



82^e FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

du 31 octobre au 11 novembre 2012

Dossier de presse

au 15/10/2012

Sommaire

Le plein de découvertes à la 82 ^e foire internationale et gastronomique de Dijon	page 3
Dijon Congrexpo et Divia partenaires à l'occasion de la foire	page 5
Une nouvelle entrée au Parc des Expositions de Dijon	page 6
La foire soutient la candidature des climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco	page 7
Viva Argentina !	page 8
Les nouveautés au fil des stands	page 12
Dossier spécial Quartier des Saveurs 2012	page 21
Le sucre partenaire officiel de la foire du 31 octobre au 4 novembre	page 27
Les produits laitiers s'invitent sur le « Quartier des Saveurs »	page 29
La Ferme Côte-d'Or fête ses 5 ans	page 30
Les Rencontres Gourmandes de Lucullus 2012 – 15 ^e édition	page 34
3 ^e édition du Festival « Les Toqués du Goût »	page 39
Vendredi 2 novembre, journée de la Banque Alimentaire de Bourgogne	page 40
Journée chasse et venaison le 9 novembre	page 41
La Table de Lucullus, vitrine des métiers de bouche	page 42
De nombreux concours	page 43
Les réunions professionnelles	page 46
Animations musicales par le groupe de jazz « Les Oracles du Phono »	page 47
Les collectivités territoriales font la foire	page 48
Les médias régionaux partenaires de la foire	page 55
Informations pratiques	page 59



Vue d'ensemble du hall de la gastronomie

Foire internationale et gastronomique 2012

Le plein de découvertes

Tramway, nouvelle entrée, l'Argentine hôte d'honneur et bien d'autres découvertes attendent les visiteurs de la 82^e foire internationale et gastronomique de Dijon.

Événement incontournable de l'automne en Bourgogne, la foire internationale et gastronomique de Dijon tiendra sa 82^e édition du 31 octobre au 11 novembre. Classée 6^e foire de France, 1^{ère} manifestation économique de la région, elle réunit près de 600 exposants et accueille quelque 200 000 visiteurs.

Prenez le tram !

Depuis début septembre, la ligne T1 reliant la gare à Quétigny dessert le Parc des Expositions. De l'arrêt Auditorium ou Poincaré, quelques minutes à pied suffiront pour accéder à la foire grâce à une **nouvelle entrée**, située à l'angle du boulevard de Champagne et de la rue Léon Mauris.

Afin d'inciter les visiteurs à utiliser le tram, un partenariat a été initié entre Dijon Congrexpo et Divia :

- le « pass Congrexpo » permettra de bénéficier de 50% de réduction sur le prix du trajet aller et retour en tram entre les stations GARE et POINCARE ;
- les titulaires de la carte Divia nominative et avec photo bénéficieront d'une entrée à tarif réduit à la foire (*voir le détail page suivante*).

Dépaysement avec l'Argentine

Après l'île Maurice, petit confetti de l'océan indien, c'est un voyage à l'autre bout du monde auquel la foire convie ses visiteurs cette année : l'Argentine, terre du tango et du bandonéon, de la pampa et des gauchos, du football et du polo, de la Patagonie.... Un pays extrême : par sa situation géographique, à la pointe de l'Amérique du Sud, par ses dimensions (c'est le 8^e pays du monde) et ses climats, extrême aussi par ses paysages uniques au monde, par ses ressources aussi généreuses qu'inépuisables...

Les visiteurs découvriront tous les aspects de cet immense pays aux multiples visages : sa culture, son artisanat, ses produits typiques, sa cuisine et ses vins sans oublier ses danses ! Un voyage au rythme mélancolique et entraînant du tango.

La foire sera inaugurée par une haute personnalité argentine, Madame Claudia Inès QUINI, qui vient d'être élue Présidente de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

Des nouveautés dans tous les secteurs

Des nouveautés, les exposants de la foire (près de 600 dont 20 % de nouveaux) en proposeront assurément. Le secteur de la gastronomie, qui regroupe à lui seul 200 exposants, permettra de déguster des spécialités et des vins des différentes régions françaises mais aussi de découvrir des saveurs inédites. La foire présentera aussi les dernières tendances et nouveautés dans l'ameublement et la décoration,

l'habitat, l'équipement ménager, l'artisanat, la mode, la beauté et la santé, le bricolage, les loisirs... Les visiteurs pourront ainsi tester et comparer afin de faire le meilleur choix.

5^e édition pour le Quartier des Saveurs et la Ferme Côte d'Or

Pour sa 5^e édition, le « Quartier des Saveurs » rassemblera une trentaine d'exposants des filières agricoles, industries alimentaires et métiers de bouche de Bourgogne Franche-Comté, sous l'égide de l'Aria Bourgogne et du pôle de compétitivité Vitagora. Leur objectif commun : démontrer le dynamisme, la qualité des produits et l'intérêt des métiers des filières alimentaires attachées au terroir régional. Autour du décor des Halles de Dijon, le Quartier des Saveurs proposera de nombreuses animations destinées à tous les publics (Cuisine des Saveurs, Espace des Saveurs, ateliers interactifs des Produits Laitiers et du Sucre). Le « Restaurant des Saveurs » remet le couvert avec 12 grands chefs de Bourgogne et Franche-Comté.

La Ferme Côte-d'Or revient du 8 au 11 novembre. Organisée par le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or, elle proposera aux visiteurs, petits et grands, aux écoliers, de plonger au cœur des grandes filières qui font la renommée de la Côte-d'Or : élevage, grandes cultures, viticulture, sylviculture... De nombreuses animations, pour toute la famille, auront lieu sous le grand chapiteau dans la cour du hall 2.

Animations gourmandes et musicales

L'édition 2012 des « **Rencontres Gourmandes de Lucullus** », coordonnées par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or, sera riche en animations quotidiennes : démonstrations et ateliers culinaires, concours, conférences-dégustations sur les vins de Bourgogne, journées thématiques... Parmi les temps forts, on notera la 3^e édition du Festival « Les Toqués du Goût », la finale nationale du concours « jeunes talents » des Restaurateurs de France ou encore la journée « chasse et venaison » du 9 novembre.

La foire sera également l'occasion pour les professionnels des métiers de bouche de se mesurer et de rivaliser de talent à l'occasion de **nombreux concours**, organisés pour la plupart en public.

Le jazz New Orleans est une musique pétillante et joyeuse, adaptée à l'ambiance festive de la foire. Le quintet de jazz « **Les Oracles du Phono** » animera les allées les 3 et 4 novembre de 16 h à 18 h.

L'édition 2012 de la foire s'annonce donc prometteuse et fidèle au slogan : « **De bons moments à savourer ensemble !** ».

La foire soutient la candidature des climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco

Désireuse d'apporter son soutien à ce projet fédérateur, la direction de Dijon Congrexpo a décidé de mener une vaste opération de sensibilisation à l'occasion de la foire : l'ensemble de la billetterie comportera un coupon détachable que les visiteurs pourront remplir et déposer dans des urnes afin de soutenir la candidature des climats (*voir le détail pages suivantes*).



Partenaires à l'occasion de la foire

une initiative soutenue par



- **Desserte : Allez-y en tram !**
T1 Dijon Gare <> Foire
De la Gare : arrêt « Auditorium »
De Quétigny : arrêt « Poincaré »
avec un tram toutes les 5 à 15 minutes de 5h30 à 00h15.

- **PASS Congrexpo à 1,20 € aller et retour**
Votre aller et retour depuis la Gare SNCF jusqu'au Parc des Expositions, arrêts « Auditorium » ou « Poincaré » uniquement, avec 50 % de réduction par rapport au ticket à l'unité.

- **Votre carte nominative Divia vous offre des avantages !**
Une entrée à prix réduit : sur simple présentation au guichet de votre carte nominative Divia **avec photo**, vous bénéficiez du tarif réduit : 4,20 € au lieu de 5,70 €.

En savoir plus, www.divia.fr

Une nouvelle entrée au Parc des Expositions

Afin de faciliter l'accès du public se rendant à la foire en tramway, le Parc des Expositions se dote d'une nouvelle entrée, dénommée « entrée Poincaré ».

Située rue Léon Mauris, à proximité immédiate de l'avenue Poincaré, elle est accessible en quelques minutes à pied depuis l'arrêt Poincaré ou Auditorium.

Cette nouvelle entrée a été créée dans le prolongement du hall 2, côté sud (voir plan ci-dessous).



Outre un accès facilité au Parc des Expositions, elle offre l'avantage de permettre la tenue simultanée de deux manifestations dans le même hall (l'une au rez-de-chaussée, l'autre à l'étage).

11 entreprises de Bourgogne et de Franche-Comté ont réalisé les travaux de ce chantier, qui représente un coût d'un million d'euros.

La foire soutient la candidature des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO



© Jean-Louis Bernuy

Convaincue de l'importance de préserver, transmettre et continuer à faire vivre ce patrimoine d'exception que constituent les climats du vignoble de Bourgogne, la direction de Dijon Congrexpo a décidé d'apporter son soutien à l'association pour l'inscription des climats au patrimoine mondial de l'Unesco.

Une vaste opération de sensibilisation va être menée à l'occasion de la foire internationale et gastronomique 2012 ; son objectif : partager avec le public cet ambitieux projet et inciter le plus grand nombre de visiteurs à soutenir la candidature.

L'ensemble de la billetterie (cartes d'invitation, cartes comités d'entreprise, tickets d'entrée etc.) comportera un coupon détachable que les visiteurs pourront remplir et déposer dans les urnes des deux points Information afin de soutenir les climats.

Climats, vous avez dit climats ?

Il s'agit d'abord de parcelles de vignes, soigneusement délimitées, connues sous le même nom depuis des siècles (souvent depuis le Moyen-Age) et qui, vues du ciel, dessinent cette étonnante mosaïque sur les 60 kilomètres d'un étroit ruban qui file de Dijon à Santenay, au sud de Beaune.

Pour une reconnaissance mondiale d'un territoire unique

Façonnés par 2000 ans d'histoire, les climats sont l'œuvre conjuguée de la nature et du travail de l'homme. C'est cette alchimie, dans sa dimension historique, géographique, culturelle et économique que l'Association souhaite voir reconnaître comme Patrimoine mondial de l'Humanité (Unesco).

1247 climats du vignoble de Bourgogne
2000 ans d'histoire, une reconnaissance universelle
Plus de 47 000 soutiens

Information et renseignements



www.climats-bourgogne.com

tél. 03 80 20 10 40 – contact@climats-bourgogne.com

Viva Argentina !

Après l'île Maurice, petit confetti de l'océan indien, c'est un pays immense que la foire a choisi d'inviter comme hôte d'honneur cette année : l'Argentine, terre du tango et du bandonéon, de la pampa et des gauchos, du football, de la Patagonie... Au-delà des clichés, quelques chiffres suffisent pour montrer l'importance de ce pays : l'Argentine est le 8^e pays du monde par sa superficie (2 780 400 km², soit 5 fois la France), la 2^e puissance économique du continent sud-américain après le Brésil, le 5^e producteur mondial de vin, le 3^e de soja...

Des paysages d'exception

L'Argentine est un pays grandiose, doté de paysages uniques au monde : des plateaux désertiques et colorés du nord aux hautes montagnes de la cordillère des Andes en passant par les imposantes chutes d'Iguazu, la lointaine Terre de Feu ou encore le majestueux glacier de Perito Moreno... L'Argentine appartient au groupe des 10 pays les mieux dotés en ressources naturelles. La variété de ses climats et la richesse de sa biodiversité sont exceptionnels.



Crédit photo : Emitur



Crédit photo : Andrea Ruggeri



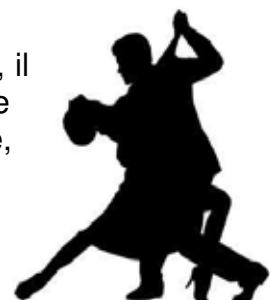
Crédit photo : Paolo Petignani

Outre ses richesses naturelles, l'Argentine bénéficie d'un niveau de développement culturel et humain qui la place, avec le Chili, à la tête des pays latino-américains.

Dans la capitale, **Buenos Aires**, règne une atmosphère occidentale étrangement familière. La plus européenne des villes d'Amérique latine compte en effet de larges avenues bordées d'édifices de style français, espagnol ou italien, des théâtres et de nombreux musées. Cette métropole cosmopolite et éclectique est pourtant une capitale trépidante bien ancrée dans le XXI^e siècle avec ses quartiers ultra-branchés. Sur le plan culturel, Buenos Aires (où vit le tiers de la population argentine), est sans conteste l'une des capitales les plus brillantes du continent américain.

Les Argentins sont férus de **sport**, leur sport favori étant, bien entendu le football avec leur idole Diego Maradona. Ils sont très doués au polo et s'enthousiasment de plus en plus pour le rugby.

Quant au **tango**, véritable phénomène social né à la fin du 19^e siècle, il a été inscrit en 2009 sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité. Cette danse sensuelle, pleine de maîtrise et d'expressivité, comprend une infinie combinaison de pas et de figures



Fiche d'identité



Nom officiel : République argentine

Capitale : Buenos Aires

Superficie : 2 780 400 km²

Population : 40,7 millions d'habitants (2011)

Densité de la population : 15,2 habitants par km² (l'une des plus faibles au monde)

Origine de la population : la population argentine se distingue de celle des autres pays d'Amérique latine par sa composition : 85 % environ des Argentins sont d'origine européenne, essentiellement venus d'Espagne et d'Italie entre la fin du XIXe siècle et le milieu du XXe siècle

Monnaie : peso argentin

Système politique : l'Argentine est une république fédérale, constituée de 23 provinces et de la ville de Buenos Aires. Le Grand Cordoba avec 1,4 million d'habitants est la 2^e ville de la République.

Fête nationale : le 25 mai

Cuisine : le royaume de la viande

Héritage de l'histoire nationale fondée sur l'élevage, la cuisine argentine est renommée pour ses *asados* (grillades) et la qualité de sa viande rouge, essentiellement de bœuf. Elle est parfois accompagnée de purée de citrouille ou de patates douces, et d'une sauce légèrement piquante, ailée et vinaigrée nommée *chimichuri*.

Parmi les plats typiques on trouve les *empanadas*, petits chaussons fourrés à la viande, aux épinards, au maïs... Il en existe des centaines de variétés et, suivant les provinces, les variétés se multiplient à l'infini.



La cuisine argentine fait la synthèse entre les spécialités apportées par les immigrants et les aliments des cultures indiennes. Le poids de l'immigration italienne a marqué son empreinte sur la gastronomie argentine.

Desserts et douceurs : les Argentins sont friands de *dulce de leche* (confiture de lait), que l'on consomme sans modération à la petite cuillère. Les *alfajores* sont des petits gâteaux fourrés au *dulce de leche*, enrobés de sucre glace ou de chocolat. Le *budin de pan* est une sorte de pudding servi avec le *dulce de leche*. Les Italiens ont imposé dans la cuisine argentine le tiramisu, le sabayon, la tarte à la ricotta, la panna cotta, les macarons à l'amande amère...

La boisson nationale argentine est le **maté** ; cette infusion de *yerba maté*, une plante cultivée dans le Nordeste, est la boisson traditionnelle des gauchos mais les Argentins la boivent à toute heure de la journée. Le mot *maté* désigne également laalebasse qui sert de récipient à l'infusion. On boit le maté à l'aide d'une grande paille en métal avec un filtre au bout appelée la *bombilla*.

Le vin en Argentine, une longue tradition

La vigne est arrivée en Argentine, comme dans toute la Nouvelle Espagne, dans les bateaux des colonisateurs espagnols et les ordres religieux, qui avaient besoin de vin de messe, ont été les premiers vigneron à l'époque coloniale. Mais c'est avec les grandes vagues d'immigration du XIXe siècle que la viticulture s'est développée. Il faudra néanmoins attendre les années 1980 pour que l'Argentine ne se contente plus de vins de table, de grande consommation, et mette l'accent sur la qualité.

L'Argentine est aujourd'hui le **5^e producteur vinicole mondial**. Du Nord-Ouest à la Patagonie, le vignoble argentin se déroule sur 2 000 km le long de la cordillère des Andes, à une altitude parfois record. 94% de la production nationale se concentre dans les provinces de Mendoza et San Juan. La moitié du vin produit en Argentine est un vin de haute qualité œnologique. En raison de l'altitude et du climat des régions vinicoles, les vins argentins sont réputés les plus anti-oxydants au monde. (crédit photo : Federico Garcia)



Les cépages rouges cultivés en Argentine sont principalement le *Malbec*, le *Bonarda* et le *Cabernet Sauvignon* ; pour les cépages blancs, les *Pedro Giménez* et le *Torrontés Riojano*.

LE PAVILLON ARGENTIN

La foire dévoilera quelques-unes des facettes du patrimoine culturel argentin, à commencer par l'**artisanat**, particulièrement bien représenté. Hérité des peuples autochtones, l'art du tissage reste répandu en Argentine, notamment dans le Nordeste, utilisant la laine de mouton, mais surtout celle de lama ou, luxe suprême, celle de la vigogne. La technique du tricot, transmise par les Espagnols, rencontra la riche tradition textile des Incas et fut rapidement adoptée par les peuplades andines. Les motifs en jacquard les plus populaires sont d'ailleurs directement inspirés de l'imagerie bolivienne ou péruvienne, avec des frises de lamas, condors, serpents, fleurs de maïs ou de pomme de terre et bandes de petits dessins géométriques. Si la viande et la laine ont fait la fortune de l'Argentine, le cuir est sa 3^e richesse historique, exporté vers l'Europe en quantité dès le 18^e s.



Calebasses à maté finement ciselées, pipettes délicatement ouvragées, splendides couteaux aux manches travaillés, ponchos, châles et tapis en laine, vêtements et articles de maroquinerie en cuir, sculptures et jouets en bois, objets liés à l'univers du cheval, bijoux ethniques, vaisselle en céramique etc. seront proposés au sein du pavillon.

Les amateurs de sport pourront acquérir des t-shirts aux couleurs de l'équipe nationale argentine de football et de polo.

Plusieurs artisans réaliseront des démonstrations devant le public : souffleur de verre, sculpteur sur bois, potier, vannier ou encore artisan travaillant le cuir.

Les visiteurs pourront également se procurer des **produits alimentaires** : épices, confiture de lait, pâtisseries... Un stand sera réservé aux fameux vins argentins.

Le **restaurant** du pavillon servira des plats typiques, à commencer par la viande de bœuf, que l'on dégustera grillée et accompagnée d'excellents vins ou de maté, la boisson nationale.

L'Argentine est l'un des pays les plus riches du monde pour son folklore et ses traditions musicales. L'animation du pavillon sera assurée par un ensemble argentin d'une grande qualité artistique : le **groupe TangoMalambo**, créé et dirigé par Juan Corvalan, qui a été l'un des danseurs vedettes du célèbre spectacle Tango Passion.

Composé de 3 couples de danseurs et de 4 musiciens, il se produira plusieurs fois par jour sur la scène du pavillon et présentera un répertoire diversifié de danses argentines : le tango bien sûr mais également le *Malambo*, danse énergique et virile du gaucho, la *Chacarera*, une danse traditionnelle en couple originaire du nord de l'Argentine ou encore la *Boleadora*, danse rythmique spectaculaire associant frappe des pieds (*zapateado*) et mouvements circulaires de *bolas**, percutant le sol en rythme.

Cerise sur le gâteau, les amateurs de tango pourront s'initier ou se perfectionner à cette danse emblématique de l'Argentine, empreinte de sensualité et d'expressivité maîtrisée.

* les *bolas* sont des armes de jets utilisées par les gauchos pour attraper les animaux en entravant leurs pattes



Les nouveautés au fil des stands

Pendant 12 jours, près de 600 exposants (dont 20 % de nouveaux) proposent la plus grande offre commerciale de la région. Pour les visiteurs, c'est l'occasion de découvrir, comparer, goûter... et se faire plaisir ! Bonnes affaires, conseils de spécialistes et nouveautés à dénicher au fil des stands.

► GASTRONOMIE : PRODUITS DU TERROIR ET SPECIALITES ALIMENTAIRES - VINS ET ALCOOLS – hall 1

Secteur incontournable de la foire, il regroupe à lui seul près de 200 exposants dans le « grand hall ». Les découvertes gourmandes sont donc au rendez-vous de cette 82^e édition. Pour les amateurs de bonne chère, c'est l'occasion d'effectuer un véritable tour du monde au cœur des saveurs : spécialités du terroir, délices d'ici et d'ailleurs, produits exotiques....

Les nouveaux exposants:

- **LE PARC NATUREL REGIONAL DU MORVAN**, en association avec :
 - ♦ Morvan Terroirs,
 - ♦ l'association Artisans Bois Morvan,
 - ♦ l'Association Française des Producteurs de Sapins de Noël naturels,
 - ♦ la Maison du Tourisme du Parc du Morvan,présente les produits et savoir-faire de ses producteurs et de ses entreprises ainsi que la nouvelle signature « Morvan, nature et talents ». Viande bovine, agneau, volailles, escargot, canard, mousse et terrine de truite, lait de jument, légumes, fromages, caramels, miel, jus de pomme, vin de Vézelay, confitures, chutneys et coulis seront proposés à la dégustation et à la vente et les producteurs feront partager la spécificité et l'authenticité du terroir morvandiau aux visiteurs.
- **AU FUME DU JURA** : charcuterie artisanale
- **CHOCOLATERIE DE BEUSSENT LACHELLE** : chocolaterie artisanale française proposant chocolat au marteau, mendiants, orangettes confites, bouchées, fritures etc.
- **COTE COLOMBO** : œufs en meurette
- **CROUSTY DELICE** : pâté lorrain
- **FROZEN YOGOURT** : yaourt glacé, parfumé et agrémenté de fruits, pépites de chocolat, morceaux de cookies, bonbons ou muesli
- **FLAM'N KUECH** : bretzels, tartes flambées, vins d'Alsace, bières, liqueurs et eaux-de-vie, cocktails maison...
- **LA MEULE DE NOUGAT** : meules de nougat aux différents parfums – pain d'épices

- **LE ROYAUME DU PATA NEGRA** : jambon et saucisson Pata Negra, fuet catalan
- **LES DELICES DU SOLEIL** : confitures, chutneys, liqueurs, apéritifs, sels aromatisés... de fabrication artisanale
- **LCD** : spécialités basques :chorizo, jambon de Bayonne, tome de brebis, saucissons, conserves, pâtés basques, piment d'Espelette, gâteaux
- **MC BALTIC** : produits de Lettonie : bières, sandwiches, crudités

Au sein du QUARTIER DE SAVEURS, on notera la participation de 2 nouveaux exposants : **POINT CHAUD** et **BISCUITERIE DU MISTRAL**.

Fort d'une soixantaine d'exposants, le secteur des **VINS ET ALCOOLS** occupe une place privilégiée au sein de la foire. Grands crus, petits vins de pays, millésimes prestigieux, AOC, Champagnes et spiritueux, c'est le moment ou jamais de remplir sa cave !

Nouveau :

- **LE GOUT DU VIN** : vins français et étrangers, Champagne et vins effervescents, alcools fins
- **CAVEAUX DE BEAUMONT-SUR-VENTOUX** : vins blancs, rouges et rosés, vin pétillant Grenache de Beaumont
- **CHAMPAGNE JACQUART**
- **LA FACE CACHEE DE LA POMME** : en direct du Québec, cidre de glace et whisky canadien à l'érable.

LE SYNDICAT DES FABRICANTS DU CASSIS DE DIJON sera à nouveau présent à la foire, à proximité immédiate de la Table de Lucullus. Le concours culinaire organisé l'an dernier en partenariat avec *Le Bien Public* sera reconduit.

► **RESTAURANTS** - hall 1 rez-de-chaussée et galerie

Vingt-cinq restaurants proposent des spécialités françaises et étrangères pour déguster le meilleur des terroirs.

Le Restaurant des Saveurs « Un jour, un chef » remet le couvert. Tout au long de la foire, 12 grands chefs de Bourgogne et Franche-Comté se succéderont. Ils proposeront, à déjeuner et à dîner, un menu gastronomique de grande qualité dans un cadre moderne et confortable. Nouveau venu, Eric PRAS (Maison Lameloise à Chagny) apporte un 3*** de plus à la carte du Restaurant des Saveurs (*voir le détail dans le dossier consacré au Quartier des Saveurs*).

Les nouveaux :

- Le **restaurant du pavillon de l'hôte d'honneur** proposera des spécialités argentines
- Dans le hall 1
 - **BEAUNE TRAITEUR** : petite restauration : jambon persillé, verrines salées et sucrées, bœuf bourguignon sous forme de « box »
 - **BOUCHON LYONNAIS** : salade de museau, saucisson chaud etc.
 - **CHEZ CARINE FAYOL** : bavette à l'échalote, entrecôte maître d'hôtel, côte de bœuf et ses deux sauces...
 - **LES SAVEURS DU SUD** : spécialité de paëlla
 - **SUSHI KING** : spécialités de sushi, maki et plats japonais

Les visiteurs retrouveront avec plaisir les restaurants suivants :

↳ BISTROT « LA BOURGOGNE »	<i>spécialités bourguignonnes</i>
↳ CHEZ LULU	<i>spécialités bretonnes</i>
↳ LE CHALET	<i>spécialités savoyardes : fondue, raclette...</i>
↳ ENVIES CREOLES	<i>spécialités antillaises</i>
↳ JAMBON A L'OS	<i>jambon à l'os, jarret grillé, cochon de lait grillé</i>
↳ JEAN DE ROCAMADOU	<i>spécialités du Périgord</i>
↳ L'ÉCAILLER DE LA PRESQU'ILE	<i>fruits de mer, poissons, huîtres, choucroute de la mer, moules frites</i>
↳ LA CAMARGUE	<i>steak AOC taureau de Camargue, gigot au romarin, calamars à la camargaise, charcuterie...</i>
↳ LA NORMANDIE	<i>spécialités normandes – nouveauté 2012 : mijoté de joue de bœuf au pommeau</i>
↳ LA TARTIFLETTE	<i>tartiflette et produits savoyards</i>
↳ LA TAVERNE	<i>spécialités alsaciennes : choucroute, jarret - bière allemande</i>
↳ LE MONT DU CEDRE	<i>spécialités libanaises</i>
↳ LE TEMPLE DU FROMAGE	<i>tartiflette – raclette - fondue</i>
↳ RAVIOLES DU ROYANS	<i>ravioles du Dauphiné</i>
↳ RESTAURANT INDIEN	
↳ LES PORTES DE L'INDE	<i>curries, grillades dans le tandoor...</i>
↳ RESTAURANT ITALIEN	<i>pâtes, pizzas, tagliatelles, lasagnes, salades, escalopes milanaises</i>
↳ RESTAURANT L'AUVERGNE	<i>Tripoux de Saint-Flour, tête de veau, faux-filet race Aubrac, saucisse d'Auvergne etc.</i>
↳ SAVEURS D'AVEYRON	<i>spécialités aveyronnaises</i>

► **BARS – BRASSERIES** - hall 1 rez-de-chaussée

La foire compte une dizaine de bars et brasseries où l'on peut consommer à tout moment de la journée.

► **ALLEE DES DEMONSTRATEURS** - hall 1 rez-de-chaussée

Une trentaine d'exposants présentent toutes sortes d'articles culinaires et ménagers pour faciliter la vie au quotidien : robots, râpes, moules, couvercles anti-débordement, couteaux et ménagères, feuille et sac de cuisson réutilisable, aiguiser, plateau tournant, poêles et sauteuses, boîtes de rangement etc. Les nouveautés :

- **Guy SAURA** : robot Choppy
- **SB DISTRIBUTION** : barbecue nomade Lotus Grill, sans fumée ni odeur
- **Chez Laurent FAYET** : « Chop King » : robot manuel

► **JEUX - LOISIRS – MUSIQUE – DECORATION** - hall 1 galerie

Situé sur la galerie du hall 1, ce secteur éclectique réunit ce qui a trait au temps libre : livres, jeux et jouets pour enfants, musique, décoration etc. Les nouveautés :

- **ATELIER GRAZZI** : Les S'motes, figurines personnalisées humoristiques
- **AUTO-ECOLE NOTRE-DAME** : formation aux permis de conduire – sur le stand : simulateur de conduite
- **COMEXX** : orchidées en pots
- **IDEAL BLOX** : jeux de construction

► **MODE ET ACCESSOIRES – PRET-A-PORTER** – hall 1 galerie

Prêt-à-porter masculin et féminin, chaussures, maroquinerie, chapeaux, bijoux et accessoires : un choix de styles, de matières de couleurs pour satisfaire les goûts les plus divers. Les nouveautés :

- **BANDEAU MALIN** : bandeau articulé en soie, coton, satin ou velours, offrant de nombreuses possibilités d'utilisation
- **CATALAYUD** : portefeuille magique
- **EUROCEVENNES** : collants, bas, chaussettes, leggings...
- **MICHEL HUET** : ceintures pour hommes, ceinturons, boucles et plaques

- **JADE FRANCE** : bijoux et objets de décoration en jade
- **MAN AND WOMAN** : prêt-à-porter masculin et féminin
- **RECOUVREUR** : gilet transformable
- **RENZO TEX** : chapeaux
- **SB DISTRIBUTION** : coffret de décoration sur ongle

► MACHINES A COUDRE ET A REPASSER – CENTRALES VAPEUR

hall 1 galerie

Les 4 exposants présents proposent des machines de dernière génération, offrant de nombreuses fonctionnalités.

► PARTICIPATIONS OFFICIELLES - hall 2 entrée principale

La foire accueille traditionnellement les collectivités et organismes officiels qui souhaitent se faire mieux connaître du grand public au travers de leurs missions.

Sont présents cette année :

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - la Ville de Dijon - le Grand Dijon - le Conseil Général de la Côte d'Or - le Conseil Régional de Bourgogne | } | <p><i>voir la rubrique « les collectivités territoriales à la foire »</i></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - la Police Nationale (centre de recrutement et de formation) - la Gendarmerie Nationale (centre d'information et de recrutement). | | |

Les nouveaux exposants :

- **Le Centre EUROPE DIRECT BOURGOGNE** informera les visiteurs sur l'ensemble des questions relatives à l'union européenne. Plusieurs animations seront proposées sur le stand : dégustation de vins provenant de différents pays européens, organisation d'un quizz sur les habitudes culinaires de chaque pays européen...
- **RESEAU FERRE DE FRANCE** présentera la 2^e phase de la LGV en Bourgogne et les lignes existantes en Bourgogne et Franche-Comté – sur le stand : exposition de photos réalisées par des amateurs pour le concours « il était une voie »
- **LE CENTRE TECHNIQUE REGIONAL DE LA CONSOMMATION** : mise à disposition de documents concernant la consommation - aide aux associations adhérentes en matière de documentation, formation des bénévoles, conseils juridiques, communication ...

► **AMEUBLEMENT – DECORATION** - hall 2 rez-de-chaussée

Une soixantaine d'exposants dévoilent les dernières tendances et nouveautés en matière de mobilier et décoration intérieure. Tous les styles sont représentés : contemporain, classique, exotique... Enseignes renommées, créations artisanales et signatures design offrent un large choix aux visiteurs pour meubler et décorer leur intérieur en fonction de leurs goûts et de leurs attentes.

Les nouveaux exposants :

- **B & B ASSOCIES** : mobilier et objets de décoration design en acier (créations Citysigner)
- **BEAUX-ARTS MEUBLES** : fabrication artisanale côte-d'orientale de meubles traditionnels et contemporains en bois massif
- **CHAPE FLUIDE EXPRESS** : meubles en béton ciré, chape fluide
- **DECOMEUBLES** : meubles de salon, consoles, chambres, cuisines...
- **EMERAUDE FORME** : fauteuils massants
- **MARBRERIE BOUCON** : entreprise artisanale du Doubs : plans de cuisine en granit, sols en pierre, douches en céramique, salle de bains
- **RDS – DB ITALIA** : salons de fabrication artisanale italienne, en cuir et tissu
- **UN DESIGN UN MEUBLE** : collectif de créateurs d'art issus du lycée des Arts du bois de Moirans en Montagne au cœur du Jura sud - Meubles et objets d'art tournés, sculptés et/ou marquetés

► **BEAUTE – SANTE** - hall 2 mezzanine

Les visiteurs trouveront tout ce qui est nécessaire à leur bien-être : produits cosmétiques, soins du visage, du corps et des cheveux, parfums, articles de massage et de relaxation... auprès d'une trentaine d'exposants. Les nouveaux venus :

- **AMAZONIA** : matériel de fitness
- **AMERGOU** : produits cosmétiques enrichis en huile d'argan biologique, de fabrication française
- **JPF INTERNATIONAL** : semelles magnétiques en gel
- **INSMORO** : sérum antirides instantané
- **NC BEAUTE 84** : produits de maquillage et d'épilation

- **Stéphanie LEBRISEUR** : épilateur visage, inspiré de la méthode de l'épilation au fil, appareil de musculation faciale
- **ONGLERIE SKZ** : vernis gel semi-permanent

► **HABITAT** - hall 2 premier étage

Les économies d'énergie et le respect de l'environnement font toujours l'actualité de ce secteur, le 2^e plus important de la foire avec plus de 100 exposants. Les professionnels présentent les techniques les plus récentes et les dernières nouveautés en matière d'amélioration et de rénovation de l'habitat.

Les nouveaux exposants et nouveautés :

- **ACCESSIA GROUP-NOVACIEL** : pergolas climatiques modulaires
- **AQUA-SERVICES** : traitement de l'eau : adoucisseurs, osmoseurs...
- **AUBAT FRANCE** : volets, fenêtres, pergolas bioclimatiques, portails, automatismes
- **BARRISOL FRANCE PLAFOND** : plafonds tendus Barrisol
- **BOREAS** : isolation thermique et acoustique, traitement des façades, rénovation de toitures, ventilation
- **COACH CREATION JARDIN – SERVICES VERTS** : conseil en création de jardin, services à la personne
- **DR CONCEPT** : ossature bois, charpente, parquets, faux plafonds, cloisons sèches
- **ECO-EFFICACITE** : chaudières, poêles à granulés, panneaux solaires photovoltaïques, ballons thermodynamiques, pompes à chaleur, isolation...
- **ECO THERMIC** : radiateurs design à accumulation permanente de fabrication suisse
- **ESPACE POIGNEES** : boutons et poignées de portes et placards, interrupteurs
- **FRAN FACADES** : rénovation de façades
- **HUIS CLOS** : rénovation de l'habitat : menuiseries, énergies nouvelles, isolation
- **MICHEL LALVEE** : fenêtres de toit, conduits de lumière
- **LDH EVOLUTION** : portes, volets, portails et clôtures, automatisme

- **LIVENTI** : énergies renouvelables, panneaux solaires photovoltaïques, chauffage, climatisation, pompes à chaleur
- **MOTORISATION HABITAT CONSEIL** : motorisation de volets battants
- **PHOTEN** : radiateurs contemporains et design
- **GHISLAIN PLUYAUT** : entreprise du paysage : réalisation de jardins, portails, clôtures, revêtements de sol, bassins d'agrément...
- **SERCAN** : construction de maisons individuelles
- **SESAME COVER** : abris télescopiques (galerie hall 1)
- **TBR** : création de jardins (conception en 3D), travaux du bâtiment (maçonnerie, isolation par l'extérieur, menuiserie)
- **UNIBEO PISCINES** : piscines à structure en béton armé

► **EQUIPEMENT MENAGER – BRICOLAGE** - hall 2 premier étage

Les démonstrateurs réunis dans ce secteur présentent toutes sortes de produits et outils pratiques et astucieux : débouche-tout, lave-vitres, balais-éponges, cintres gain de place, housses de rangement, outils de jardin, produits d'entretien, gants et balais microfibres, bloque-volet...

Nouveau :

- **chez AUERSWALD-WOLFF** : raclette en silicone pour surfaces irrégulières
- **ANTONIO BENNARDO** : chiffon en bambou, antistatique, antibactérien et extrêmement absorbant
- **GALLAS CREATIONS** : « Clip can », système d'ouverture de canette et « Clip hop », collier pour fermeture de sachets, deux créations françaises primées au concours Lépine en 2010 et 2011
- **Chez HAROX DIFFUSION** : appareil à clouter pour la fixation de cadres et tableaux
- **ROBOPOLIS** : robot aspirateur, robot tondeur et robot animal de compagnie (dinosauire évolutif)
- **SB DISTRIBUTION** : outils de jardin

► **CUISINES – SALLES DE BAINS** - hall 2 rez-de-chaussée, 1er étage et galerie

La cuisine est désormais la pièce centrale de la maison, propice à la convivialité. Les 7 cuisinistes présents à la foire dévoilent les tendances en la matière. La mode est plus que jamais aux cuisines ouvertes sur le salon ou la salle à manger grâce à

l'implantation d'un îlot central. Quant à la salle de bains, elle est perçue comme un espace de détente ; son aménagement est axé sur la recherche du bien-être. Dernières tendances, nouveaux coloris, matériaux inédits, c'est le moment de profiter du choix et des conseils des professionnels.

Nouveau :

- **CUISINES ARTHUR BONNET** (galerie hall 1)

► **ARTISANAT DE FRANCE ET D'AILLEURS**- hall 2 premier étage

Une quarantaine d'exposants venus du monde entier proposent les objets les plus hétéroclites dans une joyeuse ambiance de marché coloré et pittoresque. Objets décoratifs, vêtements traditionnels, bijoux, minéraux, instruments de musique, nappes, petit mobilier... : autant de richesses et de coutumes qui incarnent des terres proches ou lointaines.

Les nouveautés :

- **BOIS ET BOUGIES** : bougies artisanales parfumées en pots
- **GRACE HM YIMBO** : artisanat kényan
- **IRINA BEREZOVA** : artisanat russe : poupées gigogne, boîtes, bijoux...
- **KASHMIR GALLERY** : tapis précieux en laine et soie en provenance d'Inde
- **LOTUS BLEU VIETNAM** : artisanat vietnamien, thé, tisanes, ginseng...
- **MAS DE BONHEUR** : articles de décoration (lampes) et bijoux fantaisie, produit nettoyant pour lunettes
- **RUE DE LA SOIE** : prêt-à-porter du Moyen Orient pour femmes, hommes et enfants
- **TRESORS DE MADAGASCAR** : minéraux, fossiles, huiles essentielles, broderies, vannerie, épices

► **AUTRES SECTEURS :**

ASSOCIATIONS / ASSURANCES MUTUELLES, SOCIETE DE CREDIT / MEDIA

Nouveau

► **LE VILLAGE D'ASIE**

Situé sur la galerie du hall 1, il présente sur 150 m² des objets artisanaux, produits alimentaires et spécialités culinaires d'Asie.

Quartier des Saveurs 2012

Communiqué de Presse



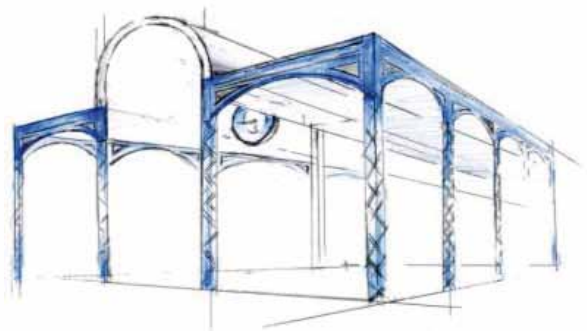
Comme chaque année depuis 2008, le Quartier des Saveurs rassemble, sous l'égide de l'Aria Bourgogne et du pôle de compétitivité Vitagora, une trentaine d'exposants des filières agricoles, des industries alimentaires et métiers de bouche de Bourgogne Franche-Comté.

Ensemble, ces entreprises démontrent le dynamisme, la qualité des produits et l'intérêt des métiers des filières qui vont de la production à l'alimentation, du terroir à l'assiette.

Le Quartier des Saveurs prendra place sous une reconstitution du Pavillon Baltard des Halles de Dijon, faite de voiles et de lumières...

Au sein du Quartier, les exposants s'engagent une nouvelle fois à vous faire **voyager dans notre belle région à travers sa gastronomie et la qualité de son alimentation.**

A noter l'arrivée de deux nouveaux exposants : **Point Chaud** et **Biscuiterie du Mistral**, pour cette édition 2012.



- **La Cuisine des Saveurs**, un bel espace de **démonstrations culinaires**. Les chefs du Restaurant des Saveurs y passeront chaque jour de 16h00 à 17h30 pour une **leçon de cuisine**. Les animateurs culinaires de SEB, du Cedus et du Cniel y feront vibrer vos papilles autour de recettes simples et savoureuses.

Les exposants du Quartier se joindront aussi à cet espace d'animation pour mettre en avant leurs produits et vous faire découvrir leurs recettes.

- **L'Espace des Saveurs**, proposera des **animations tournées autour du goût, de la nutrition et de la santé** : l'Interbev et la Ferme Côte d'Or avec un atelier sur l'équilibre alimentaire, ou encore de nombreux ateliers avec le Pays de l'Auxois-Morvan, Dijon Céréales Meunerie, les Moulins Nicot-Michelot et la DRAAF, Aria et Vitagora.

Ils feront vivre le Quartier des Saveurs 2012



Restaurant
des
Saveurs

Pour cette édition 2012, le Restaurant des Saveurs remet **le couvert...** Douze grands chefs de Bourgogne Franche-Comté vont se succéder tout au long de la Foire. Ils concocteront un menu gastronomique de grande qualité, à déjeuner et/ou à dîner. Pensez à réserver... www.restaurant-des-saveurs.com

Cette opération a reçu le soutien de



Au cœur du Quartier des Saveurs Aria-Vitago-
ra, la 4ème édition du Restaurant des Saveurs
sera l'occasion de vivre un moment intense de
Gastronomie...

Restaurant des Saveurs



Cette année encore, cette opération originale fait le plein avec 12 chefs qui illustrent l'excellence de la gastronomie de Bourgogne et de Franche-Comté.

Nouveau venu dans le groupe, **Éric Pras - Maison Lameloise à Chagny en Saône-et-Loire**, apporte un 3 *** de plus à la carte du Restaurant des Saveurs.

Chaque chef assurera deux services, à déjeuner et à dîner dans l'espace privilégié du **Salon Chambertin**, moderne et confortable.

Réservations à partir du **lundi 8 octobre 2012**
au 03 80 69 21 00
du **lundi au vendredi de 14h00 à 18h00**

Tarif unique du déjeuner ou du dîner gastro-
nomique :

60 € par personne
(hors boisson - un billet d'entrée à la Foire est
compris si réservation)

22

31 oct. Marc Meneau
L'Espérance ** à Vézelay

01 nov. Nicolas Isnard & David Le Comte
Auberge de la Charme * à Prenois

02 nov. Stéphane Léger
Le Chassagne * à Chassagne Montrachet

03 nov. Roland Chauliaud
Le Jardin des Remparts à Beaune

04 nov. Gonzalo Pineiro
Le Château Bourgogne à Dijon

05 nov. Jean-Michel Lorain
La Côte Saint-Jacques *** à Joigny

06 nov. Éric Brionès
**Restaurant les 3 Ducs & Restaurant au 3
Vauban** à Dijon

07 nov. Éric Pras
Maison Lameloise *** à Chagny

08 nov. Philippe Augé
Hostellerie de Levernois * à Beaune

09 nov. Laurent Peugeot
Le Charlemagne * à Pernand Vergelesses

10 nov. Romuald Fassenet
Le Château du Mont-Joly * à Sampans

11 nov. Stéphane Derbord
Restaurant Stéphane Derbord * à Dijon



Les menus sont disponibles sur le site internet www.restaurant-des-saveurs.com

Les chefs vous feront profiter de leur savoir-faire à l'occasion d'une démonstration culinaire, **tous les jours de 16h00 à 17h30**. Celle-ci se déroulera sur l'Espace des Saveurs du Quartier des Saveurs, dans le grand Hall Gastronomique de la Foire.



Les temps forts du Quartier des Saveurs

Du mercredi 31 Octobre au dimanche 4 Novembre : L'Odyssée du Sucre (Cedus)

Samedi 3 novembre : La Table de Lucullus du Quartier des Saveurs

Du dimanche 4 au mercredi 7 novembre : Des saveurs gauloises aux saveurs de demain (animation DRAAF et Vitagora)

Lundi 5 novembre : Inauguration du Quartier des Saveurs & Journée de la Boulangerie

Du lundi 5 au dimanche 11 novembre : La salle de traite, le beurre provocateur de goût (CNIEL - Les Produits Laitiers)

Du jeudi 8 au dimanche 11 Novembre : Animations spéciales enfants en partenariat avec la Ferme Côte d'Or

Les animations du Quartier des Saveurs



Des saveurs gauloises aux saveurs de demain... d'où viennent nos assiettes, jusqu'où vont-elles ? Du **dimanche 4 au mercredi 7 novembre**, dans l'Espace des Saveurs, la DRAAF et Vitagora invitent le public à découvrir (et redécouvrir) notre alimentation à travers son histoire... et son avenir. Des animations y seront proposées par Bibracte, l'EPL Quétigny – Plombières-lès-Dijon, et Truffes de Bourgogne, pour permettre à chacun de s'initier à l'évolution de notre cuisine : dégustations de saveurs anciennes et nouvelles, quizz, éveil sensoriel. *Des soupes gauloises aux innovations de demain, passez les portes du temps, et entrez dans notre cuisine !*



23



LE SUCRE

Pendant 5 jours (**du 31 octobre au 4 novembre**) « **le sucre** », fidèle à cette manifestation d'envergure nationale et internationale, occupera les lieux en qualité de partenaire officiel et proposera diverses animations ludiques et éducatives :

« *L'Odyssée du Sucre – Objectif à table* » : un tout nouveau spectacle de 6 minutes qui fait voyager petits et grands aux côtés de deux sympathiques extra-terrestres en quête d'un modèle d'alimentation équilibrée et conviviale.

Les démonstrations et dégustations de desserts : chaque jour le chef pâtissier **Patrick Leseux**, ancien Champion de France du Dessert, proposera de nombreuses recettes sucrées faciles à réaliser chez soi.

« *A chaque sucre son utilisation* » : l'univers du sucre comprend 9 variétés. Les visiteurs pourront tout savoir sur cet ingrédient essentiel en cuisine ! **Enfin, pour les gourmands : barbes à papa offertes !**



La filière laitière de la région Bourgogne, à travers le CNIEL et le CRIEL*

Du **lundi 5 au dimanche 11 novembre** : les producteurs laitiers de la région viendront présenter leur métier, la richesse et la qualité de leurs produits : découvertes, échanges, dégustations, jeux...

De nombreuses animations autour du lait pour petits et grands !

La salle de traite et la vie à la ferme : le Professeur Lactus installera sa salle de traite virtuelle et réalisera de nombreuses démonstrations pour illustrer le processus magique de la production de lait.





Le Beurre, Provocateur de Goût, viendra enchanter les papilles. Le chef du beurre utilisera cette matière magique pour proposer une découverte autour de « la Cuisine du Beurre ». Les participants seront invités à venir réaliser des beurres aromatisés, et à assister à diverses démonstrations culinaires autour du beurre et des produits laitiers.

Groupe Dijon Céréales : la filière céréalière est pleine d'innovations !



s'associent pour vous faire vivre, à la Foire de Dijon, un voyage à travers la filière blé-farine-pain.

De l'agriculteur au boulanger, en passant par le meunier, toute la filière céréalière s'engage et innove pour créer des pains gourmands, qui contribuent à votre bien-être et votre santé ! Venez découvrir sur le stand *Dijon Céréales* :

- l'agriculture d'aujourd'hui et de demain : une agriculture innovante productive et écologiquement responsable,
- le savoir-faire des meuniers du groupe Dijon Céréales : *Dijon Céréales Meunerie* et *Decollogne* tirent le meilleur du grain pour des farines de grande qualité gustative et nutritionnelle.
- l'innovation au cœur du pain : grâce à *Cérélab*, les pains santé et bien-être de demain son déjà une réalité.

Découvrez et participez à un *grand panel test consommateur pour le pain senior*. Participez à notre *grand quizz sur la filière blé-farine-pain*. 5 questions, beaucoup de choses à apprendre et des cadeaux pour tous ! Durant toute la Foire, participez à notre *concours « Tartin'Ovation »*, profitez de nos dégustations et de nos ateliers autour du pain.



1982 – 2012 : Première marque de la Boulangerie Artisanale, *BANETTE* fête cette année ses 30 Ans. Une belle tranche d'histoire de la filière blé-farine-pain, à l'évolution de laquelle *BANETTE* a largement contribué. Cet anniversaire est l'occasion de se remémorer quelques étapes marquantes de ces 3 décennies d'avancées et d'innovations avec, pour fil conducteur, la recherche de la qualité et du goût.



Les PME agro-alimentaires bourguignonnes :



La Fromagerie Delin, *entreprise 100% familiale, créée depuis plus de 40 ans, fabrique dans la plus pure tradition artisanale des fromages* reconnus dans toute la Bourgogne et ailleurs ! « *Petit Amour de Nuits St Georges* », « *Brillat Savarin de Bourgogne affiné* », « *Régal de Bourgogne* » (raisins, bruschetta, herbes, son de moutarde...), autant de noms évocateurs de la Bourgogne et de son savoir faire. Ces produits seront également cuisinés tout au long de la Foire de Dijon avec le CNIEL. Dégustations des produits sur notre stand de ventes...



Produit du terroir bourguignon, l'Epoisses a été "ressuscité" en 1956 et consacré en 1991 avec l'attribution de l'Appellation d'Origine Contrôlée qui assure le consommateur d'un produit de qualité, d'origine et de tradition garanties. A partir de 1988, Jean Berthaut a su associer les méthodes traditionnelles de fabrication aux technologies modernes de production pour transformer une entreprise familiale et artisanale en une entreprise industrielle performante, *aujourd'hui leader français implanté sur les plus grands marchés internationaux, des Etats-Unis à l'Asie, de l'Europe à l'Australie, et même Shangai ! Dégustations et ventes sur notre stand du Quartier des Saveurs...*





Nous fabriquons des produits à base d'escargots de Bourgogne ou de produits de la mer depuis plus de 40 ans. Nos escargots se déclinent en conserve, en préparation encoquillée à la recette bourguignonne, en frais et surgelé. Nous élaborons également une gamme traiteur à base de produits dérivés de l'escargot et des produits de la mer. **Retrouvez-nous sur le Quartier des Saveurs.**



1er producteur européen de volailles certifiées

Duc est spécialisé dans la production, l'abattage et la commercialisation de volailles. Spécialiste de la volaille de qualité, **Duc propose une gamme complète et variée de produits certifiés et standard**, obéissant tous aux critères d'une filière réputée pour son exigence. Duc dispose de 4 sites de production implantés en France et est présent, depuis décembre 2007, en Bulgarie.



Indissociable de la ville de Dijon, la Moutarde sera à l'honneur avec l'Européenne de Condiments, qui vous proposera au travers de ses dégustations une découverte des multiples recettes de moutarde, et notamment de sa dernière création : **la moutarde Aigre-douce.**



L'association **La Truffe Côte d'Or** sera présente pour la seconde année. Chaque jour elle proposera à la vente des truffes de Bourgogne *Tuber uncinatum* fraîches, valorisant ainsi de ce noble et fin produit présent sur le terroir de Bourgogne. En lien avec *Vitagora*, la *DRAAF* et *Bibracte* son parcours historique sera présenté autour de dégustations. Sur le stand vous pourrez obtenir des informations pour planter des arbres mycorhizés, la règle d'or du « cavage » et des conseils de gastronomie...



Fabricant de biscuits depuis 1954, **la biscuiterie Mistral ravit les papilles de toute la famille en confectionnant des pâtisseries fraîches et gourmandes** comme le Chocobeur et le Bâtonnet, madeleines longues pur beurre, les mini quatre-quarts, ou le Coricos, rocher à la noix de coco... et bien d'autres spécialités. Chacune de nos recettes traditionnelles a été conçue par nos pâtisseries. Nous garantissons une qualité irréprochable en nous engageant : à sélectionner le meilleur des ingrédients, à mettre en œuvre des œufs entiers, du beurre pâtisseries, des arômes naturels et à réaliser des contrôles rigoureux sur l'ensemble de notre fabrication. **Rejoignez-nous sur le stand Biscuits Mistral et découvrez notre univers gourmand !**



Du miel aux escargots, du vin à la bière en passant par le jus de pommes, tous les bons produits de l'Auxois seront, encore cette année, dans le Quartier des Saveurs ! Plusieurs animations (dégustations, jeux, etc.) seront proposées, notamment les **31 octobre et 1er novembre**, sur l'Espace des Saveurs. Plus d'infos sur le www.pays-auxois.com



Point chaud® SAS est une marque dijonnaise qui a été totalement relookée tant au niveau de son visuel que de ses produits. Point chaud®, le vrai, l'unique est une enseigne de restauration rapide à la française vous accueille dans un cadre convivial, dynamique, avec des couleurs pétillantes. **Couvrant tous les Instants de consommation : Petit déjeuner, Déjeuner et pause de l'après midi**, notre concept se base sur une cuisson tout au long de la journée pour garantir l'effet de chaud et la fraîcheur des produits. Toutes nos offres sont issues d'une sélection qualitative permettant la commercialisation d'une gamme variée pouvant satisfaire les amateurs de sandwich, à qui nous donnons rendez-vous sur le Quartier des Saveurs.





Sur les hauteurs de Nuits-Saint-Georges, à la ferme Fruirouge, **Isabelle et Sylvain OLIVIER** cultivent des petits fruits rouges (*cassis, framboises, fraises, groseilles, cerises et pêches de vigne*) en bio sur 13 hectares 60. Toute la production est transformée et commercialisée à la ferme sous forme de confitures, boissons avec et sans alcool, et condiments, dont le fameux Ketchup de cassis. Dernière nouveauté de la ferme Fruirouge : L'Hydrolat (Eau florale) de cassis...



Pour la neuvième année, le **Domaine de Villaines et Viserny** sera présent à la Foire de Dijon pour vous faire découvrir les vins de l'Auxois. Propriétaire Récoltant, nous exploitons dix hectares de vigne, entre Semur en Auxois et Montbard. Au programme : dégustation sur le stand de vins blancs, vins rouges et méthodes traditionnelles.



Artisan, quel beau métier ! A la Foire, la boulangerie du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries de Bourgogne est toujours un lieu apprécié pour déguster un pain et des viennoiseries de qualité à tout moment de la journée. Cette année, le **lundi 5 Novembre** aura lieu la **journée de la boulangerie** avec les concours de pains décorés, du croissant maison, du pain bourguignon et bien d'autres encore...



INTERBEV Bourgogne accueillera enfants et adultes sur le stand de l'Espace des Saveurs du jeudi 8 au dimanche 11 novembre. Animations et quizz permettront au public de découvrir ou de perfectionner ses connaissances dans le domaine de la viande, de l'équilibre alimentaire et de l'élevage et de recevoir des cadeaux. **Des dégustations de viande bovine grillée et mijotée**

vous seront proposées durant les 4 jours. Le **vendredi 9 novembre**, un chef présent toute la journée sur le stand réalisera des recettes « Agneau Presto »...



26



Gamm vert
le goût du jardin

Les magasins Gamm Vert, filiale du Groupe Dijon Céréales, sont la **1er enseigne de jardinerie en France (11 magasins en Côte d'Or).**

Gamm Vert s'installe au sein du Quartier des Saveurs et propose deux animations : reconnaissance des senteurs de fleurs, de fruits et de légumes, et atelier « fleurs coupées », belles et bonnes choses en perspective...



La Société d'Emboutissage Bourguignonne est devenue le **leader mondial du petit électroménager avec, au cœur de ses préoccupations, l'Innovation.** Parmi les 200 nouveautés qui voient le jour chaque année, le Groupe SEB en présentera 4 lors de cette 82e édition de la foire gastronomique dijonnaise : **Cocotte-Minute arrive : Clipso Chrono, application Mon Autocuiseur, Soup&Co de Moulinex, pressoir Infiny Press Revolution de Moulinex.** Un concentré de technologie qui permet

de sauvegarder tout votre patrimoine culinaire et que vous pourrez enrichir jour après jour de toutes vos expériences et découvertes.



La Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Région Bourgogne est au rendez-vous du Quartier pour promouvoir les métiers. **Bouchers-charcutiers, pâtisseries, traiteurs, producteurs d'huiles,...** autant de professionnels issus de toute la Bourgogne qui se succéderont chaque jour afin de présenter leur savoir-faire et faire découvrir leurs produits au plus grand nombre.





Le Sucre, partenaire officiel de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 31 octobre au 4 novembre 2012

Fidèle à la foire internationale et gastronomique de Dijon dont il est un partenaire officiel, « le sucre » tiendra un stand pendant 5 jours (du 31 octobre au 4 novembre) au sein du Quartier des Saveurs et proposera diverses animations ludiques et éducatives :

❖ « L'Odysée du Sucre – Objectif à table »

Un tout nouveau spectacle de 6 minutes qui fait voyager petits et grands aux côtés de deux sympathiques extra-terrestres en quête d'un modèle d'alimentation équilibrée et conviviale.

C'est tout naturellement auprès de familles françaises que ces deux habitants de la planète *Insipidius 24* vont découvrir l'importance du repas familial, avec une alimentation riche en saveurs et variée. Le repas familial à table fait partie intégrante de notre modèle français et le Cedus a souhaité valoriser auprès des familles et des enfants, cette référence, comme une composante essentielle d'un bon équilibre alimentaire.



❖ Les démonstrations et dégustations de desserts : chaque jour le chef pâtissier Patrick Leseux, ancien Champion de France du Dessert, proposera de nombreuses recettes sucrées faciles à réaliser chez soi.

Et pour faire durer le plaisir à la maison, de nombreux conseils et astuces seront dévoilés aux visiteurs tout au long de ces cinq jours.

❖ « A chaque sucre son utilisation » : sucre blanc, brun ou roux, en morceaux ou en poudre..., l'univers du sucre comprend 9 variétés, aux saveurs, aux arômes et aux usages spécifiques. Les visiteurs pourront tout savoir sur cet ingrédient essentiel en cuisine et en apprécier les différences à travers la dégustation de crêpes délicieusement... sucrées !

❖ Enfin, tous les gourmands se régaleront avec des **barbes à papa** offertes pour l'occasion.

Le CEDUS

Le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre est un organisme interprofessionnel, créé en 1932, qui a pour mission d'assurer l'information et la documentation d'un produit essentiel du secteur agroalimentaire français : **le Sucre**.

www.lesucre.com

La meilleure source d'information sur le sucre et les produits sucrés

Contacts presse :

Hopscotch

Régis Thibault / Anne-Florence Blangier

Tél : 01 58 65 00 62 / 01 58 65 10 06

rthibault@hopscotch.fr / afblangier@hopscotch.fr



*Une palette de recettes sucrées
réalisées par Patrick Leseux*

Programme journalier

- | | |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 H 00 | Congolais
<i>Rocher pur fruit du cocotier</i> |
| 11 H 00 | Crèmeux de Marron au Croquant Amandes Pistaches
<i>Délices Ardéchois</i> |
| 12 H 00 | Sablé Rosace
<i>Petits sablés de Montmorency</i> |
| 14 H 00 | Chocolat Viennois
<i>Déclinaison légère de saveurs du cacaoyer</i> |
| 15 H 00 | Gaufres Liégeoises
<i>Douceur Flamande</i> |
| 16 H 00 | Petite Tarte Sablée et Poire Caramélisée
<i>Goûter automnal autour du verger</i> |
| 17 H 00 | Verrine de Fruits Exotiques en Panacotta
<i>Gourmandise des îles, son crèmeux mille graines</i> |
| 18 H 00 | Petit Moelleux aux Noisettes
<i>Alliance moelleuse des sous bois</i> |



Yannick GUEGUEN

Direction de la Communication

Tel : 01 49 70 71 63

Mail : ygueguen@cniel.com

**Les produits laitiers s'invitent sur "Le Quartier des Saveurs"
de la 82^{ème} Foire Internationale et Gastronomique de Dijon
du Lundi 5 au Dimanche 11 novembre 2012**

La filière laitière de la région Bourgogne, à travers le CNIEL* et le CRIEL, sera présente sur "Le Quartier des Saveurs" au cœur de la 82^{ème} Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du Lundi 5 au Dimanche 11 novembre 2012. Les producteurs viendront présenter leur métier, les entreprises laitières de la région, la richesse et la qualité de leurs produits. Au programme : découvertes, échanges, dégustations, jeux... De nombreuses animations autour du lait où petits et grands pourront échanger avec des éleveurs, découvrir les rouages du métier et déguster les produits laitiers.

La salle de traite et la vie à la ferme, animée par le CNIEL

Le Professeur Lactus va installer sa salle de traite virtuelle à l'ombre des Halles de Dijon, réimplantées sur «Le Quai des Saveurs». En présence d'éleveurs de vaches laitières de la région, il réalisera de nombreuses démonstrations pour illustrer le processus magique de la production de lait. Pour mieux connaître les liens étroits entre l'homme et l'élevage, des agriculteurs de la région seront présents tout au long de la journée pour dévoiler leur passion : éleveurs de vaches laitières. Ils expliqueront toutes les facettes de leur métier : vie à la ferme, soins aux animaux, entretien des paysages... Par une approche ludique et conviviale, le métier d'éleveur laitier n'aura plus de secret.

Le Beurre, Provocateur de Goût, vient enchanter les papilles. Du lait, un écrémage puis un barattage énergique et un miracle gustatif ! Le chef du beurre utilisera cette matière magique pour proposer une découverte autour de «La Cuisine du Beurre». Avec la participation des exposants du «Quai des Saveurs» et de leurs produits, une découverte culinaire basée sur le plaisir, le partage, la découverte et le savoir-faire. Les participants seront invités à venir réaliser des beurres aromatisés, et à assister à diverses démonstrations culinaires autour du beurre et des produits laitiers.



Contact :

Régional	Nathalie MAIRET Productrice de Lait à Turcey (21)	Tel : 06 17 75 54 13 gaec.mairet@wanadoo.fr
National	Yannick GUEGUEN Direction de la Communication du CNIEL	Tel : 01 49 70 71 63 / 06 77 50 28 41 ygueguen@cniel.com

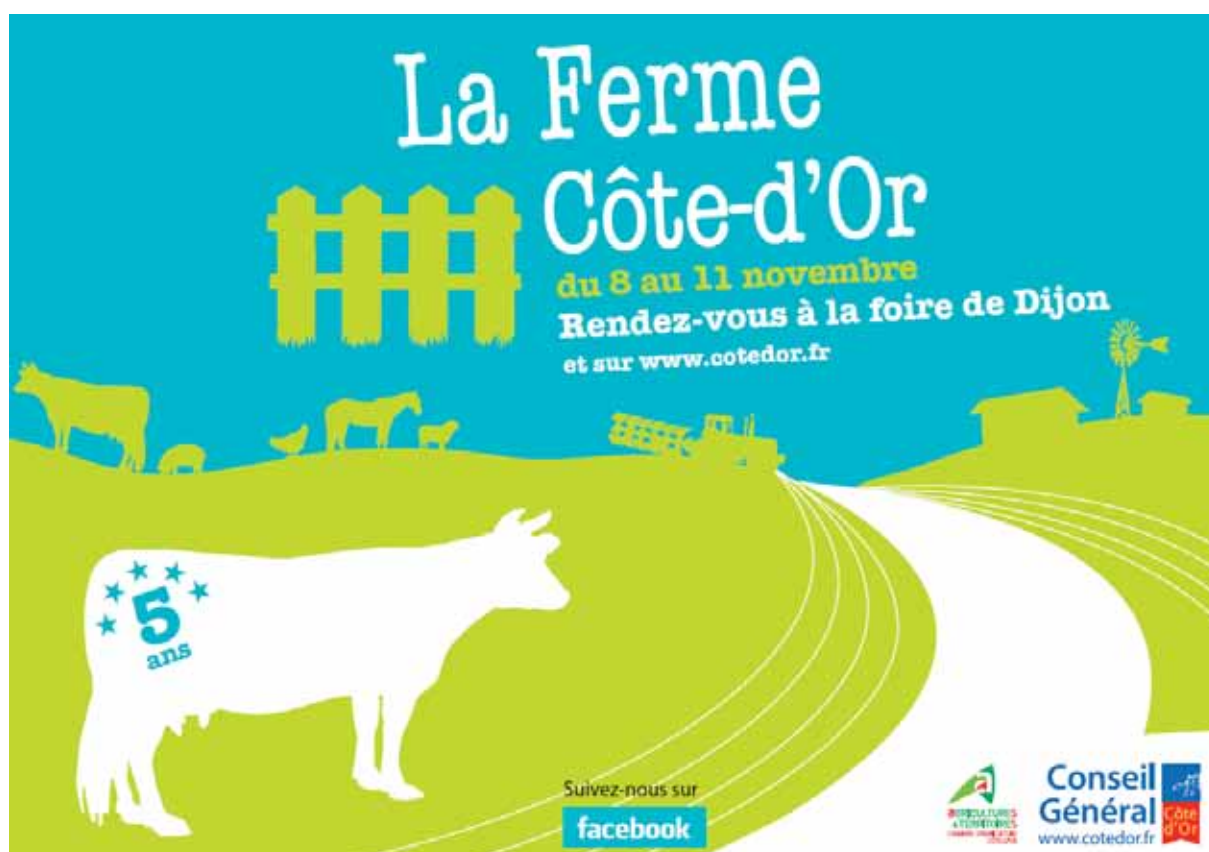
***A propos du CNIEL**

Créé en 1973, le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) représente l'ensemble des professionnels du lait : les éleveurs laitiers, les coopératives laitières et les industriels laitiers.

Le CNIEL a pour mission de définir et mettre en oeuvre des programmes de recherche d'intérêt collectif. Il participe à la recherche nutritionnelle et à la diffusion des résultats. L'interprofession a également pour mission d'organiser la promotion collective des produits laitiers.

Pour surfer sur la voie lactée : www.produits-laitiers.com

CNIEL – Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière
42, rue de Châteaudun – 75314 PARIS Cedex 9



La Ferme Côte-d'Or fête ses 5 ans

Grand rendez-vous de l'agriculture côte-d'orientienne, **la Ferme Côte-d'Or a acquis la notoriété du grand public. Elle fête ses 5 ans cette année, du 8 au 11 novembre.**

Initiée par le Conseil Général en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, la Ferme Côte-d'Or accueille les visiteurs sous un chapiteau de 1400 m² pour leur faire découvrir une agriculture diversifiée, moderne et entreprenante.

Pendant 4 jours, au cœur d'un espace de démonstrations, d'exposition, de dégustations et d'animations, elle accueille des animaux et les grandes filières qui font la renommée de la Côte-d'Or : élevage, grandes cultures, viticulture et sylviculture et valorise la diversité, la qualité et méthodes innovantes des productions.

La Ferme Côte-d'Or, c'est un mini-salon de l'Agriculture de Paris à Dijon qui fait le bonheur des petits comme des grands!



Espace Elevage

Plus de 80 animaux venus de tout le département : les lapins font leur apparition cette année, à côté des chevaux de sport, de trait, un poney, 5 races de moutons, 26 bovins de 8 races, des chiens, des oies...

De nouvelles animations : salle de traite gonflable et après le succès de l'an dernier, un nouveau spectacle de dressage de cheval de trait

Les shows du grand Ring... où sont présentés dans un espace encore plus grand, 80 animaux côte-d'oriens, fiertés de leurs propriétaires et de la Côte-d'Or. Et de nombreuses animations durant 4 jours : tonte de moutons, démonstrations des chiens de troupeau menant les oies.

Le grand défilé des animaux de la Ferme : rendez-vous pour le « bouquet final » de la Ferme, dimanche 11 novembre

Espace Viticulture

Démonstration de tonnellerie : La Bourgogne est le pays du vin et de la tonnellerie par excellence : sur la Ferme Côte-d'Or, un espace est entièrement aménagé pour :

- ✓ Découvrir la fabrication de tonneaux ...**le métier de la tonnellerie et ses origines** : outils anciens et différentes étapes de production, mise en place de fonds de tonneau.
- ✓ Apprendre...**le choix du bois, l'assemblage, la chauffe** ... et leurs influences sur le vin avec le montage de tonneaux bourguignons 228L en jupe
- ✓ **Avec, pour la 1^{ère} fois cette** : la possibilité pour les visiteurs de réaliser **leur propre montage de tonneau**

La culture du cassis, du bourgeon au parfum : à la fois petit fruit à déguster et bourgeon utilisé pour la cuisine des chefs, en condiment (poivre de cassis) mais aussi dans les parfums, infusions, liqueurs...

Espace Grandes cultures

De la céréale à l'huile : pour la 1^{ère} fois, une presse à huile sera présentée pour comprendre le processus de la graine de colza ou de tournesol, au produit fini

Les nouvelles technologies au service de l'agriculture : Ca ressemble à un cockpit d'avion, c'est bardé d'électronique, ça vous géo-localise, ça calcule tout... et c'est un tracteur ! Pour une exploitation moderne, plus efficace et plus respectueuse de l'environnement.

Petites graines et grandes cultures : tout savoir sur la culture et l'utilisation des graines de Côte-d'Or (orge, moutarde, blé, colza...) avec panneaux, plants et présentation de graines.



Espace Sylviculture

La Côte-d'Or dévoile ses richesses : Avec de nombreuses animations en partenariat avec la Maison de la Forêt , l'ONF et le CRPF pour découvrir l'écosystème forestier de Côte d'Or : Détermination de fruits et graines automnales, reconnaissances de feuilles et rameaux d'arbres de nos forêts, moulages d'empreintes d'animaux, apprentissage des régimes alimentaires des principales espèces forestières et identification des crânes de mammifères forestiers.

Et aussi : Expositions et animations pédagogiques autour de la forêt et de la filière bois, sur le thème « La gestion durable de la forêt », présentation et mise en scène de la gestion forestière, de ses essences et de sa production

Le Marché du terroir

Au sein d'un espace encore plus grand, les savoirs-faire de la filière fruits et légumes, mais aussi les produits locaux sont valorisés. A découvrir et à déguster sur le marché du terroir :

- Produits maraîchers et du terroir (terrines, fromage de brebis, pain d'épices, viande de porc et charolais...)
- « Le miel et les abeilles » : une ruche vitrée pour les yeux et une dégustation de miel pour les papilles
- Les yaourts Adelle
- Présentation des différentes variétés de pommes de terre par un maraîcher côte-d'orien, et réalisation de frites à déguster sur place
- Et pour les petits creux, du charolais sur grill

Nouveau : les sculptures sur fruits et légumes locaux : ou comment sublimer les betteraves, choux, pommes, raisin... Des compositions à dévorer des yeux.

La Saint-Vincent 2013 à l'honneur (à Châtillon-sur-Seine les 19 et 20 janvier 2013) : avec dégustation de crémant et animations autour des vignes.

De la fourche à la fourchette

Devant le succès des 2 premières éditions, c'est la 3^e édition du parcours pédagogique entre la Ferme et le quartier des Saveurs, entre les bons produits et la bonne cuisine... Une invitation pour les centres de loisirs, un partenariat Conseil Général, Aria-Vitagora et Foire de Dijon



Les ateliers de la Ferme Côte-d'Or : pour apprendre, découvrir, s'amuser...

Durant 4 jours, des ateliers pédagogiques et ludiques alternent et s'enchaînent pour les petits (et les grands aussi)... pour découvrir l'agriculture côte-d'orienne.

Nouveau cette année : à l'occasion d'Halloween, atelier citrouille pour une animation ludique autour des produits locaux ; atelier recyclage de laine

L'Ecole en herbe : les enfants découvrent l'agriculture de manière ludique sous forme d'ateliers créatifs : dessins, collages...

Le bar à lait du chalet du CNIEL : pour redécouvrir les saveurs du lait à l'état pur.

Le « Studio photo de la ferme » : pour immortaliser son passage à la Ferme en prenant la pose sur un tracteur Ford des années 30 photo souvenir en prime !

Les temps forts de la Ferme Côte-d'Or

Jeudi 8 novembre, 15h	Conférence Départementale Agricole, sur le thème de la Relève salle Morey-Saint-Denis au Palais des Congrès
Jeudi 8 novembre, 18 h	Inauguration de la Ferme Côte-d'Or avec démonstration de tonnellerie
Vendredi 9 novembre (15h-18h)	Rencontre BtoB entre producteurs et restaurateurs de Côte-d'Or autour des filières locales
Dimanche 11 novembre, 15 h	Grand défilé des animaux et annonce du gagnant du concours Facebook « Votre plus bel animal de la Ferme Côte-d'Or »

Rendez-vous sous le grand chapiteau – Cour du hall 2

Programme complet des animations
sur www.cotedor.fr

Les Rencontres Gourmandes de Lucullus 2012

15^e édition

Les « Rencontres Gourmandes de Lucullus », coordonnées par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or, connaissent chaque année un très grand succès. Les professionnels des métiers de bouche se relaient tout au long de la foire pour dévoiler leur savoir-faire et faire partager la passion de leur métier aux visiteurs.

Pour le public, c'est l'occasion de découvrir de nouvelles recettes et saveurs, d'apprendre les astuces et tours de mains des chefs, de s'informer sur les tendances actuelles en matière culinaire, de déguster les plats réalisés sous leurs yeux, d'admirer le talent des professionnels en compétition et même de mettre la main à la pâte lors des ateliers culinaires.

Démonstrations, concours, ateliers, conférences sur les vins, animations gourmandes... se succèdent durant douze jours.



Parmi les temps forts de l'édition 2012, on notera plus particulièrement:

- **la 3^e édition du concours de cuisine amateur « les Toqués du Goût »**, organisé par la ville de Dijon, qui verra concourir des équipes constituées d'un adulte et d'un enfant ;
- la reconduction de la **journée « chasse et venaison »**, organisée par la Fédération départementale des Chasseurs de la Côte-d'Or le 9 novembre ;
- la finale nationale du **concours « jeunes talents » des Restaurateurs de France** (*voir la rubrique : les concours*) ;
- Le **22^e concours interrégional des jeunes espoirs** (*voir la rubrique : les concours*) ;
- **la finale régionale du concours du meilleur cuisinier de collectivités** (*voir la rubrique : les concours*) ;
- **la réalisation**, samedi 3 novembre de 14h à 15h, **d'une recette à base de produits du Parc naturel régional du Morvan** par Jérôme RAYMOND, chef de l'hôtel-restaurant du Morvan à Luzy, élu Jeune Talent 2012 au guide Gault et Millau et disposant d'un BIB au guide Michelin 2012 : « Truite du Morvan et son émulsion de bière blanche accompagnée de copeaux de chèvre sec ».

Cette 15^e édition sera également marquée par :

- **la journée de la Banque Alimentaire de Bourgogne** le 2 novembre ;
- **la journée de l'Amicale des Cuisiniers** le 4 novembre, avec la réalisation, par les Chefs de l'Amicale, de cinq recettes différentes tout au long de l'après-midi ;
- **les traditionnelles Rencontres Féminines Hôtelières** le 9 novembre ;
- **la journée des artisans charcutiers-traiteurs** le 10 novembre ;
- **la journée du pain d'épices** le 11 novembre **avec le concours du meilleur pain d'épices familial de Dijon** organisé par la Confrérie du Pain d'Epices de Dijon en partenariat avec Dijon Congrexpo (*voir la rubrique : les concours*) ;
- **les ateliers culinaires** animés, d'une part, par Jean-Paul Thibert et, d'autre part, par Monique Saléra ;
- **les démonstrations culinaires par le chef du pavillon argentin** ;
- **les conférences sur les vins de Bourgogne, suivies de dégustations**, animées en alternance par l'Association des Sommeliers de Bourgogne et l'école de dégustation Sensation Vin.

PROGRAMME

MERCREDI 31 OCTOBRE 10 H - 20 H

- A partir de 14 h **CONCOURS "LES TOQUES DU GOUT"**
organisé par Dijon Ville Santé
(concours de cuisine amateur)
- 18 h 30 Proclamation des résultats et remise des prix

JEUDI 1er NOVEMBRE 10 H - 20 H

- 14 h - 16 h 30 **Atelier culinaire animé par Jean-Paul THIBERT**
Réalisation d'un menu de saison
- 16 h 30 - 18 h **Atelier culinaire animé par Monique SALERA**
Réalisation de recettes inspirées de la cuisine argentine
Conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par l'Association
des Sommeliers de Bourgogne

VENDREDI 2 NOVEMBRE 10 H - 22 H (23 h pour le hall de la gastronomie)

JOURNEE DE LA BANQUE ALIMENTAIRE DE BOURGOGNE

- de 7 h 30 à 9 h 30 **Préparation de plats** représentant un repas complet par les associations partenaires de la Banque Alimentaire pour la Table de Lucullus
- journée **Exposition des plats** sur la Table de Lucullus
- 10 h 30 à 12 h 00 **Intervention d'une chargée de mission de l'IREPS antenne 21** (Institut Régional pour l'Education et la Prévention de la Santé) sur le thème "nutrition - santé"
- 14 h à 18 h **Réalisation de recettes pour la cuisine familiale,**
Suivies de dégustations offertes au public présent, sous la direction de l'Amicale des Cuisiniers et de l'un de ses chefs (Monique SALERA) par les bénéficiaires des associations partenaires de la Banque Alimentaire de Bourgogne
- 18 h 30 **Remise de diplômes aux participants**

SAMEDI 3 NOVEMBRE

10 H - 22 H (23H pour le hall de la gastronomie)

- 14 h à 15 h **Réalisation d'une recette à base de produits du Parc naturel régional du Morvan** par Jérôme RAYMOND, chef de l'hôtel-restaurant du Morvan à Luzy
- 15 h à 16 h **Démonstration culinaire par un chef de l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or**
- 16 h 30 à 18 h **Réalisation d'une recette par le chef du pavillon argentin**

DIMANCHE 4 NOVEMBRE

10 H - 20 H

JOURNEE DE L'AMICALE DES CUISINIERS

en partenariat avec Interbev, Volailles Fermières de Bourgogne, le Groupement Lait Viande Bourgogne et Hélix

- 13 h 30 - 18 h **Réalisation de 5 recettes différentes par les Chefs de l'Amicale**
- 16 h 30 - 18 h **Conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne**
animée par Damien DELATTRE, directeur de l'école de dégustation Sensation Vin à Beaune

LUNDI 5 NOVEMBRE

10 H - 20 H

40e GRAND PRIX NATIONAL DE LA GOURMANDISE

concours national de pâtisserie organisé par Dijon Congrexpo avec la collaboration du Syndicat départemental des patrons pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glacières de la Côte d'Or

- 9 h à 11 h
et 13 h à 15 h **Concours des pièces de cérémonie** (réservé aux pâtissiers en formation BTM au CFA de La Noue à Longvic)

-
- 16 h 30 - 18 h **Démonstration culinaire par le chef du pavillon argentin et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne**
animée par Damien DELATTRE, directeur de l'école de dégustation Sensation Vin à Beaune

MARDI 6 NOVEMBRE
10 H - 22 H (23 h pour le hall de la gastronomie)

14 h - 19 h	FINALE NATIONALE DU CONCOURS "JEUNES TALENTS RESTAURATEURS DE FRANCE 2012"
14 h	Début du concours
18 h 30	Présentation du plat principal au jury
18 h 45	Présentation du dessert au jury
19 h	Démonstrations par des chefs RdF et dégustation
19 h 30	Proclamation des résultats et remise des prix en présence du public

MERCREDI 7 NOVEMBRE
10 H - 20 H

Journée	FINALE REGIONALE DU GARGANTUA concours du meilleur cuisinier de collectivités, organisé par le Comité de Coordination des Collectivités de Bourgogne Franche-Comté Auvergne
8 h 30	Arrivée des candidats
9 h - 10 h 15	Découverte des paniers et rédaction des fiches techniques par les candidats
11 h 15 - 14 h 15	Concours en public
14 h 15 - 16 h	Envois et dégustation des plats par le jury
18 h 30	Dégustations offertes au public des plats réalisés par les candidats Remise des prix
<hr/>	
10 h - 13 h	CONCOURS PROFESSIONNEL DU MEILLEUR JAMBON PERSILLE ARTISANAL DE BOURGOGNE (vers Table de Lucullus)
Vers 16 h	Proclamation des résultats

JEUDI 8 NOVEMBRE
10 H - 20 H

11 h - 17 h	22e CONCOURS INTERREGIONAL DES JEUNES ESPOIRS organisé par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte-d'Or
17 h 30	Proclamation des résultats et remise des prix

VENDREDI 9 NOVEMBRE
10 H - 22 H (23 h pour le hall de la gastronomie)

14 h 30 - 16 h	16e RENCONTRES FEMININES HOTELIERES organisées par l'Amicale des Cuisiniers Thème : réalisation d'un mijoté d'agneau aux haricots
<hr/>	
16 h 30 - 18 h	Réalisation d'une recette par le chef du pavillon argentin et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne
<hr/>	
	JOURNEE CHASSE ET VENAISON organisée par la Fédération départementale des Chasseurs de la Côte d'Or en partenariat avec les métiers de bouche
Journée	Exposition de plats sur la Table de Lucullus
Après-midi	Dégustations offertes au public de préparations à base de gibier

- 18 h à 20 h **Réalisation de recettes à base de gibier par des chefs**
- 18 h 30 **Discours** de Jean BATAULT, Président de Dijon Congrexpo et Pascal SECULA, Président de la FDC 21
- A partir de 19 h **Interventions d'une fanfare de sonneurs**

SAMEDI 10 NOVEMBRE
10 H - 22 H (23 h pour le hall de la gastronomie)

- JOURNEE DES ARTISANS CHARCUTIERS-TRAITEURS**
organisée par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine
- Journée **Exposition de plats sur la Table de Lucullus**
- A partir de 14 h **Démonstrations, suivies de dégustations**
- 16 h 30 - 18 h **Conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne** animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne
- A partir de 19 h **Dégustation de jambon persillé** par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine en collaboration avec la Confrérie des Talmeliers du Bon Pain

DIMANCHE 11 NOVEMBRE
10 H - 20 H

- JOURNEE DU PAIN D'EPICES**
- 14 h à 16 h **Réalisation de recettes à base de pain d'épices** et démonstration de fabrication de pain d'épices dans une machine à pain Seb
- Après-midi **Concours familial du meilleur pain d'épices**
organisé par la Confrérie du Pain d'Epices de Dijon en partenariat avec le comité de la foire
- 14 h à 16 h **Exposition des pains d'épices** : dégustation et vote du public
- 16 h - 16 h 30 Dépouillement
- 16 h 30 - 17 h vote du Grand Jury et comptage des points
- Vers 17 h **Proclamation des résultats et remise des prix**

Festival

Les Toqués du Goût

La Ville de Dijon organise, dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS), la troisième édition du **festival des « Toqués du Goût »**.

Lors d'une journée d'animations qui se tiendra le **mercredi 31 octobre prochain**, il s'agira de promouvoir les notions de plaisir alimentaire, de goût et d'équilibre nutritionnel. L'événement phare de ce festival, le concours de cuisine amateur, aura pour ambition de valoriser la cuisine traditionnelle familiale équilibrée et diversifiée, y compris pour les ménages sous contrainte budgétaire forte.

Cette année, la dimension intergénérationnelle de la cuisine et la transmission des savoirs et des savoir-faire seront mises en avant, en proposant des animations réunissant plusieurs générations. Ainsi, lors du concours, les candidats ne viendront pas, à l'instar des éditions précédentes, concourir seuls, mais en équipe constituée d'un adulte et d'un enfant / jeune.

Au programme de cette journée :

- **Concours de cuisine amateur** – Espace des Rencontres gourmandes de Lucullus (à partir de 14h) :

Organisé avec l'appui de l'Amicale des Cuisiniers, ce concours accueillera des équipes de 2 candidats (une personne majeure et une personne mineure âgée de 8 ans ou plus). A partir d'une création personnelle de son choix, chaque équipe confectionnera sur place, un repas complet équilibré (entrée, plat, dessert), pour un ménage de 4 personnes, avec un budget fixé à 16 euros.

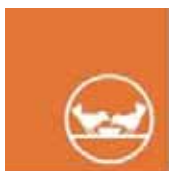
Un jury, composé de la référente locale du PNNS, de professionnels de la restauration, d'une diététicienne et d'un journaliste, départagera les candidats sur la base de critères mettant l'accent sur l'équilibre alimentaire, le goût, la valorisation des savoir-faire et des produits locaux.

Une nutritionniste viendra également co-animer l'espace et apportera son éclairage sur les questions nutritionnelles.

La remise des prix offerts par la Ville de Dijon et le groupe SEB se tiendra le jour même à 18h30.

- **Animations autour de la nutrition** – Salon d'Honneur (toute la journée) :

Des animations seront proposées au grand public et permettront d'aborder la nutrition de manière conviviale et ludique, en référence aux repères du PNNS. Jeux, ateliers et parcours sensoriels, ... assureront l'essentiel de ces animations.



Vendredi 2 novembre 2012 Journée de la Banque Alimentaire de Bourgogne

Notre présence pendant une journée à la Foire Internationale et gastronomique de Dijon interpelle toujours.

C'est pour nous une chance exceptionnelle de pouvoir expliquer aux nombreux visiteurs ce qu'est notre rôle dans la chaîne de l'aide alimentaire aux plus démunis.

Cette année nous souhaitons accroître cette communication, nous adressant à l'ensemble des exposants présents à la foire, pour expliquer notre action et envisager avec eux différentes formes de coopération.

De même, nous informons toutes nos associations et structures partenaires de notre présence le 2 novembre 2012, afin qu'elles puissent par leur présence témoigner également du travail que nous réalisons ensemble.

Tout cela est réalisable grâce à CONGREXPO qui nous donne cette possibilité d'être présents, mais également avec l'aide de nos amis de l'Amicale des cuisiniers de Côte d'Or qui nous apportent leurs concours pendant toute cette journée. Le déroulement de celle-ci sera le suivant :

Avant l'ouverture de la Foire, nos 8 associations partenaires viendront mettre une dernière touche à leurs préparations afin de les installer sur la Table de Lucullus, où leurs plats seront exposés pendant toute la journée, avec les recettes correspondantes.

Dès 10 heures et jusqu'à la fermeture, des représentants de la Banque Alimentaire seront présents pour répondre aux interrogations des visiteurs.

De 10h30 à 12h00 : une conférence sur le thème "Nutrition-Santé" sera donnée par une chargée de mission de l'IREPS 21.

De 14h00 à 18h00 : Les bénévoles et bénéficiaires des associations présentes réaliseront des recettes de cuisine qui pourront être dégustées sous la direction de Monique SALERA ;

A 18H30 : des diplômes seront remis aux participants.

Toutes ces actions ont pour objet de faire connaître la Banque Alimentaire dans son aide aux plus démunis, dans un contexte économique et social difficile.

Le Président
Gérard LABORIER

Journée CHASSE ET VENAISON le 9 novembre à la foire

OBJECTIF : REDECOUVRIR CUISINE ET DEGUSTATION DU GIBIER

Forte de la réussite de la première journée « Chasse et Venaison » de la Foire Gastronomique 2011, la Fédération départementale des chasseurs de Côte d'Or « remet le couvert » cette année avec ses partenaires :

- collecteurs de venaison
- bouchers charcutiers traiteurs
- boulangers
- cuisiniers.

Les chasseurs de Côte d'Or présenteront :

- Démonstrations d'une cuisine facile du gibier sur l'espace des « **Rencontres Gourmandes de Lucullus** »
- Gibiers en « entrée d'office » et les préparations réalisées : **Exposition sur la « Table de Lucullus »**
- Dégustations, informations sur les mets à base de venaison
- Animation par des trompes de chasse : « Rallye des Trompes de l'Ouche ».

Cette journée de la Foire Gastronomique, dédiée à la venaison, est l'occasion d'évoquer ensemble les possibilités culinaires offertes aux professionnels et aux amateurs, avec ces viandes aux saveurs sauvages, souvent oubliées, goûteuses et légères à la fois, accessibles à tous.

La Fédération Nationale de Chasseurs a déposé la marque « Gibier de Chasse, Chasseurs de France » pour développer la commercialisation de la viande de gibier chassé en France, sous un label commun et reconnu des professionnels. L'abondance de grand gibier dans notre pays et notre département favorise l'offre de venaison à la filière commerciale, et, au final, aux consommateurs. C'est l'occasion, pour les chasseurs, en toute convivialité, de partager les plaisirs de la dégustation du gibier de chasse avec leurs concitoyens.

Dotés de qualités nutritionnelles exceptionnelles, produit naturel s'il en est, riche de saveurs authentiques, la viande de gibier doit retrouver sa place sur les menus et les cartes des restaurants de France et chasser quelques idées préconçues : celles d'un produit fort, faisandé, lourd à digérer, difficile à cuisiner.

Pour réinventer la cuisine du gibier, redonner le goût de cette viande, il nous fallait les talents des grands chasseurs de saveurs que sont nos artisans bouchers, charcutiers, traiteurs et restaurateurs qui savent parfaitement mettre en valeur le gibier.

Aux légumes oubliés, associons les viandes oubliées !



La Table de Lucullus, vitrine des métiers de bouche

Au fil des ans, le succès de la Table de Lucullus ne se dément pas : vitrine du savoir-faire des métiers de bouche, c'est l'un des pôles d'attraction de la foire et le point de ralliement traditionnel des visiteurs.

Pour cette 82^e édition, on retiendra plus particulièrement :

- mercredi 31 octobre Journée réservée aux **restaurateurs adhérents de l'UMIH 21**
- jeudi 1^{er} novembre **Association des commerçants du quartier Jean-Jacques Rousseau**
- vendredi 2 novembre **Banque Alimentaire de Bourgogne**
- samedi 3 novembre Exposants du **Quartier des Saveurs**
- lundi 5 novembre **Union départementale des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Côte-d'Or**
- jeudi 8 novembre **Lancement des produits U de Bourgogne** par les magasins U
- vendredi 9 novembre **Journée chasse et venaison** organisée par la Fédération départementale des Chasseurs de la Côte-d'Or en partenariat avec les métiers de bouche
- samedi 10 novembre **Journée des artisans charcutiers-traiteurs**, organisée par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine

La décoration florale de la Table de Lucullus sera réalisée à nouveau par des fleuristes membres du **Club Interflora Côte d'Or** ; ils se relaieront quotidiennement afin de renouveler les végétaux et présenter des compositions florales originales.



De nombreux concours

La foire internationale et gastronomique accueille chaque année de nombreux concours culinaires qui permettent aux participants de se mesurer et d'exprimer leur créativité et leur savoir-faire:

LES CONCOURS OUVERTS AU PUBLIC

♦ 3^e édition du concours LES TOQUES DU GOUT

Ce concours de cuisine amateur, organisé par la ville de Dijon dans le cadre du 3^e festival « les Toqués du Goût », se tiendra le **mercredi 31 octobre** à partir de 14 h sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus.

Cette année, la dimension intergénérationnelle de la cuisine sera mise en avant, en faisant participer plusieurs générations. Les candidats cuisineront en équipes, composée d'un adulte et d'un enfant âgé de 8 ans ou plus. Chaque équipe réalisera un repas complet équilibré (entrée, plat, dessert) pour un ménage de 4 personnes, avec un budget de 16 euros. Ce repas familial sera noté par un jury sur la base de différents critères : goût, qualité nutritionnelle, valorisation des savoir-faire, promotion des produits locaux.

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu le jour même à 18h30.

♦ 7^e concours du meilleur pain d'épices familial de Dijon

Le concours du meilleur pain d'épices familial de Dijon aura lieu le **dimanche 11 novembre** à partir de 14 heures ; il s'agira de la 7^e édition de ce concours, organisé par la Confrérie du Pain d'Epices de Dijon en partenariat avec Dijon Congrexpo. Le public sera invité à goûter les pains d'épices en compétition et à sélectionner les 6 meilleurs, qui seront ensuite présentés au jury final, dénommé Grand Jury ; celui-ci désignera les trois meilleurs pains d'épices. La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu en fin de journée. Les lauréats recevront un diplôme de la part de la Confrérie du Pain d'Epices de Dijon ; le comité de la foire offrira une coupe à chacun des lauréats.

1^{er} prix : un repas pour 2 personnes chez Stéphane Derbord, offert par le comité de la foire

2^{ème} prix : une machine à pain offerte par la société SEB

3^{ème} prix : un panier garni offert par les lauréats du concours artisanal.

LES CONCOURS PROFESSIONNELS

♦ 40^{ème} Grand Prix de la Gourmandise (concours national de pâtisserie) lundi 5 novembre 2012

Ce concours de haut niveau, l'un des événements majeurs de la profession, est ouvert à tous les pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, restaurateurs, traiteurs, patrons, ouvriers, apprentis, à titre individuel. Il se caractérise par la qualité des œuvres présentées, le nombre élevé de candidats et la participation importante de MOF parmi les membres du jury. Placé sous la présidence de **Fabrice GILLOTTE**, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, il est organisé par DIJON CONGREXPO

avec la collaboration du Syndicat Départemental des Patrons Pâtisseries, Confiseurs, Glaciers de la Côte d'Or.

L'édition 2012 du Grand Prix de la Gourmandise a pour thème « **LA FEERIE DE NOEL** » et comprend 5 catégories. Pour les visiteurs de la foire, le Grand Prix de la Gourmandise est l'occasion d'admirer de véritables œuvres d'art en sucre ou en chocolat (exposés salle Clos-de-Vougeot)

Le public pourra suivre les épreuves du concours de pièces de cérémonie réservé aux pâtisseries en formation BTM au CFA de La Noue à Longvic de 9 h à 11h et de 13 h à 15h sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus.

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu à 16h.

♦ **Finale nationale du concours "jeunes talents - Restaurateurs de France" 2012**

mardi 6 novembre 2012

Il s'agit de la 3^e édition de ce concours, ouvert à tous les apprentis des établissements adhérents. Après une phase de sélection régionale en septembre et octobre, 8 candidats ont été sélectionnés pour la grande finale nationale qui se déroulera le 6 novembre 2012.

Sous le parrainage de **MICHEL PORTOS**, Chef doublement étoilé du restaurant Le Malthazar à Marseille et élu Chef de l'année 2012 par Gault et Millau. les 8 apprentis finalistes réaliseront, en direct et face au public, un plat et un dessert pour 4 personnes.

Déroulement de la finale :

Un panier de produits identiques sera remis à chaque finaliste.

Les candidats devront élaborer une recette de leur choix sur la base des produits remis. Les thèmes retenus pour l'édition 2012 sont :

- plat : filet mignon et ris de veau accompagnés de 3 garnitures dont une à base de céleri et une épice,
- dessert : chocolat Valrhona et un fruit exotique à décliner sur le thème d'une épice au choix..

La proclamation des résultats et la remise des prix se dérouleront à 19 h 30 en public sur l'espace des Rencontres Gourmandes de Lucullus ; un dîner de gala clôturera la journée.

♦ **35^e concours du meilleur jambon persillé artisanal de Bourgogne**

La foire accueillera pour la 5^e année le concours du meilleur jambon persillé artisanal de Bourgogne, organisé par la Confrérie de Saint-Antoine, Bailliage de Bourgogne-Franche-Comté en collaboration avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Côte-d'Or.

Le concours, réservé aux entreprises artisanales, se tiendra le **mercredi 7 novembre** ; les pièces concurrentes seront exposées aux abords de la Table de Lucullus. Le concours se déroulera en deux tours : le jury, réparti en trois équipes, sélectionnera les jambons persillés dans un premier tour puis les pièces retenues seront à nouveau jugées pour déterminer les meilleures d'entre elles. La proclamation des résultats aura lieu le jour même vers 16h et la remise des prix se fera le 24 novembre lors du chapitre annuel de la Confrérie. Trois diplômes

(médailles d'or, d'argent, de bronze) et trois prix d'honneur seront décernés. Une mention spéciale pourra être attribuée au meilleur participant extérieur à la région de Bourgogne.

♦ **Finale régionale du Gargantua 2013** (*concours du meilleur cuisinier de collectivités en gestion directe*)

Mercredi 7 novembre 2012

La finale régionale du concours « Le Gargantua », qui désigne le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe, est organisée par le Comité de Coordination des Collectivités de Bourgogne Franche-Comté Auvergne ; elle s'adresse aux 6 candidats sélectionnés l'an dernier sur la Table de Lucullus ; ils devront élaborer, en 3 heures, avec l'aide d'un commis, deux recettes originales pour 10 personnes :

- un plat principal et son accompagnement,
- un dessert.

Le lauréat participera à la finale nationale qui aura lieu au salon des métiers de bouche (SIRHA) à Lyon le 29 janvier 2013.

♦ **22ème concours interrégional des jeunes espoirs**

jeudi 8 novembre 2012

Ce concours, organisé par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or, est ouvert à de jeunes cuisiniers professionnels de 18 à 26 ans. Les 8 finalistes, sélectionnés sur recettes, devront réaliser deux préparations, chacune pour 6 personnes : une entrée à base de cabillaud et un plat principal : râble de lapin obligatoirement accompagné de 2 garnitures.

Le jury sera présidé par **Philippe AUGE**, chef étoilé de l'Hostellerie de Levernois à Beaune. Les présentations seront notées selon 3 critères : créativité, originalité, propreté et organisation du plan de travail – valeur gustative – esthétique de présentation.

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu à 17 h 30

♦ **LES CONCOURS DE LA BOULANGERIE :**

La Fédération des boulangers et boulangers-pâtisseries de Bourgogne Franche-Comté organise les concours professionnels suivants :

Lundi 5 novembre (journée de la boulangerie) :

- Concours de la meilleure baguette de tradition française
- Concours de pain décoré
- Concours de pain floral
- Concours du plus beau et du meilleur pain bourguignon

Remise des prix à 17 h sur le stand des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries

Mercredi 7 novembre

- concours de gougères (**nouveauté 2012**)

Remise des prix à 17 h sur le stand du Conseil Général

Samedi 10 novembre

- concours de la meilleure brioche (**nouveauté 2012**)
- concours du meilleur croissant maison
- concours du meilleur éclair au chocolat.

Remise des prix à 17 h sur le stand des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries

Les réunions professionnelles

Lancement des produits « U de Bourgogne »

Les magasins U ont choisi la foire pour lancer les "U de Bourgogne" le jeudi 8 novembre. Les Nouveaux Commerçants, de par leur implantation, avec un fort ancrage local, ont toujours fortement intégré les produits locaux dans leurs assortiments et travaillé avec les fournisseurs de nos régions. Ainsi, depuis plus de 60 ans, les magasins à l'enseigne U de la région EST démontrent chaque année leur attachement aux productions et spécialités locales, à travers des opérations publi-promotionnelles « Produits régionaux » et un accès aux salons commerciaux de l'enseigne.



Cette démarche a été initiée en Alsace en septembre 2009 et se poursuit à l'échelle nationale, et plus particulièrement dans la région Est. Le dernier exemple en date : le 1^{er} octobre 2012 à Pont-à-Mousson pour la Lorraine. En Bourgogne, elle se concrétisera **le Jeudi 8 novembre** par la signature d'une charte qui engage les fournisseurs à produire sur la région, à préférer les matières premières régionales en fonction de leurs contraintes de production et à être inscrit dans une démarche de développement durable. Elle engage aussi les magasins à mettre en avant les produits par une PLV spécifique et à accompagner les fournisseurs dans leur développement.

En présence de Serge Papin, Président Directeur Général de Système U et de Dominique SCHELCHER, PDG de Système U EST, cette charte d'engagement sera signée avec une dizaine de PME bourguignonnes.

Programme :

- 17 h **Conférence de presse** salle Musigny
- 17 h 30 Présentation de la stratégie de développement avec les PME et les producteurs
Intervenants :
Serge PAPIN, Président-Directeur Général de Système U
Dominique SCHELCHER, Président-Directeur Général de Système U EST
Luc REBOURSEAU, Super U Brochon
Benoît VILLOT, Super U Arc-sur-Tille et Sennecey-les-Dijon
- 18 h 30 **Signature de la charte de partenariat** autour de la Table de Lucullus

5^e Conférence départementale agricole le 8 novembre

La 5^e Conférence départementale agricole organisée par le Conseil Général de Côte-d'Or et la Chambre Départementale d'Agriculture aura lieu **jeudi 8 novembre de 15h à 17h30**, salle Morey-Saint-Denis au Palais des Congrès.

Dans un premier temps, un bilan de l'accord-cadre sur la politique agricole entre la Chambre d'Agriculture et le Conseil Général déclinée en cinq axes : filières et productions, environnement, aménagement du territoire, innovation, promotion, sera présenté.

Dans un second temps, la Conférence portera sur le renouvellement des générations et le maintien des actifs : avec le témoignage de jeunes agriculteurs installés, de leur accompagnement scolaire au parcours d'installation ; des données chiffrées sur le dispositif transmission-installation et un point sur les enjeux économiques et sociaux du renouvellement des générations.

Animations musicales par le groupe de jazz



Le quintet de jazz **LES ORACLES DU PHONO** animera les allées de la foire samedi 3 et dimanche 4 novembre de 16 h à 18 h.

Ce quintet de Jazz traditionnel rejoue avec ferveur les plus grands compositeurs du Jazz des années 1920 à 1930, allant de La Nouvelle-Orléans à Chicago en passant par New-York ou encore Kansas City. L'orchestre existe depuis 2006 et a eu l'occasion de briller dans de nombreux festivals tels que Megève, Sainte-Adresse, Carcassonne, Beaune,

La formation actuelle n'existe que depuis 2011. Elle est composée de

Jacques SALLENT (cornet) : entre autres membre fondateur du Tuxedo Big Band avec lequel il a enregistré 8 disques. Originaire de Narbonne, où il continue à mener une activité musicale intense avec de nombreuses formations.

Vincent LIBERA (trombone et arrangements) : Multi-instrumentiste, il se produit d'abord comme batteur dans divers orchestres de jazz new-orleans, swing, be-bop et hard-bop. Tromboniste au sein des formations new-orleans Jazz Daniel's Puddlers et Southern Stompers. Après une apparition comme saxophoniste chez Jazzogènes, il se produit en tant que tromboniste-chanteur et parfois batteur dans diverses formations de swing et new-orleans : Ellington White Spirit, Jazz Only, Jazz Open, Jazzomanie Big Band...

Nicolas FOURGEUX (saxophones et arrangements) : élève au département jazz du Conservatoire de Dijon où il a pu s'ouvrir à tous les styles de Jazz, cet amoureux fou de Coleman Hawkins est revenu au jazz traditionnel. Elève de Nicolas MONTIER depuis septembre 2010, il désire aujourd'hui se consacrer essentiellement à ce style musical. Il est également leader du Nicolas Fourgeux Trio (Trio Swing).

Jean-Pierre « Max » CARRÉ (banjo) : « l'accompagnateur par excellence ! », c'est ce que tous ceux qui ont joué avec lui vous diront. Ce musicien ô combien érudit a accompagné tout le monde ! Alain Marquet, Daniel Barda, Jack Sewing, Georges Billecard, Marcel Bornstein pour ne citer qu'eux. Et depuis 2011, il s'est joint à Jazztérodes, pour notre plus grand plaisir.

Mathieu BIANCONI (sousaphone) : cet amoureux de Cyrus Saint-Clair apporte au groupe une assise rythmique exceptionnelle et distille les notes avec une sonorité magnifique qui lui vaut d'être un bassiste très convoité !



Les collectivités territoriales font la foire



Foire de Dijon : allez-y en tram !



C'est l'aboutissement **DU PLUS GRAND PROJET JAMAIS PORTE PAR L'AGGLOMERATION**. L'idée du tram, née dans les esprits il y a douze ans, répond depuis le départ à un double enjeu, doter le Grand Dijon du moyen de transport efficace et écologique dont elle a absolument besoin pour désaturer son réseau et faire entrer l'agglomération dans le club des métropoles qui comptent en France.

Le 1^{er} et le 2 septembre, **PLUS DE 150 000 GRANDS DIJONNAIS ONT FETE L'ARRIVEE DE LEUR TRAM**. Il s'agit maintenant, et plus encore après la mise en service de T2 le 8 décembre prochain, de transformer l'essai et de faire de ce tramway un véritable levier pour améliorer la qualité de la vie et des transports, et pour renforcer l'attractivité de notre territoire.

Le Tram, ça change la ville

Le stand de la Ville et du Grand Dijon présentera un retour en images sur les travaux à travers une **EXPOSITION PHOTO DE PHILIPPE MAUPETIT**, issue de son ouvrage « des tramways et des hommes », proposera un « **RAIL'MOVIE DE L'INAUGURATION** » ainsi qu'un focus sur les plus belles **METAMORPHOSES DE LA VILLE** comme, ci-contre, la place de la République telle qu'elle a été dévoilée le 1^{er} septembre dernier.



Le grand défi Divia

Lancement de deux lignes de tram en trois mois, avec un nouveau réseau de bus, une nouvelle billettique, un déménagement au centre de maintenance et l'arrivée de 102 bus hybrides, voici le défi qu'est en train de relever Divia.

Afin de **RENSEIGNER AU MIEUX LES USAGERS** des transports publics de l'agglomération sur toutes ces nouveautés et sur l'extraordinaire pari de la mobilité que se sont lancé le Grand Dijon et son délégataire, **DES AGENTS DIVIA SERONT EN PERMANENCE PRESENTS SUR LE STAND.**

Par ailleurs, Divia met en place **UN PASS CONGREXPO** valable sur toutes les stations entre Gare et Poincaré pendant toute la durée de la foire. Le trajet aller-retour ne coûtera que 1,20 €, soit la moitié du prix habituel. En plus de cela, les 100 000 porteurs d'une carte billettique Divia nominative bénéficieront d'un tarif réduit à l'entrée de la foire (4,20 € au lieu de 5,70 €).

Un stand animé en permanence



Tous les visiteurs de la Foire pourront participer à un **GRAND JEU GRATUIT** doté de nombreux lots immédiats.

Philippe Maupetit sera présent pour des séances de vente et de **DEDICACE** de son ouvrage « des tramways et des hommes ».

Le 11 novembre, un grand tirage au sort parmi tous les bulletins permettra à des heureux gagnants de bénéficier de **CADEAUX EXCEPTIONNELS** (pass Zénith, pass Divia, pass piscine olympique...).

Contact presse :
Jérémy Penquer
Service Communication
03 80 50 35 77
jpenquer@grand-dijon.fr

Conseil Général de la Côte-d'Or De la fourche à la fourchette, il n'y a qu'un plat



Produire, transformer, vendre et consommer les produits localement, tels sont les enjeux des filières agricoles locales, pour lesquelles le Conseil Général de la Côte-d'Or s'investit activement.

En partenariat avec la Chambre d'Agriculture, il accompagne la mise en place d'expérimentations d'approvisionnement local (en viande bovine, fruits et légumes) dans plusieurs établissements pour personnes âgées et dans les collèges.

Pendant la foire, le Conseil Général fait partager son engagement sur un espace dédié de 140 m², véritable vitrine de la filière locale, de la matière brute au produit transformé.



Découvrir les goûts et saveurs d'ici

La Demoiselle de Côte-d'Or : une gougère 100 % côte-d'orienne

Créée tout spécialement pour la Foire par le syndicat des boulangers de Côte-d'Or, elle a été élaborée uniquement avec des ingrédients locaux et se décline en 3 saveurs. A déguster en exclusivité sur le stand.

A goûter : les ateliers *Bar à soupe* et *Fais ta moutarde*, le concours départemental de gougères réalisées avec le syndicat des Boulangers de Côte-d'Or, dont le 1^{er} prix sera attribué sur le stand, mercredi 7 novembre

A découvrir : l'espace Concours d'étalage. Chaque jour, un lauréat du concours organisé du 1^{er} au 12 octobre par la CCI, en partenariat avec le Conseil Général et le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL) expose le stand qui lui a permis de remporter un prix.



Cuisiner les produits locaux Cours de cuisine avec les pros

Au sein d'un espace aménagé comme une cuisine de pros, avec un cuisinier professionnel du célèbre Atelier des Chefs, les participants doivent élaborer une recette à partir d'un panier-type composé de produits locaux, reconnaître différentes variétés de légumes, goûter les produits oubliés, transformer de la farine en pain.

A ne pas manquer : La masterclass d'un boulanger Meilleur Ouvrier de France, mercredi 7 novembre

La « battle » de chefs

Des grands chefs étoilés, des chefs de restauration scolaire ou des chefs de l'association des Restaurateurs de France s'affrontent tous les jours autour d'une recette élaborée avec des produits locaux. Les visiteurs composent le jury pour élire le meilleur plat. La battle se déroule dans le cadre d'une émission TV retransmise sur Sati TV et cotedor.fr. Animée par le journaliste Guillaume Pierre, elle met à l'honneur un produit, un chef ou une filière.

Commis d'un jour : les chefs peuvent se faire assister d'un commis volontaire choisi dans le public (le mercredi, ce sont les enfants qui deviennent des assistants en herbe.)

Fais ton burger

Pour valoriser les produits locaux, le public peut réaliser lui même son hamburger à partir d'ingrédients 100% locaux : un pain carré confectionné par le syndicat des Boulangers de Côte-d'Or, de l'Epoisses et surtout le steak haché Charolais proposé par l'association des Charolais de Bourgogne, un nouveau concept proposé depuis cette année dans les cantines scolaires des collèges de Côte-d'Or.



Un espace pour les p'tits chefs en culottes courtes

De nombreuses animations ludiques et gourmandes pour les enfants à la découverte des goûts et saveurs des produits locaux : atelier coloriage, concours de décoration en pâte à sel, reconnaissance de légumes utilisés dans les plats cuisinés sur le plateau, atelier « Fais tes chips maison » avec des fiches-recettes pour les parents, atelier citrouille : un atelier manuel suivi d'un atelier cuisine pour réaliser un velouté de citrouille et limiter le gaspillage alimentaire

Rendez-vous à l'entrée du Hall 2
Programme complet sur www.cotedor.fr



Fiche presse

LA BOURGOGNE : LE PARI DE L'INNOVATION !

L'innovation est à l'honneur sur le stand de la Région à la Foire internationale et gastronomique de Dijon 2012. Une priorité du conseil régional, chef de file du développement économique et de l'innovation.

La maison de l'innovation ouvre ses portes

Le conseil régional profite de la foire internationale et gastronomique pour présenter la maison régionale de l'innovation (MRI), bâtiment emblématique situé près du campus universitaire de Dijon. Elle regroupe, sur 4.000 m², plus d'une quinzaine d'organismes qui accompagnent les porteurs de projet, les créateurs et les entreprises innovantes. L'occasion aussi de présenter, sur son stand, les filières d'excellence en matière d'innovation et de rencontrer les concepteurs des produits de demain.

53

Des technologies de pointe qui vont vous surprendre

L'agroalimentaire avec Vitagora

Des gélules dans nos assiettes de demain ? Pas si sûr ! La réponse est à Vitagora, pôle de compétitivité qui met autour de la table les industriels et les chercheurs. Les innovations alimentaires n'oublient ni notre santé, ni notre plaisir gustatif. Avec Vitagora, découvrez un pain « senior », une gamme de charcuterie « bien-être » pour concilier plaisir et apport lipidique réduit, des appareils de cuisson innovants...

Le cobot* avec Rb3d

Le secret de la potion magique de Panoramix n'ayant jamais été trouvé, l'homme recherche des moyens de décupler ses forces depuis longtemps. Conçu par la société Rb3d, à Auxerre dans l'Yonne, l'exosquelette Hercule permettra de porter jusqu'à 100 kg au niveau du sac-à-dos ou 40 kg à l'aide des bras sans effort. Prévu pour être commercialisé dès 2014, il s'adresse à la fois à une clientèle civile et militaire.

* Ce «robot collaboratif» (cobot) permet une augmentation significative de la capacité de l'homme à porter et à manipuler des charges lourdes.

Les matériaux de demain avec AgroComposites entreprises

Avec quoi peut-on fabriquer un casque de moto ?... Du lin ! Ya-t-il des fibres naturelles dans ma voiture ?... Oui ! Parce qu'il existe des alternatives aux produits pétroliers, AgroComposites Entreprises propose des plastiques issus de ressources végétales, renforcés par des fibres naturelles.

L'automobile avec le Pôle de la Performance de Nevers Magny-Cours

Bouleverser les codes automobiles ! Voilà le mot d'ordre des entreprises du Pôle de la performance de Nevers Magny-Cours. La NOAO est un nouveau type de véhicule de compétition « propre ». Il propose une technologie avant-gardiste combinant une propulsion électrique assistée par un moteur thermique. Cette voiture est le fruit de la collaboration d'entreprises du site de Magny-Cours, véritables références dans l'univers de la compétition automobile.

Le virtuel avec le Pôle Institut Image de Chalon-sur-Saône

Entrez dans le monde virtuel avec l'Institut Image de Chalon-sur-Saône, de l'école Paritech'Cluny. Découvrez le concept du serious gaming, apprenez en vous amusant avec le simulateur de formation à la conduite écologique développé avec Renault. Grâce aux algorithmes, vous en saurez plus sur votre conduite et vous changerez vos habitudes. Autre innovation : la table multi-touch ou baby-foot du futur. Son principe : un support numérique qui vous réunit pour jouer ou travailler avec une trentaine d'applications ludiques et collaboratives.

Gagnez avec le conseil régional de Bourgogne

■ Du 22 au 26 octobre, la Région organise un concours sur son site Internet. Un quizz pour tester ses connaissances sur l'innovation et gagner des entrées gratuites à la Foire.

Connectez-vous sur www.region-bourgogne.fr

■ Sur le stand, tentez votre chance pour gagner un baptême de piste avec une école de pilotage du circuit de Nevers-Magny-Cours.

Contact presse

Marie Caseiro

tél : 03 80 44 34 66

mcaseiro@cr-bourgogne.fr

Les médias régionaux partenaires de la foire



LE BIEN PUBLIC

Partenaire de la foire gastronomique de Dijon

Fidèle à ce grand rendez-vous depuis de nombreuses années, Le Bien public sera à nouveau présent pour cette 82^e édition

COMME CHAQUE ANNÉE, le stand du journal se situera dans le grand hall, à proximité des « Rencontres Gourmandes de Lucullus » dont il est partenaire. L'équipe du Bien public se fera un plaisir d'accueillir le public chaque jour sur son stand et proposera différentes animations. Certaines journées mettront à l'honneur un partenaire privilégié du journal.

Des jeux seront mis en place pour permettre aux visiteurs les plus chanceux de gagner des cadeaux tout en s'amusant.

Quotidiennement, pendant toute la durée de la foire gastronomique, Le Bien public consacrera deux pages rédactionnelles pour relater les principaux événements qui s'y dérouleront et annoncer le programme du jour

LE BIEN PUBLIC
www.bienpublic.com

B-Restaurants
Quartier Libre

TV MAGAZINE

Le Bien Public l'essentiel de l'information régionale au quotidien 7 jours sur 7, avec le dimanche, ses deux suppléments TV Magazine et Version Femina et le vendredi, Quartier Libre, consacré aux loisirs et à la culture.

www.bienpublic.com



DIJON 98.3 ou 103.7

La Foire Gastronomique de Dijon sur France Bleu Bourgogne, première radio de Côte d'Or * !

France Bleu Bourgogne sera en direct de la Foire Gastronomique du 31 octobre au 11 novembre.

Chaque jour entre 10h et 12h France Bleu Bourgogne sera **EN DIRECT** de la foire.

Dans les allées et dans les coulisses, découvrez avec nous le meilleur des exposants et toute la vie qui habite le parc des expositions.

Et toute la journée, retrouvez le programme de la Foire Gastronomique sur France Bleu Bourgogne.

Enfin, pendant tout l'événement, France Bleu Bourgogne consacrera des reportages au public et aux exposants présents dans les allées de la Foire.

[Pour tout savoir: www.bleubourgogne.fr](http://www.bleubourgogne.fr)

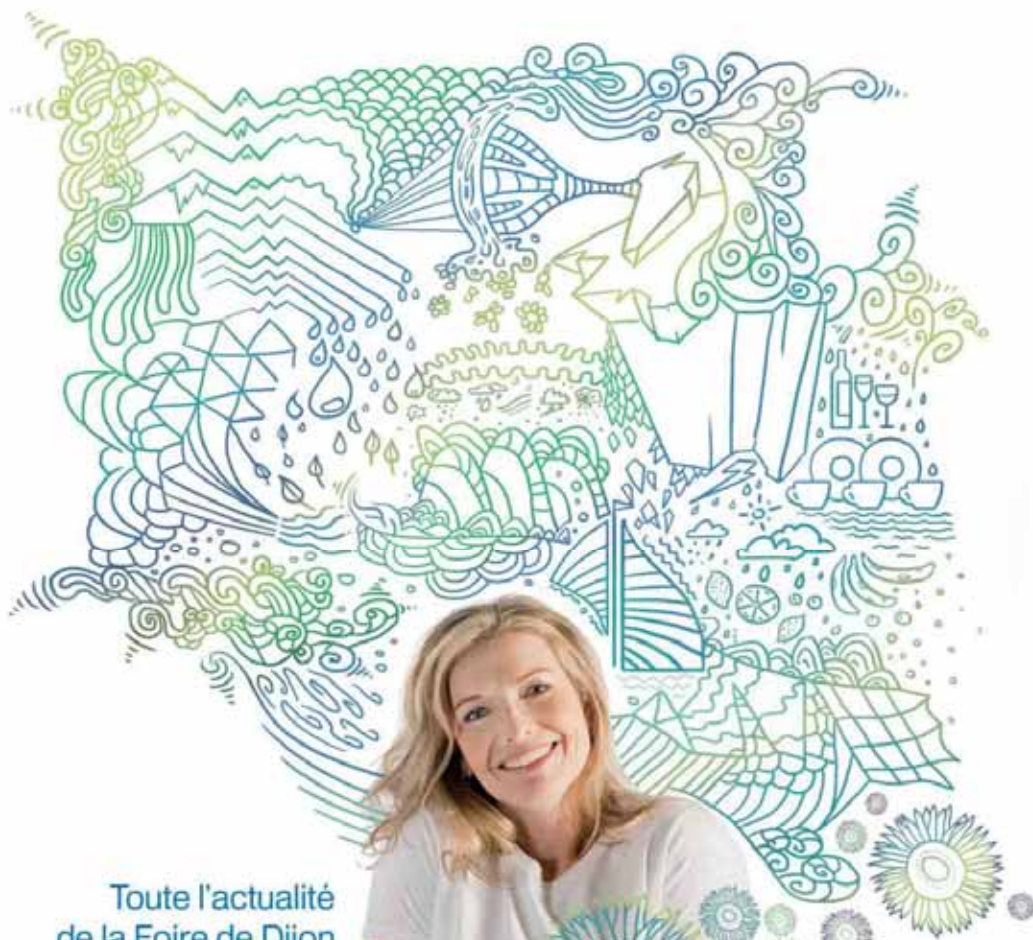
Le plaisir de cuisiner au quotidien, les conseils des grands chefs et les recettes des bourguignons c'est toute l'année, du lundi au vendredi, entre 10h et 11h avec Pascal Gervaize et Cyril Hinaut.

France Bleu Bourgogne, Première radio de Côte d'Or *

* en part d'audience. Enquête Médialocales Médiamétrie : sept.2011/juin 2012.



29, rue Guillaume Tell, BP 11888, 21018 DIJON CEDEX
www.bleubourgogne.fr
03 80 59 21 21



Toute l'actualité
de la Foire de Dijon
dans vos éditions
du 12/13, du 19/20
et du Soir 3

Des directs, des vidéos
des jeux et des infos
sur bourgogne.france3.fr



bourgogne
VOUS ÊTES
AU BON ENDROIT

SATELLITE
CANAL SAT 275
FRANSAT 306
TNTSAT 305

ADSL
FREE 305
BOUYGUE 475
BOSS 175
ORANGE 306
SFR 306

FRANCE 3 BOURGOGNE
PARTENAIRE DE TOUS LES GOÛTS !





VOO TV lève le voile....

VOO TV profitera de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon pour présenter sa nouvelle grille, sa récente diffusion : sur Orange Live Box 253 depuis le 12 Juin 2012 et sur la TNT canal 23 à partir du 31 octobre 2012.

De nombreuses animations : ambiances musicales, invités surprises, jeux...pour mieux connaître votre télévision locale et sa nouvelle équipe.

Les visiteurs pourront également s'inscrire pour participer à des émissions (cuisine, art, associations, cinéma, jeux....).

Présentation de son émission phare de l'année 2013.

VOO Tv consacrera chaque jour son Grand Rendez Voo à la Foire, son invité d'honneur, ses temps forts et ses exposants.

www.vootv.fr

Informations pratiques

Dates	du mercredi 31 octobre au dimanche 11 novembre 2012
Heures d'ouverture	de 10 h à 20 h 5 nocturnes jusqu'à 22 h (23 h pour le hall de la gastronomie) les 2, 3, 6, 9 et 10 novembre
Prix d'entrée	€ Plein tarif : 5,70 € € Tarif réduit : 4,20 € pour les catégories suivantes : <ul style="list-style-type: none">- comités d'entreprises- familles nombreuses- groupes de plus de 20 personnes- personnes de plus de 65 ans (nouveau)- Porteurs de la carte Divia nominative et avec photo (nouveau) € Tarif jeunes (de 13 à 25 ans) : 3,10 € € Tarif enfants (de 5 à 12 ans) : 0,30 € € Gratuit pour les enfants jusqu'à 5 ans
Inauguration officielle	Mercredi 31 octobre à 11 h par Madame Claudia Inès QUINI , Présidente de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
Nombre de visiteurs en 2011	180 600 (6 ^e foire internationale de France)
Entrées	€ avenue des Grands Ducs d'Occident € nouvelle entrée rue Léon Mauris (entrée Poincaré)
Accès	En voiture En arrivant à Dijon, suivre « CENTRE CLEMENCEAU » et le fléchage spécifique « FOIRE » En tramway (réseau Divia) T1 (gare ↔ Quétigny centre), arrêts Auditorium et Poincaré En bus (réseau Divia) Liane 6 (Longvic ↔ Toison d'Or), arrêts Marne et Reims
Parkings	Palais des Sports (570 places) Boulodrome + rue Léon Mauris (270 places) Conservatoire (85 places) Malraux (270 places) Drapeau (360 places) Vaillant (60 places) Trémouille-marché (445 places)
Stations de taxi	€ avenue des Grands Ducs d'Occident € boulevard de Champagne Faites la foire et rentrez chez vous en taxi ! Dijon Congrexpo et l'association Taxis Dijon renouvellent leur partenariat à l'occasion de la foire : Dijon Congrexpo prendra en charge, les soirs de nocturne, de 23 h à minuit, les courses pour ramener les visiteurs qui le souhaitent à leur domicile (à condition qu'il soit situé dans l'agglomération dijonnaise)

Organisation

DIJON CONGREXPO
Parc des Expositions et Congrès de Dijon
3 boulevard de Champagne – BP 67827
21078 DIJON CEDEX
Tél. : 03.80.77.39.00 – Fax : 03.80.77.39.39
e-mail : contact@dijon-congrexpo.com
site internet : www.dijon-congrexpo.com

**Pour tout savoir sur la foire 2012, consulter le site
www.foirededijon.com**