

DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025
PAVILLON
D'AURON

SALON
ET

Vins
Gastronomie

ET SON SALON
DU CHOCOLAT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.

Création graphique : Reverb 02 48 70 20 73

l'agence
COULISSES



RÉGION
CENTRE
VAL DE LOIRE



Cultura
La culture avec un grand AAAH!

ici Berry

www.salon-vins-gastronomie-bourges.fr

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE



DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025
PAVILLON
D'AURON

Édito	3
Les exposants	4
Se restaurer	6
Un Salon durable	6
Plan du Salon	7
© du Centre	8
Atelier © du Centre	9
Un Salon animé	10
L'Espace Concours	10
L'Espace Découverte	11
Le Coin des Saveurs	11
La Tablee des Créateurs	12
Les Dedicaces	13
Infos pratiques	14
Nos partenaires	15
Contacts presse	16

Vins & Gastronomie, **UNE ASSOCIATION ÉVIDENTE**

Cette nouvelle édition du Salon Vins et Gastronomie de Bourges ouvre ses portes avec la même promesse : vous offrir un moment de partage, de découvertes et de gourmandise inoubliable !

Pour 2025, ce sont près de 120 producteurs, viticulteurs et artisans venus de toutes les régions de France et même d'au-delà de nos frontières qui vous accueillent pour faire voyager vos papilles. Leur sélection rigoureuse garantit des produits d'exception et des rencontres authentiques, à la croisée du savoir-faire et de la passion.

Notre région Centre-Val de Loire sera une nouvelle fois à l'honneur à travers les exposants labellisés © du Centre, véritable vitrine de notre terroir. Favoriser la consommation locale et mettre en lumière nos richesses régionales demeure au cœur de notre engagement.

Tout au long du week-end, laissez-vous surprendre par des ateliers gourmands, des démonstrations culinaires et des dégustations animés par des passionnés qui sauront transmettre leur savoir-faire. Les concours emblématiques reviennent également : nos jeunes talents se surpasseront lors du concours Les P'tits Toqués, tandis que les plus aguerris rivaliseront de créativité avec le concours A vos Tartines !

Que vous soyez fin gourmet, amateur de bons vins ou simplement curieux de nouvelles saveurs, ce salon est le vôtre. Prenez le temps de flâner, d'échanger, de goûter...

Je vous souhaite un excellent week-end de découvertes et de dégustations !

Frédéric CHARPAIL
Directeur Général de L'Agence Coulisses

LES EXPOSANTS

SALON
ET
Gastronomie
ET SON SALON
DU CHOCOLAT

DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025
PAVILLON
D'AURON

VINS

> ALSACE

A-001 FAHRER CHARLES | Vins et Crémants d'Alsace, Grands Crus Praelatenberg, Vendanges Tardives bio

A-037 VIN ALSACE PLATZ | Vins et Crémants d'Alsace, Grands Crus, Vendanges tardives, sélection de grains nobles

> BEAUJOLAIS

A-057 DOMAINE CROIX MULINS | Morgon, Régnié, Brouilly, Viognier, Crémant de Bourgogne

> BORDEAUX

A-035 CHÂTEAU JACQUET | Vins AOC Bordeaux rouge, Bordeaux Supérieur rouge, Côtes de Bourg rouge, vins blancs secs, rosés et moelleux

A-054 CHÂTEAU LE CAILLOU | AOC Pomerol, AOC Lalande de Pomerol, AOC Saint-Emilion Grand Cru

A-006 CLOS LA PIASTRE | Sauternes, Bordeaux blanc sec, Grave rouge

A-069 LA CROIX CANTENAC | Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Clairet

> BOURGOGNE

A-056 DOMAINE AUGRIS-BERETTI | Fleurie, Coteaux Bourguignons rouge, Beaujolais blanc, Bourgogne blanc

A-024 DOMAINE DE POUILLY-BESSON | Pouilly-Fuissé, Pouilly-Fuissé 1^{er} cru, Saint-Véran, Macon-Pierreclos, Chenas

A-005 DOMAINE DOUSSOT-ROLLET | Aloxe-Corton, Beaune 1^{er} cru, Chorey-lès-Beaune, Savigny-lès-Beaune, Aligoté, Clos Vougeot, Clos de la Roche, Vosne-Romanée

A-007 DOMAINE FOURREY | Petit Chablis, Chablis Premier cru, Bourgogne, Pinot Noir

> CHAMPAGNE

A-014 CHAMPAGNE PERLE BLANCHE | Champagne, Ratafia de Champagne

A-047 CHAMPAGNE WALCZAK | Champagne, Rosé des Riceys, Coteaux champenois

A-065 MEHLINGER ET FILS | Champagne, Ratafia

> CÔTES DU RHÔNE

A-071 CHÂTEAU DU MOURRE DU TENDRE | Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône, Plan de Dieu

A-017 DOMAINE D'ÉMILE | AOC Saint-Joseph rouge et blanc, vin de pays Viognier, Syrah

A-031 DOMAINE FONTAVIN | Gigondas, Vacqueyras, Muscat Beaume-de-Venise

> LANGUEDOC-ROUSSILLON

A-046 DOMAINE SICARD | Minervois, IGP Pays d'OC

A-036 MAS DES CABRETTES | AOP Duché d'Uzès, IGP Cévennes

A-041 MAS DU POUNTIL | Vins biologiques, AOC Coteaux du Languedoc, Vins biologiques AOP Terrasses du Larzac, IGP Saint-Guilhem-le-Désert

> SUD-OUEST

A-009 COGNAC GAUTHIER | Pineau blanc et rouge, Très vieux Pineau, Cognac, Pétillant de raisin

A-084 DOMAINE DE MAYAT | Vins de Bergerac, Bordeaux, Montravel

A-048 DOMAINE DES CAHUS | Vins de Gaillac

A-034 DOMAINE LA PAGANIE | Grands vins AOC Cahors

> VAL DE LOIRE-CENTRE

A-008 DOMAINE DE LA CUNE | Saumur-Champigny, Saumur blanc et rosé, crémant de Loire, Coteaux de Saumur

A-058 DOMAINE DE LA MARGUILLERIE | Vins de Reuilly blancs,

rouges et rosés

A-053 DOMAINE DES CLOSTIERS | Coteaux du Layon, Anjou Villages, Cabernet d'Anjou

A-049 DOMAINE DU CHAILLOT | Vins AOC Châteaumeillant

A-018 DOMAINE LEBLANC | Vins AOC Menetou-Salon blancs, rouges et rosés

A-045 EARL RETHORE | Coteaux du Layon, Cabernet d'Anjou, Anjou rouge, Sauvignon, Rosé de Loire, Crémant de Loire

A-081 MORIN HERVÉ | AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil, bières artisanales Farmer

A-003 VINS DE CHINON | AOC Chinon

A-060 VOUVRAY COLESSE | Vins AOP Vouvray, méthodes traditionnelles, vins tranquilles

> VINS ÉTRANGERS

A-025 FLOWINE | Vins sud-américains

A-075 ILIOS GRÈCE | Vins grecs, ouzo, tisanes, jus de grenade

A-082 PROSECCO LEO | Prosecco Extra Dry DOC, Moscato Dolce

A-091 RITUEL VINS | Allemagne, Autriche, Slovénie

AUTRES BOISSONS

A-033 BRASSERIE BARBE MOUSSE | Bières artisanales

A-043 BRASSERIE DES CARNUTES/HOPROCK | Bières artisanales

A-100 CABANA MOJITOS | Base à mojito fabriquée par «Flor de Mojito» 12 saveurs. Bar à mojitos et cocktails

A-038 COQ'2 NOIX | Vins de noix

A-079 DIABLOTINE | Apéritif à base de vin et de rhum

A-063 DISTILLERIE CILLIERES | Eaux de vie de fruits, eaux de vie arrangées, apéritifs

A-076 DISTILLERIE GUILLON | Single malt de la montagne de Reims

A-090 MADININA COCKTAILS | Cocktails alcoolisés antillais, punch artisanal

A-062 OUCHE NANON | Bières et spiritueux

A-080 RHUM DES « ILS » | Rhums arrangés, cognacs arrangés

A-004 STUART DISTILLERIE AULD ALLIANCE | Spiritueux, gin

A-092 V AND B | Whisky et spiritueux français

GASTRONOMIE

A-087 AGERRIA FOIE GRAS | Foie gras de canard, pâtés, rillettes, confits, plats cuisinés basque

A-103 BERRY GRAINES | Céréales et légumineuses Sa majesté la reine et Graine de sens : lentilles, quinoa, chia, petit épeautre

A-102 BISCUITERIE NAVARRO | Biscuiterie artisanale : Amaretti, Navettes, Croquants, Rochers

A-028 COCORIPOP | Popcorn, pralines enrobées de chocolat

A-038 COQ'2 NOIX | Noix de Grenoble AOP bio, cerneaux, huile, noix caramélisées, noix salées, tartinades...

A-050 COVIFRUIT | Jus de fruits, poire d'Olivet, crème de fruits, confitures, compotes, apéritifs

A-015 DÉLICES DES ABEILLES | Miel et produits dérivés : nougats, nonnettes, pain d'épices, gâteaux aux noisettes, bonbons, gelée royale, hydromel

A-042 ÉPICES ET TOUS | Épices, thés, infusions, miel de Picardie, pain d'épices

A-070 ESCAR'BIO DU BERRY | Escargots frais sous vide préparés en mode biologique



Adhérents © du Centre

LES EXPOSANTS

SALON
ET
Gastronomie
ET SON SALON
DU CHOCOLAT

DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025
PAVILLON
D'AURON

A-013 ESCARGOTS LE JACQUIN | Escargots cuisinés et en conserves

A-067 ESPRIT NOIX | Fruits à coques transformés : huiles, purée, farine, caramel beurre salé, apéro noix, croq'noisettes, croq'amandes

A-107 FÉDÉRATION DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS DU CHER | Boulangerie - pâtisserie

A-077 FOIE GRAS JACQUIN | Foie gras, pâtés fins, magrets, confits, plats cuisinés, salaisons, coffrets cadeaux

A-030 FOIE GRAS LALUQUE | Confits, magrets, foie gras de canard, rillettes, pâtés, plats cuisinés

A-075 ILIOS GRÈCE | Huile d'olive, olives, pistaches, miel de thym, feta, confitures, tisanes, artichauts, feuilles de vigne

A-112 LA BARQUE A HUITRES | Huitres, crevettes, bulots, escargots, soupes de poissons, soupes de moules

A-093 LA BELLE DU BERRY | Huiles artisanales : colza, tournesol, noix et noisettes

A-059 LA MAISON DU CANELÉ | Canelés de Bordeaux

A-106 L'ANSER FOIE GRAS | Foie gras d'oie et de canard, rillettes, terrines, confits, salaisons, plats cuisinés, cèpes séchés, truffes

A-083 LA POINTE DE PENMARC'H | Conserves de la mer, sardines, maquereaux, rillettes, tartinables, soupes de poisson, coffrets cadeaux

A-064 LA RUCHE A NOUGAT | Véritable Nougat de Montélimar

A-066 LE CROQUET DE CHAROST | Biscuits, thés, tisanes

A-086 LE PANIER CATALAN | Charcuterie sèche catalane : fuets, noix de jambon, chorizo, lomo, filet mignon

A-072 LE PANIER DE PROVENCE | Olives, tapenades, antipasti

A-044 LE RUCHER DES BROSSES | Miel, bonbons au miel, pain d'épices, pâte à tartiner, granolas

A-032 LES CAFÉS DE JEANNE D'ARC | Cafés, biscuits, babas

A-002 LES CONFITURES DU TERRIER | Confitures artisanales

A-078 LES DÉLICES DE BRETAGNE 29 | Kouign Amann, gâteaux bretons, galettes, palets, far breton, crêpes à emporter

A-026 LES HUILES DE JOSÉPHINE | Huiles vierges de colza, noitées, natures, aromatisées

A-027 LES SABLÉS DE NANCAY | Sablés de Nancy

A-098 MAISON GAUTHIER | Ossau-Iraty, Bleu Brebis, Brebis au Piment d'Espelette, Mixte (fromage trois laits), Brebis Truffé

A-111 MAISON GAUTHIER | Jambon de Bayonne IGP, coppa, lomo, saucissons secs, chorizo, filet mignon de Coche

A-010 MAISON GIFFAUD | Charcuterie française, saucisson, jambon, filet mignon, terrine, plats préparés

A-073 MAISON MERCIER | Chocolats, biscuits, confitures

A-074 MAP ITALIA | Pâte à tartiner pistache, panettones et brioches, nougats et chocolats vendus à la pièce, gâteaux apéritifs, antipasti

A-022 MISS'TILLE ET COMPAGNIE | Lentilles et produits dérivés

A-051 NATHALIE'S POT | Confitures, sablés sucrés/salés, pâtes de fruits, fruits au sirop, miels. Nouveauté : porcelaine

A-061 SAVEURS CORSES | Salaisons et fromages corses

A-020 SAVEURS D'ARDÈCHE | Crème de marron, jambon, gros Jésus, long Bridé

A-095 SAVEURS DES MARAIS | Biscuits

A-039 SAVEURS ET TRADITIONS DU BERRY | Pâtes feuilletée et brisée, galettes de pomme de terre, feuilletés salés, pizzas, snacking, brioches, desserts

A-097 SECRETS D'ÉRABLE | Epicerie de produits québécois : sirop d'érable, produits d'érable et ses dérivés en provenance du Canada et du Québec

A-094 SPIRULINE DU BERRY | Spiruline et produits dérivés

A-101 SUPERFRUITS LOIRE VALLEY | Jus, poudre et confiture d'Aronia

A-068 TERRES D'AUBRAC | Fromages AOP Auvergne (Saint-Nectaire fermier, Salers fermier, Cantal) et AOP Aveyron (Laguiole, tomes de brebis et de chèvre)

A-085 VANILLE DESIRE | Vanille, sucre vanillé, huiles essentielles, sel, piment pili pili, gingembre, mélange punch

A-011 VERGERS DE BRITESTE | Pruneaux d'Agen IGP mi-cuits et ses dérivés

PLACE DES GOURMETS

M-18 4C-DRINKS | Jus de simples, vins de simples, bulles de simples

M-17 BRASSERIE SANCERROISE | Bières et limonades artisanales

M-16 EARL MILLY GITTON | Fromages de chèvre AOP Chavignol

M-15 FERME DE NEUVY | Conserves, salaisons et autres produits transformés, boeuf Angus

M-14 LES DÉLICES DE SAINT-HILAIRE DE GONDILLY | Brioches, pains au lait, pâtisseries, pain d'épices, financiers, cakes, croquets, sablés

M-13 LES GOURMANDISES DE FLORA ET TOM | Encas salés et sucrés : poke bowls, burgers, wraps, pâtisseries fines, brownies, cookies, galettes, tartines, salades...

M-19 MAISON NANA 1807 | Grands thés à la menthe, accessoires autour du thé à la menthe

DIVERS

A-109 CULTURA | Livres et loisirs créatifs

A-104 LABARRE CUISINES ET BAINS | Cuisines

A-029 LE BERRY RÉPUBLICAIN | Journaux et magazines

A-096 MARTIN-RADIGUE | Poêles, sauteuses, cocottes, grilles, crêpières, planchas

CHOCOLAT

M-03 AYROLE

M-09 COMPTOIR DU CACAO

M-11 INVITATION AU VOYAGE

M-04 LA CHOCOLATERIE GOURMANDE

M-07 LES GOURMANDISES DE FLORA ET TOM

M-08 MAISON DUFoux

M-02 MICKAEL AZOUZ

M-06 NOEL JOVY

M-05 O'BOMB CHOCOLAT

M-10 PÂTE À TARTINER

M-01 RODY CHOCOLATERIE



Adhérents © du Centre

les restaurants

LA ROTONDE

Installé en mezzanine, La Rotonde propose différents mets du terroir, à la carte ou en menu. Le choix est varié et de qualité ! De quoi passer un moment convivial en famille ou entre amis, autour d'un repas savoureux.

Réservations au : 07 60 65 68 41

🕒 **Ouvert midi et soir en mezzanine (du vendredi soir au dimanche midi)**

LA PLACE DES GOURMETS

Cette petite terrasse avec tables et chaises, entourée de producteurs permet au public de s'asseoir le temps d'une pause gourmande.

La liste des exposants de cette place est disponible en page 5.

🕒 **Tous les jours aux heures d'ouverture du salon | mezzanine**

Un salon durable

Compost' en Berry

L'association collectera les déchets alimentaires du salon. Ces biodéchets seront ensuite transformés en compost 100% local.

Résultat : une valorisation durable qui servira à embellir les rues de Bourges avec de jolies plantations.

**DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025**
**PAVILLON
D'AURON**



Produit en Région © du Centre : votre repère pour des produits régionaux de qualité !



La marque régionale « **Produit en Région © du Centre** » identifie les produits et savoir-faire du Centre-Val de Loire grâce à un logo visible sur les produits. Elle repose sur deux engagements essentiels :

la provenance ou le savoir-faire régional et la qualité du produit.

Initiée par le Conseil régional et soutenue par les acteurs des filières agricoles, agroalimentaires et artisanales, © du Centre garantit **des produits du terroir issus de l'agriculture régionale et fabriqués par des entreprises** locales (agriculteurs, artisans, PME,...).

© du Centre, c'est une marque engagée : elle incarne **le beau, le bon et le vrai, avec transparence et authenticité.**

À l'occasion du **Salon des Vins, de la Gastronomie et du Chocolat de Bourges**, venez rencontrer près d'une trentaine d'entreprises et découvrir leurs **produits estampillés © du Centre.**

Sur le **stand © du Centre**, profitez des **animations** : jeux, dégustations et cadeaux vous attendent ! **Le nouveau Guide des Adhérents et Ambassadeurs** sera également distribué, pour explorer toute la richesse et bonnes adresses de notre territoire.

Pour une **expérience gourmande**, rejoignez **l'Atelier culinaire © du Centre** et savourez des recettes préparées avec des produits labellisés.

Bonne visite et surtout réglez-vous !

Exposants © du Centre présents :

Berry Graines – Brasserie Barbe Mousse – Brasserie des Carnutes / Hoprock – Chocolaterie Biscuiterie Ayrole – Cocoripop Confitiserie Chocolaterie – Comptoirs Jeanne d'Arc – Covifruit – Domaine Leblanc – Escar'Bio du Berry – Escargots « Le Jacquin » – Esprit Noix – Ferme de Neuvy – Huilerie La Belle du Berry – La Chocolaterie Gourmande – La Maison Mercier – Le Croquet de Charost – Le Rucher des Brosses – Les Confitures du Terrier – Les Délices de Saint-Hilaire-de-Gondilly – Les Huiles de Joséphine – Les Sablés de Nançay – Miss'Tille et Cie – Nathalie's Pot – Saveurs des Marais – Saveurs et Traditions Berry Sologne – Spiruline du Berry – Superfruits Loire Valley – 4 C-Drinks



L'ATELIER © DU CENTRE

LES TABLES GOURMANDES DU BERRY



Démonstrations :
Les chefs des Tables Gourmandes du Berry sont de retour et préparent devant vous des plats faciles à reproduire.

Ils se feront un plaisir de partager leurs années d'expériences et leurs conseils pour une cuisine réussie.

🕒 **Vendredi, Samedi et Dimanche aux heures d'ouverture du Salon**



Cours de cuisine solidaire : réalisez un plat gastronomique sous la houlette d'un chef expérimenté des **Tables Gourmandes du Berry, tout en soutenant**

une belle cause. De quoi savourer encore plus les délices que vous aurez préparés !

🕒 **Vendredi | 17h30 à 19h30**
Dimanche | 10h30 à 12h30
→ **Sur inscription uniquement | 20 €**

ENOLA DE L'HOMME



Créatrice de cocktails, **Enola** a été barmaid à la Villa Monin pendant 2 ans. Elle nous fait le plaisir de venir shaker au Salon des Vins et de la Gastronomie pour nous faire

découvrir un cocktail spécialement créé pour l'occasion !

🕒 **Vendredi | 14h à 20h**

BRASSERIE DES CARNUTES



Et si on parlait **accords mets-bières** ? Découvrez comment les styles de bières peuvent sublimer vos plats, et apprenez les secrets du service parfait !

Un atelier ludique et plein de bonne humeur animé par le biérologue passionné de la Brasserie des Carnutes (45).

🕒 **Vendredi | 16h à 17h**

IFA DE BOURGES



Apprenants et formateurs de l'**IFA** se relaient pour vous présenter leur savoir-faire au travers de préparations sucrées et salées.

Acteur incontournable de la formation à Bourges, l'IFA dispense des formations du CAP au BAC+5 dans 7 secteurs d'activité dont les métiers de bouche.

🕒 **Samedi | 10h à 20h**

ELOÏSE MONZIÈS



Cheffe cuisinière passionnée, **Eloïse Monziès** cuisine une recette en direct, anime, questionne, conte anecdotes et astuces pour mettre vos sens en éveil et (re)découvrir la puissance d'une cuisine locale et voyageuse.

🕒 **Dimanche | 14h30 à 17h**



Tout le matériel culinaire de l'Atelier © du Centre est prêté par le **Groupe Bénéard**, fidèle partenaire du salon.

L'ESPACE CONCOURS

La Meilleure
baguette

&

La Meilleure
galette

Organisés par la Fédération des Artisans Boulanger du Cher, ces concours récompensent le savoir-faire des professionnels du département.

🕒 **Vendredi | 14h à 17h | Remise des prix à 18h**

Les P'tits Toqués !



Ce concours de cuisine amateur est ouvert aux enfants de 10 à 12 ans. Les enfants sélectionnés en amont du Salon, vont préparer devant vous leur meilleure recette à partir d'un panier de produits © du Centre.

Sucré ou salé, ils vont rivaliser de créativité pour le plaisir de vous épater !!

🕒 **Samedi | 14h à 16h | Remise des prix à 17h**

A vos tartines !



Les apprenants de l'IFA de Bourges vont cuisiner devant vous des tartines toutes plus gourmandes les unes que les autres !

Une belle tranche de pain, des ingrédients savoureux, un assaisonnement parfaitement dosé et une bonne dose d'inventivité : voilà la recette pour de belles découvertes culinaires !

🕒 **Dimanche | 11h à 12h et 15h à 16h | Remise des prix à 17h**

L'Agence Coulisses remercie ses partenaires qui ont offert des lots pour les concours :



UN SALON ANIMÉ



DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025
PAVILLON
D'AURON

L'ESPACE DÉCOUVERTE

Manger sainement, oui mais comment ?



Virginie Nédélec est diététicienne-nutritionniste et vous aidera de manière ludique à adopter les bons comportements pour améliorer votre alimentation et par conséquent votre bien-être au quotidien.

🕒 **Samedi et Dimanche | 15h30 à 17h**
→ **Espace Découverte | Accès libre**

LE COIN DES SAVEURS

La cuisine au service d'une belle cause



Tout en partageant leur expérience, plusieurs Chefs des Tables Gourmandes du Berry vous feront déguster à tour de rôle différentes recettes concoctées par leurs soins. Ces recettes seront mises à la vente à emporter au prix de 10 € par portion.

Les sommes récoltées seront intégralement reversées au Pôle Enfant de l'Institut d'Éducation Motrice (appartenant à LADAPT Cher) qui accompagne aujourd'hui les jeunes atteints de déficiences motrices.

🕒 **Vendredi - Samedi - Dimanche aux heures d'ouverture du salon**
→ **Le Coin des Saveurs | Accès libre**

UN SALON ANIMÉ

SALON
ET
Gastronomie
ET SON SALON
DU CHOCOLAT

DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025
PAVILLON
D'AURON

LA TABLEE DES CRÉATEURS



PAR
Cultura

Animations gratuites et sans inscription. Places limitées à 8 personnes par atelier.
Ateliers enfants à partir de 7 ans (atelier bracelets à partir de 4 ans).
Les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents.

Vendredi 31 octobre

Perles à repasser	Déco pâte à sucre Scrapcooking	Déco Biscuits Araignée	Bracelets	Shaker Box
14h30 - 15h30	15h - 16h	16h - 17h	16h30 - 17h30	17h30 - 18h30
				18h - 19h

Samedi 1^{er} novembre

Perles à repasser	Cookie avec Chef club	Bracelets	Shaker Box	Aquarelle (adulte)	Cupcakes (adulte)
10h - 11h	10h30 - 11h30	11h30 - 12h30	12h - 13h	13h30 - 14h30	14h - 15h
15h - 16h	17h - 18h	15h30 - 16h30	16h30 - 17h30	18h - 19h	

Dimanche 2 novembre

Shaker Box	Aquarelle (adulte)	Cookie avec Chef club	Perles à repasser	Bracelets	Cupcakes (adulte)
10h - 11h	10h30 - 11h30	11h30 - 12h30	12h - 13h	14h - 15h	16h30 - 17h30
13h30 - 14h30	17h - 18h	15h - 16h	15h30 - 16h30		

UN SALON ANIMÉ

SALON
ET
Gastronomie
ET SON SALON
DU CHOCOLAT

DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025
PAVILLON
D'AURON

LES DÉDICACES



Frédéric LE GUEN GEFROY

*Champion du monde 2023 du pâté en croûte
Il présentera son livre «L'Art du pâté en croûte».*

🕒 Samedi | Horaires à retrouver sur le site
→ Stand Cultura | Accès libre



Emily MISSON & Thibault LEFILS

*Candidats de la saison 12 du Meilleur Pâtissier
Ils présenteront leur livre «Gâteaux trompe-l'œil».*

🕒 Samedi | 14h à 19h
→ Stand Cultura | Accès libre



Horaires d'ouverture

Vendredi 14h à 20h
Samedi 10h à 20h
Dimanche 10h à 19h

Service restaurant tard le soir

Entrée : 4 €

- Valable une 2^{ème} journée sur demande à l'accueil, avant de sortir du Salon
- Gratuit pour les moins de 12 ans
- Possibilité de se procurer à l'entrée un **verre de dégustation** à l'effigie du Salon : soit en consigne, soit à l'achat à 2 €

Renseignements

L'Agence Coulisses

Les Rives d'Auron
7, Bd Lamarck, 18000 Bourges
02 48 27 40 60

Plus d'infos sur...

www.salon-vins-gastronomie-bourges.fr



NOS PARTENAIRES

SALON
ET
*Vins
Gastronomie*
ET SON SALON
DU CHOCOLAT

DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025
PAVILLON
D'AURON

L'Agence Coulisses remercie chaleureusement l'ensemble de ses partenaires :



BOURGES



CONTACTS PRESSE



DU 31
OCT. AU 2
NOV. 2025
PAVILLON
D'AURON

Cécile BÉGHIN

**Chargée de projets Communication
et Animations**

Email : cecile.beghin@coulisses.fr

Tél. fixe (ligne directe) : 02 48 27 40 67

Tél. mobile : 07 83 19 67 09

Oxalis YANG

Chargée de communication

Email : oxalis.yang@coulisses.fr

Tél. fixe (ligne directe) : 02 48 27 40 68

Tél. mobile : 07 76 08 18 74