

3ème SALON Arts & Saveurs

DOSSIER

DE PRESSE



23 et 24 MARS 2024

SALLE LUC SCHREDER / CHÂTILLON-SUR-SEINE



Au Menu

En quelques mots - p.2

- Le salon Arts & Saveurs revient en 2024.
- Un salon témoin d'une rencontre naturelle et authentique.
- Une expérience placée sous le signe du bien et du bon vivre.
- Bienvenue pour cette 3^{ème} édition.



Informations pratiques - p.3

- Dates, horaires, lieu, chiffres...
- Inauguration, temps forts...
- Organisation, presse...

Le Village Artisanal - p.4

- Les métiers d'art et de l'artisanat.
- Les exposants.
- L'espace des bambins.



La Place du Marché - p.5

- Les métiers de bouche et les producteurs.
- Les exposants.
- Le restaurant Arts & Saveurs (réservation)
- Le bistrot du Lions.

Des démonstrations à savourer - p.6

- La scène des Chefs
- Portraits des Chefs
- Toutes les animations
- Le concours amateur de tartes



Un programme gourmand - p.7

- Le programme des deux journées
- Le plan du salon



Quand l'Art du goût rencontre le Goût pour l'art...

En quelques mots



 Le Salon Arts & Saveurs revient en 2024.

Le Lions Club de Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais organise pour la 3^{ème} édition, son événement gourmand et artistique avec, encore une fois, une offre variée et surprenante pour les désireux de créativité, de gastronomie, de fait main et de raffinement.



Un Salon témoin d'une rencontre naturelle et authentique.

Comme un carnet de découverte, ce rendez-vous propose au public de se réjouir aux plaisirs du palais et aux ravissements des yeux, dans un univers où l'art et le goût s'exposent ensemble. Le Salon Arts & Saveurs associe avec esthétisme, les métiers d'art et les métiers de bouche, incarnés par des personnalités inspirées et passionnées.



Une expérience placée sous le signe du bien vivre et du bon vivre...

L'objectif est de mettre en lumière des hommes et des femmes de talent qui expriment toutes les richesses de leurs savoir-faire. En famille ou entre amis, ce salon réserve des échanges généreux, du plaisir, des opportunités d'achats incroyables et des instants de convivialité.



Bienvenue pour cette 3^{ème} édition,

Le Lions club du Pays Châtillonnais est heureux de pouvoir vous accueillir sur notre magnifique salon, qui offrira une nouvelle fois, le meilleur de l'artisanat, de l'art et de la gourmandise. Durant deux jours, vous pourrez vous plonger dans un univers riche en créativité, en authenticité et en partage. Vous y découvrirez une palette de compétences traditionnelles et innovantes à travers les démonstrations et les échanges, et vous pourrez observer la qualité et la technicité que requièrent les métiers d'art et les métiers de bouche.

Selon notre devise « Servir », je veux rappeler que tous les bénéfices que ce salon pourra générer seront redistribués, comme c'est le cas pour toutes nos actions, à des associations qui en font la demande pour aider les personnes dans le besoin. Je tiens à remercier tous nos fidèles sponsors et partenaires, toujours aussi nombreux et fidèles pour cet événement. Un grand merci aux exposants et aux professionnels qui eux aussi, ont fait le choix de nous rejoindre. Et enfin merci aux Lions et aux bénévoles qui donnent de leur temps pour la réalisation de cette 3^{ème} édition du Salon ARTS & SAVEURS. Nous vous donnons donc rendez-vous les 23 et 24 mars prochain.



La Présidente du Lions Club de
Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais
Delphine Hubert Louchin



Le Rendez-vous incontournable à l'orée du printemps...

Informations pratiques

Où ?

Salle Luc Shreder,
rue Albert Camus,
Châtillon-sur-Seine

Quand ?

Samedi et Dimanche
23 et 24 Mars 2024
de 10h00 à 19h00

Tarif ?

Tarif unique
de 3,00 €
gratuit pour les enfants

Inauguration ?

Samedi 23 Mars
à 11h00

Points Forts

- Démonstrations culinaires
- Présentations artisanales
- Concours de cuisine
- Expositions-ventes
- Animations
- Restaurations
- Métiers d'arts
- Plaisirs gourmands

En Chiffres

- Plus de 50 exposants
- 1200 m² d'expositions
- 2 jours d'animations
- 1 Restaurant et 1 Bar
- Près de 2000 visiteurs

Espaces

- Le village artisanal
- La place du marché
- L'espace restauration
- Le bistrot du Lions
- La garderie des petits
- Grand Parking (gratuit)

Parrain du Salon
TAKASHI KINOSHITA,
Chef du restaurant "la cueillette"
du Château de Cîteaux à Meursault

Animé par
Yannick Fanet

Sonorisation
Michael
Richebourg

Organisation
Lions Club de Châtillon-sur-Seine
et du Pays Châtillonnais
15, Rue Saint Vorles
21400 CHÂTILLON SUR SEINE

Pour en savoir plus
sur le Lions Club
www.lions-chatillonnais.fr

Relation Presse

Ghyslain Brigand
domaine.brigand@wanadoo.fr
06 87 07 30 50



Côté Art, place aux rencontres et à l'émerveillement...



Le Village Artisanal



Cet espace est dédié à la découverte de créations, d'interprétations et de nouvelles tendances, le lieu parfait pour dénicher l'objet unique et parfois insolite.

Les métiers d'art et de l'artisanat :

Ils s'inscrivent dans un cadre où la liberté d'expression et la créativité ne connaissent pas de limites. Des rencontres avec ces artisans d'art et artistes, permettront de mettre en lumière la richesse de leur savoir-faire si précieux et leurs inspirations au fil du temps. Ce salon est une vitrine de tous ces hommes et toutes ces femmes qui imaginent, façonnent, ou restaurent des pièces uniques, de quoi prendre conscience de leur implication au sein du territoire, voire susciter de nouvelles vocations...

Exposants

- AEDELWEISS Huiles Essentielles
- AXES et SOIRS L.C.B. Chapeaux et vêtements en matières naturelles
- SWEET BOUGIES Bougies et décorations artisanales
- LES CARTES DE FLORENCE Papeteries artisanales
- DKO MORVAN Bois foudroyé par électrisation
- ATELIER DE LA FAINE Tournage sur bois
- SARL MECANO SOUDURE Décoration métallique
- LE LEZARD MIROITE Bijoux montés sur inox et porcelaine
- DEKONNECTERRE Céramiques artisanales
- LES MOTS ETOILES Pancartes et objets calligraphiés
- FOISSET BEATRICE Bijoux et décorations en pâte polymère
- BALADE ET CREATIONS Création de tableaux avec galets
- TAPISSIER HUTIN Tapissier / décorateur
- GARDEN K Mobilier et objets en bois
- ABCDER 89 Objets et bijoux en bronze et faïence
- METALDART Boucles de ceintures et bracelets artisanaux
- LABOUTICALILI Articles et textiles écoresponsables
- GRAVURE MICHNO Gravures sur verres et miroirs
- POTERIE PETIT LAURENCE Poteries tournées et décorées
- ATELIER DES PETITES CROIX Broderie, point de croix, couture
- TROUVE REFLEXOLOGIE Bien-être
- ATELIER CULANN Coutellerie
- ATELIER RAVENET Cannage / Paillage
- ECHO D'ART Bijoux faits main
- ATELIER TERRE Gravures sur verres et miroirs
- LES AMIS DU CHÂTILLONNAIS Association d'artistes-peintres
- GRAVURE TREVISION Gravures sur objets
- PHILIPPE VINCENT Peintures, dessins et sculptures animalières
- C.C INFORMATIQUE Personnalisation d'objets divers
- LE POTIER PASCAL PIERRE Poteries tournées et décorées



L'Espace des bambins

Les enfants auront, eux aussi, leurs activités pendant tout le weekend : Ateliers de maquillage et coiffure, Ateliers créatifs...



Côté Saveur, Place aux partages et à l'éveil des sens...



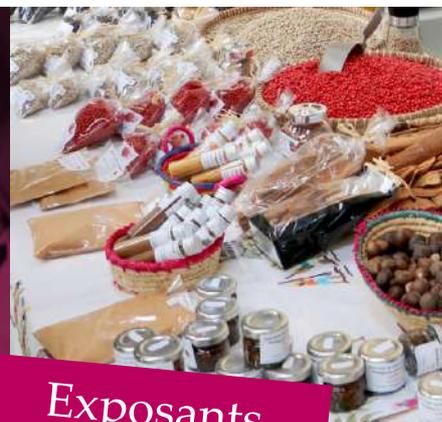
La Place du Marché



Cet espace présente un éventail de délices, de parfums et d'idées originales pour vous permettre de concocter des repas d'exception.

Les métiers de bouche et les producteurs :

Ce sont des ambassadeurs du goût et ils permettent aux gourmands, aux curieux ou aux épcuriens, de découvrir les richesses gastronomiques et les productions agricoles dont regorge notre belle région et ses alentours. La Place du Marché met en lumière des produits d'exception, élaborés par des producteurs ou des restaurateurs, dans le respect des traditions et du terroir. Ils sauront transmettre aux visiteurs, leur passion dévorante, avec subtilité et convoitise...



Exposants

Le restaurant Arts & Saveurs

Ambiance Orientale avec un menu **Tajine** le samedi midi et **Couscous** le dimanche midi, préparés par le Restaurant « **le Tipaza** »

25 €

à Châtillon-sur-Seine



Ambiance Cosy et Festive le samedi soir autour d'un **Slunch dansant** préparé par « **Les petits plats de Frédo** »,

35 €

traiteur à Cérilly.

samedi midi, dimanche midi
et samedi soir,
réservez vos places à
nicolas@schmit-tp.com

- LA SAFRANERIE TEMPLIERE Producteur de safran
- OLIVES BLANQUET Producteurs d'olives et dérivés
- AUX PORTES DE L'ACACIA Apéritifs aux fruits et aux herbes
- LE PETIT ATELIER D'OISY Terrines et rillettes artisanales
- MIEL GERARD CHAUVE Apiculteur
- GAEC DU TREMBLAY Glaces et sorbets de la ferme
- EARL LES VIGNES DE JOURS Crémants et vins de Bourgogne
- FROMAGE GIRARDOT Fromage vaches et chèvres
- DOMAINE HUMBRECHT Vins d'Alsace
- LES CAVES DU REVERMONT Fromage du Jura
- LES JARDIN DE VILLON Tisanes, sirops, confitures
- EARL LA COQUE D'OR Escargots
- CHARCUTIER MEZIGHECHE Salaisons et charcuteries
- PULP'Ô VINS Vins
- CONSERV'YONNE Recette de légumes en bocaux stérilisés
- EARL DU CHÂTELET Pineau des Charentes, Cognac
- LES SUCRES D'OLIVIER Macarons
- VANILLA SAVA Vanilles, épices
- GAEC DES TRUITES DE L'AUBE Truites, terrines et dérivés
- GAEC DES COMBELLES Champagne
- BISCUITS FRANÇAIS Artisan Biscuitier-Traiteur
- RUCHERS DU FOURNEAU Apiculteur

Le bistrot du Lions

L'occasion tout simplement de se retrouver dans un espace convivial réservé aux papoteries et à la flemmardise.



Côté Animation, place à l'expérience et au spectacle...

Des démonstrations à savourer



**Parrain du salon 2024 et
Président du Jury
pour le Concours ce tarte**



La Scène des Chefs :

L'occasion tout simplement de faire saliver ses papilles en observant les Chefs qui se succéderont sur la Scène du Salon ARTS & SAVEURS, pour cuisiner en direct devant le public. Ils produiront une recette, prodigueront leurs conseils culinaires et partageront leur passion pour la cuisine.

Portraits de Chefs

**Le Chef Étoilé
Takashi Kinoshita**
Restaurant "la Cueillette"
du Château de Cîteaux à
Meursault



Éduqué au goût et à l'excellence au Japon, puis adopté par la France des terroirs, Takashi Kinoshita a aiguisé son talent auprès des fines lames de la gastronomie française : Jean-Pierre Billoux au Pré aux Clercs à Dijon, les cuisines de l'Elysée, la brigade du Meilleur Ouvrier de France Robert Bardot à Vaison-la-Romaine. Jeune talent Gault et Millau en 2017, récompensé d'une étoile Michelin au Château de Courban dès 2018, membre de plusieurs confréries bourguignonnes, il est un véritable ambassadeur de sa région d'adoption. Depuis 2023, il compose la carte gastronomique de la table de « la Cueillette ».

Le Chef Arole Dupaty
Restaurant
«Le Sabot de Vénus
à Bure-les-Templiers»



Après être passé par la prestigieuse école FERRANDI à Paris, Arole Dupaty travaille au Restaurant Duquesnoy, double étoilé Michelin, avant de revenir en Côte-d'Or à Beaune, au Jardin des Remparts. Il participe ensuite à l'ouverture de plusieurs établissements avant de se lancer à son tour. C'est ainsi qu'en 2001, il ouvre « Le Sabot de Venus » avec sa femme Sabrina, à Bure-les-Templiers, installé au cœur du village de son enfance. Il est un fervent défenseur de la consommation locale raisonnable et raisonnée et en 2021, il devient ambassadeur de la marque « Savoir-faire 100% Côte-d'Or ».

Animations

Concours de tartes sucrées
DIMANCHE 24 MARS 2024
Organisé par le Lions Club du Pays Châtillonnais

Sur le Salon Arts & Saveurs, Salle Luc Schreder à Châtillon sur Seine

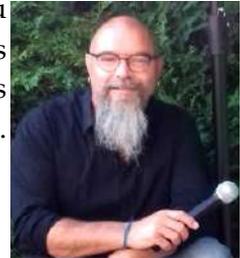
PARTICIPATION GRATUITE pour pâtissiers amateurs adultes

INSCRIPTION par mail : domaine.brigand@wanadoo.fr

Réalisez votre plus belle tarte aux fruits pour 6 à 8 personnes et venez la présenter au jury à 10h00 à l'entrée du salon. La dégustation aura lieu à 11h00. Le jury rendra son verdict vers 12h30 et annoncera la meilleure tarte du salon Arts et Saveurs 2024. Le ou la gagnante gagnera un dîner au Sabot de Vénus à Bure-les-Templiers

Attention! Nombre de places limité à 20 candidats! Inscrivez-vous vite!

Yannick Fanet, animateur du salon, commentera pour vous le travail des chefs et des artistes en pleine réalisation.



Orphéane, Musicienne talentueuse, nous créera une ambiance chaleureuse pendant le Slunch du samedi soir.



La Fabrique à Berlué : éveiller la curiosité et surprendre, telle est la mission du collectif des éberlueurs. Pour notre Salon, l'Art du spectacle sera au service du Goût, à travers un défilé croquant et haut en couleurs (*uniquement le samedi*).



Deux jours autour des arts et des saveurs...

Un programme gourmand

Samedi 23 Mars 2024

10h00 Ouverture du salon

*Animation Yannick Fanet, portraits
des exposants, lancement de la tombola,
Prestation « La Fabrique à Berlue »*

11h00 inauguration du salon

12h00 Restauration *par le restaurant « le Tipaza »*

14h00 Déambulation « la Fabrique à Berlue »

16h00 Démonstration culinaire

*Par Arole Dupaty, Chef du Restaurant
"le Sabot de Vénus" à Bure-les-Templiers*

19h00 Fermeture du salon

20h00 Le Slunch *par le traiteur*

« Les petits plats de Frédo »

et animation Musicale *avec Orphéane Asso*

Dimanche 24 Mars 2024

10h00 Ouverture du salon

*Animation Yannick Fanet, présentation
des exposants, lancement de la tombola,*

11h00 Concours amateurs de tartes

12h00 Résultats du Concours

12h30 Restauration *par le restaurant « le Tipaza »*

15h00 Démonstration culinaire

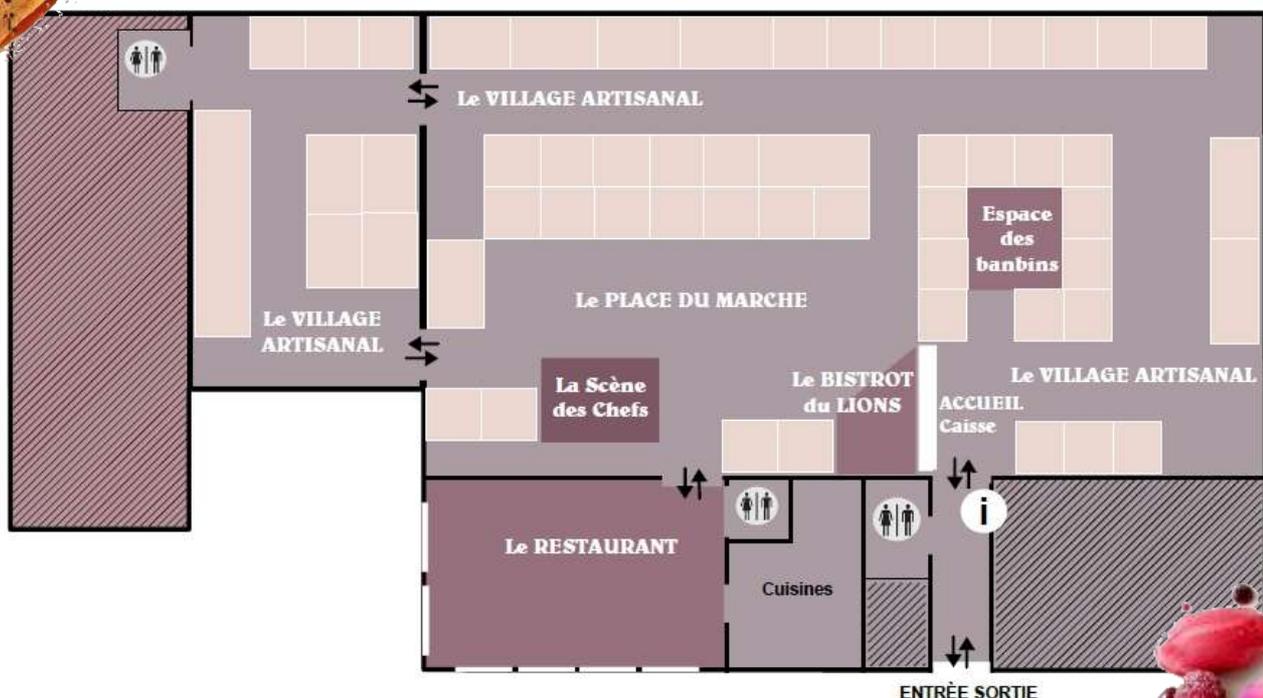
*Par Takashi Kinoshita, Chef au restaurant
"la cueillette" du Château de Cîteaux à Meursault*

18h00 Résultat de la tombola :

le Panier « Arts et Saveurs »

19h00 Fermeture et fin du salon

Le plan du salon



SALON

Arts & Saveurs

Des Vocations et des Créateurs

Des Saveurs et des Producteurs

Des Identités et des Chefs

Des Émotions et des Artistes

3^{ème} SALON
Arts & Saveurs

