



## L'événement gastronomique de la région est de retour les 29, 30 et 31 mars prochain pour sa 7<sup>e</sup> édition

Quoi de mieux pour réunir des producteurs & vignerons de qualité et des visiteurs en recherche de bons produits qu'un salon du Bon et du Goût ?

Au Parc des expositions, le dernier week-end de mars, le gastronome champenois ou l'amateur de vin aura l'occasion de rencontrer une centaine de producteurs désireux de raconter leur métier, l'histoire de leur produits et faire déguster leurs créations. Sur le **salon du Bon et du Goût**, l'amateur va, au gré de ses envies et de son palais, faire son marché dans une ambiance conviviale. Sélectionnés sur des critères de qualité et de variété, les produits proposés - viande, truffes, escargots, huiles, fois gras, confits et magrets, épices, huîtres et produits de la mer, lentillons, olives, conserves artisanales, salaisons, charcuteries, fromages, confiseries, chocolats, macarons et pâtisseries, vins de toutes les régions de France, champagnes, bières artisanales et spiritueux - pourront être consommés sur place ou emportés.

### Les étoilés de la Champagne : au menu, « L'œuf vu par un Chef champenois »

Un événement gastronomique qui a lieu dans la 1<sup>ère</sup> agglomération gastronomique de France\* se doit d'avoir à ses côtés ses Chefs de renom. C'est pourquoi, le visiteur pourra cette année encore passer un moment d'exception avec les Chefs champenois, comme Philippe Mille, Jérôme Feck, Jacky Louazé, Thomas Debouzy, et bien d'autres à découvrir. Certains d'entre eux « s'affronteront » lors d'un DUO sur le thème de « L'œuf, vu par un Chef Champenois ». Ainsi, chaque visiteur pourra, à l'instar des émissions culinaires si prisées, apprécier la créativité et la diversité de réalisation d'un plat à partir d'un même aliment de base : l'ŒUF ! D'autres réaliseront leur propre recette devant les visiteurs, qui pourront se délecter d'une bouchée à l'issue de la démo. L'accord « mets et vins » sera assuré par les élèves en Sommellerie du lycée des métiers Gustave Eiffel, qui choisiront les boissons parmi les exposants du salon.

Le lycée sera encore très présent cette année avec sa brigade d'élèves cuisiniers qui joueront les « commis » de nos Chefs.

*\*Reims, avec ses 9 étoiles, est en tête de toutes les grandes communautés urbaines ou agglomérations de France tant pour le nombre d'étoiles au guide Michelin 2019 rapporté à la population que pour le nombre de restaurants étoilés rapporté à la population.*

## Animations sur le salon

Les élèves en boulangerie-pâtisserie du lycée des métiers Gustave Eiffel régaleront les visiteurs de leurs douceurs sucrées sur un espace plus que gourmand.

Les élèves des sections en « restauration et service » proposeront des jeux, quizz sur leur stand et des démos de flambage et autres tout au long du week-end !

Des pâtisseries animeront des ateliers, samedi et dimanche, pour les enfants de 5-10 ans qui souhaitent mettre la main à la pâte. A côté de l'espace démonstration, les parents pourront à la fois regarder les démos des Chefs et observer leurs enfants apprendre à cuisiner en s'amusant.

## Nouveautés

- Nocturne le vendredi : entrée gratuite pour tous les visiteurs de **19h à 21h**.
- Des bloggeurs culinaires seront présents également pour faire des dégustations en direct et des animations autour de la pâtisserie : David Gayta, [caramelbeurresucre.com](http://caramelbeurresucre.com), le gagnant des « Rois du gâteau » sur M6 et blogueur « [caramelbeurresucre.blogspot.com](http://caramelbeurresucre.blogspot.com) », avec Katia Gribet [katiaaupaysdesgourmands.fr](http://katiaaupaysdesgourmands.fr), ainsi que Cécile Michel, la bloggeuse de « Cookin'Movie ».
- Deux espaces « pique-nique » pour se régaler sur place.
- Bon à savoir pour les professionnels, le dimanche se tiendra le salon « Rest'Hotel & Métiers de bouche » (Autour de 4 grands pôles : Alimentation et boissons, Matériels et Équipements, Aménagement et Agencement table, Loisirs et Tourisme) dans le hall voisin du salon du Bon et du Goût.

Programme complet à venir...

## SALON DU BON & DU GOÛT

**100 exposants – 10 000 visiteurs attendus**

Dates : Vendredi 29 mars de 15h à **21h** • Samedi 30 mars de 10h à 20h • Dimanche 31 mars de 10h à 18h

Lieu : Parc des expositions de Reims

Entrée : 5 € l'entrée • Gratuit pour les moins de 16 ans

Parking : Gratuit, au pied des halls

Ne perdez pas une miette de notre actu sur



et sur [www.dubonetdugout.com](http://www.dubonetdugout.com)