disposition à l'accueil du salon « Vin & gourmets » moyennant un coût de 1 euro. Idéal pour goûter les vins des producteurs présents.

Espace restauration Quoi de mieux que

de déguster les produits du salon «Vin & gourmets»! Des mange-debout sont mis à disposition dans l'espace restauration.



Parking

Des parkings se trouvent à proximité de l'Espace Julien-Green.



Éveillez vos papilles à **Andrésy**



Vente de vins de producteurs et produits du terroir. animations culinaires, restauration sur place, etc...

horaires samedi 10h-19h30

Un tour

Auverane-Rhône-Alpes Bretagne

Bourgogne Franche-Comté

Centre Val de Loire Grand Est

Hauts-de-France Île-de-France

Pays de la Loire Provence-Alpes-Côte d'Azur

Nouvelle Aouitaine Occitanie

dimanche 10h-18h



Un tour de France de nos régions!

Le salon « Vin et gourmets » organisé par la ville d'Andrésy accueille plus d'une trentaine d'exposants de producteurs de vin et de produits régionaux venus de la France entière. Découvrez dès à présent le programme et passez un agréable moment gastronomique!

Vins d'Alsace

18 Alsace grand cru — Crémant

Domaine Blienschwiller Hervé et Jean Marie Sohler 18, rue du Wintzenberg 67650 Blienschwiller





Vins de Bourgogne

15 Côte de Beaune —Pommard — Aloxe Corton **Domaine Dubois** d'Orgeval Fabienne d'Orgeval & Dominique Dubois

3. rue Joseph Bard 21 200 Chorey-les-Beaune

Vins du Bordelais

29 Sauternes Château Pierre Saint-Maxime Stéphane Dudon 15, quartier Couite

- Haut Sahuc 33210 Preignac



1 Graves de Vayres Château Pichon Bellevue Olivier Gracia

23, rue du Stade 33 870 Vayres



Vins de Champagne

32 Champagne Marina D Earl Durdon-Dumont Marina Durdon

9, rue Fontaine-Gillain 51700 Vandières



Vins du Languedoc

5 IGP Cévennes (en conversion biologique)

Domaine Sainte Octime Lionel Rampon

Route de Sommières 30 260 Sardan



Vins du Rhône 13 Bugey

Domaine Monin Charles Varin-Bernier

255, chemin des Vignes 01 350 Vongnes

Vins de Loire

28 Chinon rouge et rosé -Rosé pétillant -St-Nicolas-de-Bourgueil Domaine des Galuches Christian Millerand

2 bis, impasse des Galuches 37420 Savigny-en-Véron

24 Coteaux du Lavon Domaine de Rouchefert **Laurent Boucre**

1 bis, chemin des Grandes Tailles 49 750 Saint-Lambert -du-Lattay

(Liste non exhaustive)

Consommez avec modération

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

6 Sancerre Domaine Vincent Grall Vincent Grall

149, avenue Nationale 18300 Sancerre

4 Vouvrav **Domaine Aubert** Jean-Claude et Didier Aubert 10, rue de la Vallée

Coquette

37210 Vouvray

33 La pléiade des vins Estelle Leyssenne 6, rue des Terres Blanches, 78 570 Andrésy

Vins du Sud-Ouest

Les Vignerons du Vallon

3 Bergerac et Duras

Domaine de Coutancie

24 240 Rouffignac-de-Sigoulès

(vins biologiques)

(vins biologiques)

de Pevres-Combe

165, route de la Combe

Vins de la vallée

et du Lanquedoc

Victor Brureau

81 140 Andillac

du Rhône

-Roussillon

21 Marcillac AOC

Kasper Ibfelt

12330 Valady

Yannick Lescot

Le Touron

10 Gaillac

Domaine

RD 840



Les gourmandises

Bière artisanale

20 Brasserie la Cacaotes **Arthur Bourdais**

6 rue de Hublin 78910 Triel -Sur-Seine

Cheffe à domicile

34 Communicpassion Virginie legrand

Rue des Coutures 78570 Andrésy

Conciergerie



33

Les stands

Chocolats, *auimauves*

Virginie Goutte

Café, thé, chocolat

31 Arlo's coffee Laura et Arnaud Petiot

Rue Amélia Earhart ZA Bel Air 78 125 Gazeran

34

Espace Julien-Green

26 Chocolat Goutte

11, rue des 2 Ormes 95480 Pierrelave

Escargots

16 La ferme du Colimacon Philippe Maurice

Route de la Chartre 78 250 Oinville-sur-Montcient





11 Cave d'affinage de Riquewihr Willy Leproust

15, rue du Géneral-de-Gaulle 68340 Riquewihr

Point restauration

8 Poissonnerie Collachot

D. Collachot 262 bis, rue des Pyrénées 75020 Paris

Foie gras – confits

12 La ferme du Breuilh

24 140 Evraud-Crempse-

Hervé Aubertie

Le Breuilh

Maurens

- rillettes - mousses

Elouarid Bouglada 5, rue Gustave Eiffel



9 Les gens bons Maria Pastor

3, rue du Général-Sarrail



Macarons

14 Natacha Délices Nathacha Ruffino

2, clos des Sources 78 510 Triel-sur-Seine



– pains d'épices

17 Les bon miels du Vexin Franck Portefaix

16 rte de Goupillon 60 119 Neuville-Bosc

Pains biologiques

7 La maison du bio

78 570 Andrésy

30 Ô Merveilles d'Amandine Amandine Méloni

3, rue des Marottes 78 570 Andrésy



Poissons fumés

2 La maison qui fume Peter Sarfati

3, rue des Ormes 95 630 Meriel



Produits corses

23 Natura di Corsica Nicolas Hingray

Lieu-dit Cosqueric 29790 Mahalon

Spécialités créoles

35 Opadalia petite restauration rhums artisanaux faits maison

81, rue du Maréchal-Foch 78 700 Conflans-Sainte-Honorine

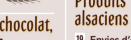
Produits

19 Envies d'Alsace Frédérique Tonnelier

poivres...

25 Hubert Maheut

23, rue le Long le Bois 27 160 Les Baux de Breteuil



57, rue Principale

67 220 Breitenau

Thés, épices,

Pâtisserie, chocolat, cake design

Produits espagnols

78 700 Conflans-Sainte-Honorine

