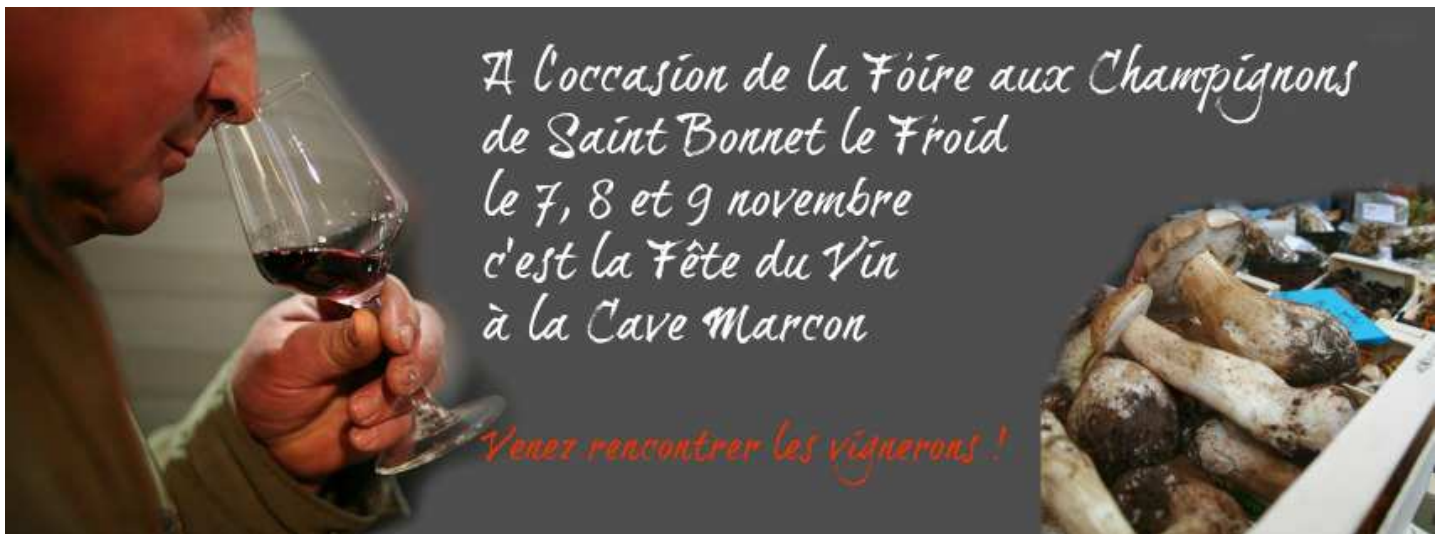


LA FETE DU VIN DE LA CAVE MARCON

Cave Marcon, Saint Bonnet le Froid, Haute Loire



A découvrir durant trois jours,

LE MARCHÉ AUX VINS

Venez à la rencontre des vignerons .

LES ATELIERS DE LA FETE DU VIN

Dégustation privée, sur mesure, choisissez l'heure et le thème.

Les actus « fête du Vin » (photos, programme) à découvrir sur

www.cavemarcon.com



Infos et réservations : maguy@cavemarcon.com - Tél : 04.71.59.90.64 - Fax : 04.71.65.61.37

 **MARCON**
Saint-Bonnet

Le Marché aux Vins

Rencontrez
Echangez avec les vignerons



Le marché aux vins ouvrira ses portes
le vendredi dès 15 h :
Pour avoir accès sereinement aux vins les plus rares,
dégustez en avant première !

Vendredi 7 Novembre de 15h à 19h30
Samedi 8, Dimanche 8 novembre toute la journée

Le Marché aux Vins :
• de 2000 visiteurs depuis + de 15 ans !

Domaines présents :

- Mas de Libian (Bio, Côtes du Rhône)
- Domaine de Grangeon (Vins de pays de l ' Ardèche)
- Preceptorie de Centernach (Côtes du Roussillon, Maury)
- Domaine de la Rectorie (Côtes du Roussillon, Banyuls)
- Château du Cèdre (Cahors)
- Château Ollieux Romanis (Corbières)
- Domaine Bott Geyl (Bio, Alsace)
- Domaine Eric Louis (Sancerre)
- Domaine de L ' Hortus (Pic St Loup)
- Château de Valcombe (Costières de Nîmes)



Les Ateliers de la Fête du Vin

Vous êtes de 5 à 15 personnes,
choisissez le thème et l'horaire qui vous convient !



pour des groupes de 5 à 15 personnes .
(possibilité de s'inscrire sur une liste)
Durée environ 1 h .

- « Vin et fromage » 6€ TTC par personne
- « Vin et chocolat » 6€ TTC par personne
- « Vins du monde » 6€ TTC par personne
- « Côte Rôtie et Condrieu » 30€ TTC par personne
- « Grands Crus » 50€ TTC par personne
- « Armagnacs et Whisky » 70€ TTC par personne

INFOS : contact@cavemarcon.com - 04.71.59.90.64



NOUVEAUTES 2014

Vendredi 7 Novembre de 15h à 19h30

Le marché aux vins ouvrira
ses portes le vendredi dès 15 h :

Pour avoir accès sereinement aux vins les plus rares,
dégustez en avant première !

En présence de :

- Mr Montegottero, l'huilerie Beaujolaise présentera avec dégustation ses huiles et vinaigres .
- Stéphane Teyssier de la Salaison Teyssier présentera avec dégustation sa gamme de verrines créées avec la complicité de Stéphane Reynaud .
- Stéphane Reynaud dédicacera ses ouvrages gourmands

L'Huilerie Beaujolaise

Artisans mouliniers en plein cœur du Beaujolais, Mireille & Jean-Marc perpétuent, accompagnés de toute une équipe, la fabrication traditionnelle artisanale d'huiles vierges 100 % de fruits secs et graines oléagineuses, dans un moulin traditionnel datant du XIXe siècle. M.R.



Fournisseur des chefs étoilés

Depuis les années 1980, **Mireille Arthaud et Jean-Marc Montegottero, mouliniers de Beaujeu** ont gagné la confiance, par la qualité des huiles vierges qu'ils fabriquent, dans le monde gastronomique... Les grands noms de la cuisine française et internationale, du Bistro au Relais Château, ne cuisinent qu'à l'huile précieuse de Mireille et Jean Marc. « Faire plaisir à un chef de cuisine nous fait tout simplement plaisir. On leur propose également du "sur mesure". Les chefs sont, pour nous, les meilleurs ambassadeurs de nos produits »...

L'histoire de cette réussite commence comme un conte de fée. En 1981, les parents de Jean-Marc achètent une ancienne quincaillerie. A l'arrière-boutique, un moulin à huile datant du 19ème siècle. La meule en pierre usée mérite de revivre ! Le moment de construire le rêve est à l'ordre du jour. Des travaux de rénovation sont nécessaires... et puis il faut apprendre le métier, alors Jean-Marc se rend chez un moulinier isérois pour découvrir l'art de faire.

Mireille, sa compagne, lui apporte une aide précieuse dans cette aventure grâce à son expérience acquise à l'étranger et notamment, en parallèle de ses fonctions aux Nations Unies à New York (Etats-Unis), rencontrer directement les chefs de cuisine sur place. Elle se charge de développer l'image de leur huilerie, définit une stratégie marketing, et construit l'identité des produits pour les exporter à travers le monde entier tout en conservant l'esprit authentique de leur travail artisanal ; bref met en valeur et renforce l'image de qualité à travers le monde.

Le bouche-à-oreille fonctionne, le coup de pouce des grands chefs assure à l'Huilerie Beaujolaise le succès...

La méthode ancestrale est sauvegardée

Sensibles aux charmes de l'authenticité, Mireille et Jean-Marc aiment le mystère des produits oubliés comme la navette ou l'œillette.



Un fruit, une huile... c'est le slogan développé par Mireille et Jean-Marc.

Toutes ces huiles ont un secret : une fabrication entièrement artisanale fondée sur la qualité des matières premières et un véritable savoir-faire. Des huiles 100 % fruit dont quelques gouttes suffisent pour sublimer tout type de préparation sucrée ou salée.

Comme Huilerie Beaujolaise travaille uniquement ses huiles vierges en première pression, les tourteaux étaient trop bons pour ne pas être valorisés. Broyés sous meule de pierre puis tamisés, les poudres déshuilées de fruits secs et de graines oléagineuses procurent une multitude d'applications pour les chefs en cuisine comme ingrédient dans la préparation des pâtes, en charcuterie comme liant, en boulangerie pour des pains spéciaux, en pâtisserie, des recettes de macarons 100 % du fruit, entre autres, ont été élaborées spécifiquement à partir de ces poudres déshuilées de fruits, naturelles.

Mireille et Jean-Marc, toujours à la recherche de partenariats avec des artisans, ont élaboré et sélectionné une gamme de produits autres que les huiles : 7 superbes vinaigres de fruit (cidre, framboise, citron, mangue, miel, coing, datte), et d'autres qui vont compléter cette gamme, sont déjà sortis de ce travail en commun avec cet artisan qui a eu le désir de concevoir des vinaigres dans le même sens que la philosophie de Mireille et Jean-Marc. **Dans l'esprit un fruit... une huile, ici un fruit... un vinaigre.**

HUILERIE BEAUJOLAISE

Mireille & Jean-Marc

Ouverture du mardi au samedi

(Hors jours fériés et fermé entre Noël et Jour de l'An et les 2 premières semaines de janvier)

Visite guidée du Moulin, individuelle ou groupes sur rendez-vous.

29, rue des Echarmeaux 69430 Beaujeu

Tél. +33 (0)4 74 69 28 06

www.huilerie-beaujolaise.com



Lorsque 2 ardéchois se rencontrent ?

Teyssier
en Ardèche

Une gamme résolument novatrice.

Une petite révolution dans l'univers suranné et très conservateur de la conserve de viande.

Quatre recettes gourmandes...
Féroce­ment audacieuses et créatives !

Cochon Lard Echalotes
Canard Miel Agrumes
Cochon Pommes Pain d'Épice
Chevreuil Genièvre Cassis



Matières premières nobles et Ingrédients 100% naturels (ni colorant, ni exhausteur, ni conservateur)
Décor en haut de terrine pour souligner le caractère artisanal des recettes proposées



Des recettes cuisinées et généreuses, empruntes de convivialité et de modernité

Mises au point par le très médiatique **Stéphane Reynaud**, restaurateur, écrivain, chroniqueur, et gourou de la « terrine », réputé pour ses best-sellers gastronomiques « Cochon et Fils », « Ripaille », « Vous reprendrez bien un peu d'terrine ? » (cf verso)



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français

Et fabriquées par la **Maison Teyssier**, respectée pour son savoir-faire rare (depuis 1871 !), son souci d'excellence, et sa fidélité à son territoire et à ses traditions. Seule PME dans sa profession labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant », cette petite PME ardéchoise a obtenu pas moins de 11 médailles au Concours Général Agricole en 5 ans.

Des produits authentiques

Des matières texturées, des farces consistantes, des hachages rassurants

Des goûts étonnants, surprenants, entre douceur et caractère.

Des saveurs singulières, des mariages de parfums éblouissants

Le tout présenté dans des verreries franches, épaisses, et épurées

Mis en scène par des étiquettes illustrées, facétieuses, un tantinet décalées



L'association de deux « marques » fortes pour une couverture presse importante en France, comme à l'étranger : TV, presse spécialisée, radio...

Un objectif avoué : renouveler le genre, rompre les codes, et moderniser une famille de produits souvent passéiste. Proposer de l'authentique revisité. Car avec la charcuterie, tout est permis !

Pour plus d'informations : **TEYSSIER SALAISONS** – Clavière – 07 320 ST-AGREVE
Téléphone : 04 75 30 10 33 - contact@teyssier-salaisons.fr – <http://www.teyssier-salaisons.com>

