

## Communiqué de presse



## Du Bon et du Goût, c'est ce week-end au Parc des expositions de Reims !

Le Festival des saveurs attend tous les gourmands **les 13, 14 et 15 avril** au Parc des expositions de Reims pour sa 6<sup>è</sup> édition.

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.

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 !

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, accompagner par la brigade de commis du Lycée Gustave Eiffel et la section œnologie pour les animations et accords mets et vins.

### FESTIVAL DU BON ET DU GOÛT

**120 exposants – 12 000 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](http://www.dubonetdugout.com)**

## NOUVEAUTÉS 2018 !

### ATELIERS CULINAIRES POUR LES PTITS CHOUX

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.

Le Chef de l'atelier de Laurent leur montrera comment créer leur propre cookie et le décorer, pour bien sûr le ramener à la maison ou le déguster sur place !

Le Chef de la Maison Schosseler Traiteur proposera quant à lui au bout'chou de réaliser leur chou et le décorer pour s'en régaler !

Des séances de 15 min avec 10 enfants maximum seront proposées. Les parents pourront observer, admirer et photographier leurs enfants pendant cette initiation pâtisserie.

### ATELIERS ET ANIMATIONS ŒNOLOGIQUES POUR LES PLUS GRANDS

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.

Présentation des vins, des cépages et de leur provenance, dégustation, accords mets et vins seront au programme de ces ateliers de 45 min, animé par un sommelier professionnel du Lycée Gustave Eiffel.

Parallèlement, les après-midis, les élèves de la section œnologie du même lycée proposeront aux visiteurs des animations autour du vin, des jeux, quizz, dégustation à l'aveugle pour apprendre en s'amusant !

### UN MARCHÉ DE VINS ET PRODUITS D'EXCEPTION DE TOUTE LA FRANCE

Le visiteur trouvera tout au long des allées du salon un large choix de mets à faire frémir ses papilles tels que :

\*De la **charcuterie artisanale et de la viande** provenant d'Aveyron, Gascogne, Vosges, Ardennes, Bretagne. A découvrir, un éleveur de **porc noir Gascon** Pierre Matayron, la dinde Godefroy des Ardennes, la viande de bœuf 100% française du Boeuf Tricolore ou encore un éleveur et producteur de **viande de cerf** connue pour ses qualités diététiques (Ferme de l'étang).

\*Du **foie gras** et des spécialités de canard de la Ferme du Luguen, des **produits de la mer** comme les huîtres de Seniz ou encore le saumon écossais label rouge au fumage artisanal et traditionnel du Fumoir du Vexin.

\*Des **fromages et produits fermiers** de toutes sortes (vache, chèvres, brebis,...). A découvrir, la **crème glacée fermière** au bon lait ardennais, du **Rocroy** sans matières grasses de la Ferme de la Hanoterie qui propose également des **Croustibox** à emporter ou à manger sur place, du Saint Nectaire AOP...

\*Les condiments, conserves et épices ne sont pas en bernés :

A découvrir les **bocaux de légumes et fruits** 100% France Monsieur Appert et les kits vegan de cuisine Indiennes haut de gamme, « Made in France » de Cook Indian.

Saveurs modernes propose des **produits culinaires innovants**, comme le caviar de fruits (perles au cœur liquide), les moulins à truffe et moulins mélanges de poivres rares et fruits séchés, la boule de



vinaigre balsamique à râper...

**Farines bio** de blé, seigle épeautre sarrasin lentilles, huile de caméline bio, crêpes caramel beurre salé, galettes sarrasin de Contal Farmer ou encore des **produits de chanvre** (écologique, naturel et diététique) en direct du producteur : huile, farine, graines décortiquées, chocolats, du Clos Berteaux  
Le visiteur découvrira également les **pâtes sèches** à emporter, pâtes fraîches à manger sur place de Pâtes en Bourgogne.

Et pour accompagner ces bouchées salées, une trentaine de boissons, vins de toutes les régions (Alsace, Champagne, Jura, Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Languedoc Roussillon, Loire, Vendée, Sud-Ouest, Vallée du Rhône, Provence) et également des **bières** artisanales, **apéritifs** (Mojito), digestifs, jus de fruits seront au menu de ce festival.

Parmi toutes ces boissons, le visiteur découvrira des produits originaux tels que le **Moelleux et pétillant de fraise** de Saveur d'Ornain, le **jus de fruits au gingembre** appelé Genzy, une crème de cassis biologique produite et transformée au sein de l'exploitation La Chenaie, une **Tisane à sucer** aux 5 plantes pour améliorer sa digestion (Pastilles des Savoies), du thé rouge haut de gamme « **rooïbos** », qui possède des vertus et des propriétés bénéfiques pour la santé (L'Arbre à Thé).

Parmi la variété de **bières** proposées, on retrouve les **3 Brasseurs**, qui lancent à l'occasion du Festival du Bon et du Goût, **une cuvée 100% locale, en édition limitée, nommée #jesuisreimois** en association avec la campagne de La Ville de Reims. Cette bière blonde de type SmaSH est créée et brassée à Reims et des coffrets seront vendus spécialement sur le salon.

Dans les **nouveautés**, on découvrira un **Saint-Emilion** grand cru - Châteaux Champion et vieux Gdfaurie Castillon côtes de Bordeaux Château Haute Terrasse, du **Chablis** 1ers crus, bourgogne chitry blanc, bourgogne aligoté du Domaine de la Tour-Chablis, des vins blancs et rouges certifiés bio du **Domaine de Rhonance** ou encore des **vins biologiques** de la Chapelle de Novilis.

Et pour finir son marché en beauté, quoi de mieux qu'**une note sucrée** :

Confiture, miel, chocolat, meringues, fruits déshydratés, pâtisseries portugaises (les célèbres pasteis, cuites sur place), nougat artisanal, brioche, gâteaux bretons, pains d'épices, bonbons des Vosges... chacun trouvera son bonheur ?

Avec en nouveauté : le pain d'épices à l'ancienne et les macarons aux amandes de **Nicolas and Co**, le **pot caramel** au beurre salé à la fleur de sel de Guérande de la Chocolaterie le Dolmen.

Comme chaque année, les élèves de la **section boulangerie-pâtisserie du lycée Gustave Eiffel** proposeront des démonstrations et dégustations de divers pains et pâtisseries tout au long du salon

Et pour agrémenter sa table, à retrouver sur place une sélection des meilleurs articles de **coutellerie** et d'articles de la table de l'Art Coutel Bournot et de **la gravure sur verres**, carafes, vases par l'artisan Gravure Champenoise.

Vous l'avez compris, le visiteur ne pourra pas repartir sans un panier bien garni de ces aliments de qualité pour les déguster en famille ou entre amis !

## LES CHEFS

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.



A découvrir tout le week-end, les recettes réalisées par les chefs présents :

- le chef Lucas Vannier du Château de Courcelles : L'asperge verte au grué de cacao
- le chef Jacky Louazé du Foch : Bouillon de Pot au feu d'escargots, purée siphonnée
- le chef Jean-Michel Grzegorzczuk de la Maison Schosseler Traiteur : Dinde rouge des Ardennes Godefroy, premiers morilles de Printemps, asperges de la champagne
- le chef Kazuyuki Tanaka du restaurant Racine : Canard rôti accompagné de cannellonis de légumes.
- le chef pâtissier Sébastien Leproux et le chef Arnaud Lallement de l'Assiette Champenoise : La tarte caramel accompagnée de Champagne Deutz
- les chefs Jonathan Massing et Frédéric Dupont du restaurant Le Crypto : Jambon de Reims et asperges blanches en espumas et tuile de parmesan.
- le chef Christophe Bréard de l'Auberge du Relais de Reuilly : Tartare de dorade, Chutney de mangue, pousse d'épinards et vinaigrette aux graines de fruits de la passion.
- le chef Gérald de chez Zodio : Sot l'y laisse laqués, soupe de cresson, et petits légumes de saison
- le chef Thierry Sidan du Petit Comptoir : Mousse d'artichaut truffée, crumble de noisettes au cacao.
- le chef Thomas Debouzy de la Briqueterie : Filet de lieu jaune, radis et purée d'ail en harmonie.
- le pâtissier/chocolatier Vincent Dallet : Feuilleté de Gariguettes de Louise.
- le chef Jérôme Feck de l'Hôtel d'Angleterre : Raviole de veau au Foie gras

### SE RESTAURER SUR PLACE

Les visiteurs pourront se délecter des mets achetés sur le salon. Un espace pique-nique est mis à leur disposition... ou bien ils pourront choisir de déguster des plats traditionnels tel que l'aligot préparé avec soin par le restaurant Aveyronnais Rolland-Mollinier.

### AFTERWORK

#### Nocturne du Festival : vendredi de 18h à 20h

Après une bonne semaine de travail, les visiteurs auront plaisir à se retrouver entre amis ou en famille pour passer un moment convivial sur le Festival. L'occasion de découvrir de façon originale et festive les produits proposés sur le salon, dans une ambiance musicale et festive.

### CONCOURS COUP DE CŒUR DES CHEFS

#### Vendredi de 16h à 17h30

Pour cette 3<sup>e</sup> édition du Coup de cœur des chefs, les exposants ont une nouvelle fois la possibilité de présenter un produit de leur choix aux 3 chefs du jury composé de **Vincent Dallet** (Pâtisserie-chocolaterie Maison Dallet Père & Fils à Epernay et Reims), **Frédéric Dupont** (restaurant Le Crypto à Reims) et **Jean-Denis Rieubland** (Chef du Royal Champagne). Les chefs pourront ainsi voter et élire leur produit coup de cœur dans 3 catégories : "Salé", "Sucré" et "Boisson"!

La qualité, le goût, la nouveauté seront les maîtres mots de ce concours qui vise à valoriser les exposants présents, leur produit et leur savoir-faire. La remise des prix aura lieu vendredi à 17h30. Un diplôme sera remis aux exposants élus, un gage de qualité de leur produit, qu'ils pourront exposer fièrement sur leur stand tout au long du festival.

## CONCOURS MINI-TOQUÉS

### Mini-Chefs de 9 à 12 ans

Depuis sa première édition, le Festival du Bon et du Goût a décidé de sensibiliser les plus jeunes à l'art du bien manger et au plaisir de cuisiner en organisant un concours pédagogique ouvert à tous les enfants entre 9 et 12 ans qui aiment mitonner de bons petits plats. 6 candidats ont été sélectionnés sur dossier pour participer à la finale le **dimanche 15 avril 2018 de 10h à 12h** au Parc des expositions de Reims. L'enfant devra réaliser en 1 heure un dessert sur le thème du Printemps, à base de fruit de saison et de biscuit (biscuit rose, macaron, sablé ou pain d'épices).

De nombreux lots à gagner : des places de concert VIP pour la Foire de Châlons, un an d'ateliers de cuisine chez Zodio, des compositions Fossier et des surprises gourmande de la Maison Dallet Père & Fils !

Le jury sera composé de **Vincent Dallet** (Pâtisserie-chocolaterie Maison Dallet Père & Fils à Epernay et Reims), **Gérald Richard** (chef du Magasin Zodio de Reims), **Vincent Alexandre** (Journal L'union), **Arthur Godart** (gagnant de l'édition 2017).

\*Enzo, 9 ans, de Thillois réalisera un Mille-feuilles aux biscuits roses de Reims et ses pommes caramélisées

\*Suzie, 11 ans, de Trépail réalisera une tarte aux fraises revisitée

\*Anaïs, 12 ans de Coin les Cuvry (57) réalisera une tartelette mangue passion

\*Louis, 11 ans de Tinquieux réalisera une brochette rémoise de fruits printaniers, crème Tagada

\*Morgan, 9 ans, de Reims réalisera des biscuits roses façon éclair, aux fraises et au citron

\*Charlotte, 10 ans, de Villedommange réalisera une verrine façon cheesecake au citron

## LE PROGRAMME COMPLET DES ANIMATIONS

# VENDREDI

### LES CHEFS SE METTENT EN SCÈNE

ESPACE DÉMO

#### APRÈS-MIDI

**15h30 - 17h00** : Démonstrations par les élèves du lycée Gustave Eiffel

### CONCOURS COUP DE COEUR DES CHEFS

Chefs dans le jury :

**Vincent Dallet** de la pâtisserie-chocolaterie **Maison Dallet Père & Fils**

**Jérôme Feck** de l'**Hôtel d'Angleterre** (Châlons-en-Champagne)

**Jean-Denis Rieubland** du **Royal Champagne** (Champillon)

**15h00** : Pré-sélection des dossiers par le jury (\*Producteurs fermiers et artisans créateurs)

**16h00** : Passage des chefs sur les stands des 3 exposants sélectionnés par catégories (soit 9 au total)

**17h30** : Délibération puis remise du Prix du salon - 3 catégories : salé / sucré / boissons (vins, brasseurs et autre boissons) sur l'espace démo.



## ESPACE OENOLOGIE

Venez découvrir ou renforcer vos connaissances des vins, champagnes sur cet espace animé par le lycée Gustave Eiffel.

**15h30 - 17h30** : Animations par le **lycée Gustave Eiffel**

**18h00** : Atelier oenologique d'1 heure proposé par un sommelier  
(15 participants maximum)

## AFTERWORK NOCTURNE DU SALON DE 18h à 20h

Profitez d'une pause gourmande en musique après le travail en dégustant de bons produits auprès des nombreux exposants présents.

## SAMEDI

### LES CHEFS SE METTENT EN SCÈNE

#### ESPACE DÉMO

##### MATIN

**10h30** : Démonstration par le chef **Lucas Vannier du Château de Courcelles** : L'asperge verte au gruë de cacao

**11h15** : Démonstration par le chef **Jacky Louazé du Foch** : Bouillon de Pot au feu d'escargots, purée siphonnée

**12h00** : Démonstration par le chef **Jean-Michel Grzegorzcyk de la Maison Schosseler Traiteur** : Dinde rouge des Ardennes Godefroy, premiers morilles de Printemps, asperges de la champagne

##### APRÈS-MIDI

**14h00 - 14h45** : Démonstrations par les élèves du **Lycée Gustave Eiffel**

**15h30** : Démonstration par le chef **Kazuyuki Tanaka** du restaurant **Racine** : Canard rôti accompagné de cannellonis de légumes.

**16h15** : Démonstration par le chef Pâtissier **Sébastien Leproux** et **Arnaud Lallement** de l'**Assiette Champenoise** : La tarte caramel accompagné de Champagne Deutz

**17h00** : Démonstration par les chefs **Jonathan Massing** et **Frédéric Dupont** du restaurant **Le Crypto** : Jambon de Reims et asperges blanches en espumas et tuile de parmesan.

**17h45** : Démonstration par le chef **Christophe Bréard de l'Auberge du Relais de Reuilly** : Tartare de dorade, Chutney de mangue, pousse d'épinards et vinaigrette aux graines de fruits de la passion.

**18h30** : Démonstration par le chef **Gérald Richard de chez Zodio, en compagnie de Bénédicte Leparne** : Sot l'y laisse laqués, soupe de cresson, et petits légumes de saison.

## ESPACE OENOLOGIE

**11h00** : Atelier oenologique d'1 heure proposé par un sommelier  
(15 participants maximum)

**14h00 - 16h00** : Animations par le **lycée Gustave Eiffel**

**17h00** : Atelier oenologique d'1 heure proposé par un sommelier  
(15 participants maximum)





## ATELIERS ENFANTS

Pour les 5-10ans

10 enfants max. par ateliers de 15 min.

Les enfants auront la possibilité de mettre les mains à la pâte

Plusieurs sessions :

**11h00 - 12h00 "Des choux pour les chouchous" avec Maison Schosseler Traiteur**

**14h30 - 15h30 "Des choux pour les chouchous" avec Maison Schosseler Traiteur**

**15h30 - 16h30 "Réalise ton cookie" avec l'Atelier de Laurent**

**16h30 - 17h30 "Réalise ton cookie" avec l'Atelier de Laurent**

## DIMANCHE

### CONCOURS LES MINI-TOQUÉS AUX FOURNEAUX

De 10h00 à 12h00 : Concours pour les enfants de 9 à 12 ans organisé en partenariat avec L'Union, Fossier, Zodio et la Maison Dallet Père & Fils.

6 petits chefs s'affrontent dans la réalisation d'un dessert sous le thème du Printemps, à base de biscuits roses, macarons, sablés et pains d'épices.

### LES CHEFS SE METTENT EN SCÈNE

ESPACE DÉMO DES CHEFS

**APRÈS-MIDI**

**14h00** : Démonstrations par le **Chef Gérald de chez Zodio** : Sot l'y laisse laqués, soupe de cresson, et petits légumes de saison

**14h45** : Démonstrations par le **Chef Thierry Sidan du Petit Comptoir** : Mousse d'artichaut truffée, crumble de noisettes au cacao.

**15h30** : Démonstrations par le **Chef Thomas Debouzy de la Briqueterie** : Filet de lieu jaune, radis et purée d'ail en harmonie.

**16h15** : Démonstrations par le **pâtissier/chocolatier Vincent Dallet** : Feuilleté de Gariguettes de Louise.

**17h00** : Démonstrations par le chef **Jérôme Feck de l'Hôtel d'Angleterre** : Raviole de veau au Foie gras

### ESPACE OENOLOGIE

**11h00** : Atelier oenologique d'1 heure proposé par un sommelier (15 participants maximum)

**14h00 - 16h00** : Animations par le lycée **Gustave Eiffel**

## ATELIERS ENFANTS

Pour les 5-10ans

10 enfants max. par ateliers de 15min

Les enfants auront la possibilité de mettre les mains à la pâte

Plusieurs sessions :

**11h00 - 12h00 "Des choux pour les chouchous" avec Maison Schosseler Traiteur**

**14h30 - 15h30 "Des choux pour les chouchous" avec Maison Schosseler Traiteur**

**15h30 - 16h30 "Réalise ton cookie" avec l'Atelier de Laurent**

**16h30 - 17h30 "Réalise ton cookie" avec l'Atelier de Laurent**