

Communiqué de presse



Saveurs et qualité sont de retour les 13, 14 et 15 avril prochain au Festival du Bon et du Goût !

Les amateurs et fins gourmets n'ont qu'à bien se tenir, la 6^{ème} édition du festival revient et présente au menu de quoi raviver toutes les papilles avec des produits & vins d'exception de toute la France ! Le festival des saveurs attend tous les gourmands **les 13, 14 et 15 avril prochain** au Parc des expositions de Reims.

Lieu incontournable pour trouver des produits de qualité élaborés par des passionnés de gastronomie & du terroir français, cet événement est aussi l'occasion de participer à un véritable show gastronomique.

UNE SÉLECTION DE PRODUITS ET VINS DE NOS TERROIRS

Le produit, le Bon & le Goût, le retour aux valeurs culinaires et gustatives sont au cœur des préoccupations des Français. C'est pourquoi le Festival du Bon et du Goût est l'occasion de découvrir ou redécouvrir, en un seul lieu, le patrimoine gastronomique & viticole français et ses particularités, en allant à la rencontre des producteurs fermiers, artisans, vignerons et brasseurs.

Plus de **120 professionnels** sélectionnés partageront leur métier, leur histoire et feront déguster leurs mets de caractère. Du sucré au salé, en passant par la boisson, les visiteurs pourront choisir (en toute connaissance) les produits qu'ils souhaitent cuisiner à leur façon, et découvrir de nouvelles saveurs. Dans une ambiance conviviale et animée, chacun est invité à enrichir ses connaissances œnologiques, grâce aux conseils des vignerons & œnologues présents et à tester de nouveaux mariages !

Un vinaigre balsamique au nectar incroyable à déguster à la petite cuillère, une farine bio pour réaliser des plats sains aux goûts variés, un fromage élaboré dans la plus pure tradition, du cochon noir à goûter en fine tranche, des produits de chanvre en direct du producteur, une andouille bretonne, des huitres du Morbihan, ... accordés à un pineau des Charentes, un coteau du layon, un pétillant de fraise, un Mojito du Grand Est, un rubis de groseilles et cassis (en apéritif ou avec un dessert) ou encore un Saint-Emilion grand cru pour des accords mets et vins de choix !

DES DEMONSTRATIONS DE GRANDS CHEFS

Cette année encore, l'association « les Etoilés de la Champagne », présidée par le chocolatier Vincent Dallet, nous fait l'honneur de parrainer l'événement. Une quinzaine de grands Chefs de la région seront présents durant le week-end pour régaler les papilles des amateurs et leur prodiguer leurs conseils de pros. Sur un espace de travail à leur mesure, ils auront 45 minutes pour présenter une recette chacun leur tour devant les yeux attentifs des visiteurs. Des recettes réalisées à partir de produits présents sur le salon et de vins de tout cépage, choisis notamment par la section œnologie du lycée des métiers Gustave Eiffel pour un accord mets et vin d'excellence.

LE CONCOURS MINI-TOQUES EST OUVERT

Jusqu'au 3 avril prochain les enfants de 9 à 12 ans qui aiment cuisiner peuvent créer un dessert sur le thème du Printemps, à partir d'un fruit de saison et d'un biscuit de leur choix (biscuit rose, sablé, pain d'épices ou macaron) et envoyer leur recette à minitoques@dubonetdugout.com

En participant au concours Mini-Toqués, ils ont la possibilité de faire partie des **6 finalistes** qui réaliseront leur recette en toute simplicité sur le festival du Bon et du Goût **le dimanche 15 avril** au matin, devant les visiteurs et un jury de professionnels, comprenant notamment le chocolatier Vincent Dallet, le chef Gérald Richard de chez Zodio, la Maison Fossier et le Journal L'union. De nombreux lots sont à gagner pour nos Mini-Toqués !

>> Inscription des jeunes talents de demain sur www.dubonetdugout.com, rubrique concours.

NOUVEAUTÉS 2018 !

Cette année, le festival souhaite faire découvrir aux enfants de 5 à 10 ans le plaisir de cuisiner au travers de petits ateliers culinaires. Samedi et dimanche à partir de 11h et ce en continu par sessions de 15 min. (avec une pause pour le déjeuner), un Chef leur fera mettre la main à la pâte.

Des ateliers tout doux autour du sucre, du chocolat, de la pâte à chou ...

Les adultes, amateurs de vins, auront également droit à des ateliers pour se perfectionner dans l'art de l'œnologie et de la dégustation durant le week-end.

Et pour se délecter des mets achetés sur le salon, un espace pique-nique géant est mis à la disposition de tous les visiteurs !

FESTIVAL DU BON ET DU GOÛT

120 exposants – 10 000 visiteurs attendus

Dates : Vendredi 13 avril de 15h à 20h • Samedi 14 avril de 10h à 20h • Dimanche 15 avril de 10h à 18h

Lieu : Parc des expositions de Reims

Entrée : 6 € avec un verre collector à l'effigie du Festival • 4 € pour les 12- 18 ans (sans dégustation)
Gratuit pour les moins de 12 ans

Parking : Gratuit, au pied des halls

Visite officielle : Samedi 14 avril à 15h00

Ne perdez pas une miette de notre actu sur



et sur www.dubonetdugout.com