PLAN DU SALON 2023

LÉGENDE

Office de tourisme

Accès aux espaces

Issue de secours

1 Vin d'Alsace
2 Vin d'Arbois
3 Fromages Duc Goninaz
4 Chartreuse
5 Les Routes de la Dombe
6 Fruits confits Apt
7 Vignoble Siozard
8 Cognac Grande Champagne
9 Vin de Graves Chateaux Gaubert
10 Chasselas de Moissac
11 Beaumes de Venise
12 Oignon des Cévènnes
13 Châtaignes Rapatel
14 Ail rose Lautrec
15 Olivettes de Nîmes
16 Chateau Tavel
17 Pruneaux Saint Aubin
18 Le Pays Basque
19 Lentilles du Puy
20 Vin des Riceys
21 Banyuls
22 Sel de Guérande
23 Sardines de St Gilles

Animations

48 FACIM, Librairie
49 Coopérative Beaufortain Réalité virtuelle
50 Bugnes (Section Ski Collège)

24 Andouille du Val d'Ajol
25 Escargots du Beaufortain
26 Fourme de Montbrison
27 Poiré et Calvados - Domfront
28 Volailles de Bresse
29 Boulangerie «Les Croës»
30 Salers
31 Jambon San Daniele del Friuli
32 Gorgonzonla et Taleggio
33 Vin Chianti
34 Parmigiano Reggiano
35 Chateauneuf du Pape
36 Huitres de Cancale
37 Roquefort
38 Comté
39 Châtaignes
40 St Nectaire
41 Restaurant-Table de Joséphine
42 Coopérative du Beaufortain

Savoie Mont Blanc Excellence

43 Vermicellerie Chiron & fils
44 Chocolatier Carré Noir
45 Les Bocaux du Bistrot
46 Liqueur Granier
47 Les Délices d'Alpage

AU PROGRAMME DES 2 JOURS

Ouverture de 9 h à 17h - Nocturne le samedi 21h

Entrée 4€, gratuit pour les -18ans

Samedi 11h00 : Inauguration officielle

Samedi 20h et dimanche 16h30 : Tirage de la tombola du goût. Un panier garni à gagner

COOPERATIVE LAITIÈRE DU BEAUFORTAIN

PORTES OUVERTES À LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DU BEAUFORTAIN SAMEDI ET DIMANCHE

Visite expo + ouverture magasin de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Visites des caves à 9h30, 10h30, 11h30, 14h30, 15h30 et 16h30 - gratuit - Pas d'inscription, RDV à l'heure précise

DE NOUVELLES ANIMATIONS

Rencontre avec ALEXANDRA ROUDIÈRE: Créatrice d'expérience design - Designer Culinaire. La Fondation Facim, vous propose de mettre la main à la pâte en prenant part à une performance artistique et culinaire unique !

La Librairie d'Arêches
Vous proposera tout un ensemble d'ouvrages autour de la gastronomie

La coopérative laitière du Beaufortain
Une immersion dans la fabrication du Beaufort, avec des lunettes de réalité virtuelle sur le salon

Conférence : AOP : Une protection au niveau européen - Samedi 17h : salle des fêtes de Beaufort par Yvon BOCHET, Président de la coopérative laitière de Beaufort.

SAVOIE MONT-BLANC EXCELLENCE

PARTENAIRE D'EXEPTION DU SALON DU GOÛT

Cette année Savoie Mont Blanc Excellence a choisi d'être partenaire du Salon du Goût. Ce partenariat est motivé par l'ancrage territorial fort du Salon, que Savoie Mont Blanc Excellence reconnait comme un vecteur fort pour valoriser les circuits courts et les producteurs locaux si importants à la richesse du patrimoine gourmand de son territoire.

VOICI LES ENTREPRISES SAVOIE MONT BLANC EXCELLENCE À RETROUVER SUR LE SALON

Vermicellerie Chiron et Fils, Chocolatier Carré Noir, Les Bocaux du Bistrot, Liqueur Granier, Les Délices d'Alpage

RESTAURATION

Espace restaurant

Repas samedi et dimanche midi :
Menu repas avec choix mais plus sous forme de buffet à volonté :

Entrée : Tarte au Beaufort ou Salade savoyarde ou Feuilleté d'Ossau-Iraty et chorizo
Plat : Axoa de veau basque au piment d'Espelette avec riz, ratatouille ou Crozets aux noix de St jacques gratinés au Beaufort ou Quenelle de brochet saune Nantua avec riz, ratatouille
Dessert : Tarte myrtilles ou Ile flottante ou Fromage blanc·

Prix : Entrée + plat ou plat + dessert : 19€
Entrée + plat + dessert : 22€
Plat : 16€

Formule à emporter toute la journée :
Hamburger au Beaufort, salade et potatoes : 15€
Part de tarte au beaufort et salade : 10€
Tarte au beaufort entière : 19€

LES SITES PRÉSENTS

UN TOUR DE FRANCE ORIGINAL AVEC PRÉSENTATION, DÉGUSTATION ET VENTE DE PRODUITS EXCEPTIONNELS.

En invité d'honneur : Le Pays Basque avec ses AOP : Ossau Iraty; Porc Kintoa; vins d'irouleguy et piment d'Espelette

Le Beaufort, La Fourme de Montbrison, Ail rose de Lautrec, Volailles de Bresse, vins de Chateauneuf du Pape, le sel de guérande, vins de Banyuls, l'oignon doux des cévennes, Andouilles du Val d'Ajol Fruits conts d'Apt, Beaumes de Venise, Olivettes de Nîmes, La Chartreuse, La Châtaigne, Comté de Poligny, Les vins des Riceys, Huîtres de Cancale, Le chasselas de Moissac, les escargots de la stala, Le pays de Salers, Pays du Domfrontais (poiré et calvados), Lentilles vertes du Puy en Velay, Les sardines de St Gilles Croix de vie, Pruneaux de St-Aubin, Sel de Guérande, le Saint Nectaire, Villars-les-Dombes, Roquefort, Cognac de la grande Champagne, vins de Graves Château Gaubert, Les vins d'Alsace, Les vins d'Arbois, les vignobles siozard, Domaine de rapatel, Boulangerie les croés, la table de joséphine, les produits italiens : Chianti Classico de Greve in Chianti, Parmigiano Reggiano et pâtes fraîches (tortellini et ravioli) fromage Gorgonzola, jambon San Daniele

Office du tourisme d'Arêches-Beaufort
04 79 38 37 57
info@areches-beaufort.com