

ligugé

## Les Rabelaiseries : à déguster fin octobre

Elles étaient annoncées pour 2011 mais Les Rabelaiseries auront lieu finalement les 27 et 28 octobre prochains au complexe sportif Jean-Paul Gomez. Ce premier salon des vins et produits de terroir, ainsi nommé en hommage au célèbre écrivain épiqueurien qui séjourna quelque temps à Ligugé, est organisé par le club d'œnologie « Les Compagnons d'Hynao ». Il se veut différent des autres salons pour marquer son empreinte et perdurer.

Depuis plusieurs années, les Compagnons rêvaient de créer un salon gastronomique à forte identité pour partager leur passion avec le plus grand nombre. Aujourd'hui, le rêve se concrétise et prend la forme d'un salon qui se veut convivial, de qualité et pédagogique. « On constate actuellement, notam-



Pour l'adjoint au maire Dominique Louis, à droite, il est logique que la commune soutienne financièrement et matériellement ce salon.

ment au niveau des jeunes générations, un regain d'intérêt pour le plaisir de la table, avec une volonté d'éducation et de partage... » souligne Patrick Terny, le président du club. C'est dans

ce sens que le comité d'organisation, composé d'une quarantaine de bénévoles, veut se diriger. Une trentaine d'exposants (vignerons et produits du terroir) issus des régions fran-

çaises seront présents, et des tables rondes seront proposées au public sur des thèmes divers comme par exemple l'alliance des vins et des fromages. Jean-Michel Richard, commissaire du salon, insiste également sur l'envie d'offrir aux jeunes vignerons une première vitrine. Le côté ludique n'est pas oublié avec le jeu du « Poker senteurs » et le jeu-concours qui permettra aux visiteurs d'élire leurs 3 exposants « coups de cœur ». Ce salon sera aussi ouvert aux artistes peintres locaux qui auront l'occasion de dévoiler au public leurs toiles réalisées sur le thème de la gastronomie. Cette première édition, dont l'objectif avoué est la pérennisation, reçoit le soutien de la commune et de quelques partenaires privés.

ligugé

Nouvelle République du 22 septembre 2012

## “ Les Rabelaiseries ” sont nées

Prévues en 2011 puis finalement reportées en 2012, « Les Rabelaiseries » auront bien lieu les 27 et 28 octobre prochains au complexe sportif Jean-Paul Gomez. Ce premier salon des vins et produits de terroir, organisé par le club d'œnologie « Les Compagnons d'Hynao », entend bien prendre date.

### Partager

avec le plus grand nombre. Les Compagnons en rêvaient depuis quelques années : créer un salon gastronomique à forte identité (et non pas seulement un de plus dans le paysage local) et sortir de leurs séances habituelles de dégustation pour partager leur passion avec le plus grand nombre. Aujourd'hui, le rêve prend forme et se dessine sous la forme d'un salon convivial de qualité et pédagogique. « On constate aujourd'hui, notamment au ni-

veau des jeunes générations, un regain d'intérêt pour le plaisir de la table, avec une volonté d'éducation et de partage... », indique Patrick Terny, le président du club.

C'est donc dans ce sens que le comité d'organisation, composé d'une quarantaine de bénévoles, veut se diriger. Pour

se faire, outre la présence d'une trentaine d'exposants (vignerons et produits du terroir) issus des régions françaises, des tables rondes seront proposées au public sur des thèmes divers (par exemple l'alliance des vins et des fromages). Jean-Michel Richard, commissaire du salon,

insiste également sur l'envie d'offrir aux jeunes vignerons une première vitrine. Le côté ludique n'en sera pas exclu avec le jeu du « Poker senteurs » et le jeu-concours qui permettra aux visiteurs d'élire leurs trois exposants « coups de cœur ». Autre caractéristique, le salon sera ouvert aux artistes peintres locaux qui auront l'occasion de dévoiler au public leurs toiles réalisées sur le thème de la gastronomie. A noter que cette première édition, dont l'objectif avoué est la pérennisation, reçoit le soutien de la commune et de quelques partenaires privés.

Corr. NR, Stéphane Terny



Pour l'adjoint Dominique Louis (à droite), il est logique que la commune apporte son soutien à une manifestation qui entretient la dynamique associative de Ligugé.

Entrée 3 € par jour (avec 1 verre offert), ouverture de 10 h à 18 h 30, restauration possible sur place le midi (réservations conseillées au tél. 05.49.55.97.19 aux heures de bureau). Pour tout renseignement complémentaire, contacter le secrétariat des associations de la commune.

côté passion

# Le bon vin en héritage

**Jean-Michel Richard collectionne les bonnes bouteilles. Mais le Ligugéen apprécie avant tout les rencontres avec les vignerons et le partage de sa passion.**

■ Florie Doublet  
fdoublet@7apoitiers.fr

La cave de Jean-Michel Richard regorge de trésors que Bacchus lui-même n'aurait pas reniés. Les grandes étiquettes côtoient les vins de table sans prétention, les blancs secs copinent avec les moelleux et les rouges fréquentent les rosés. En tout, 1453 bouteilles forment une joyeuse ronde. « Depuis plus de trente-cinq ans, je parcours la France de long en large à la découverte de nouveaux vignobles », raconte Jean-Michel. L'amatteur a beaucoup appris au fil de ses voyages et de ses rencontres. Notamment l'art de la dégustation. « On ne se jette pas sur un verre de vin. Il faut respecter le produit. » Le passionné a exercé son palais. Il est expert pour séparer le bon grain de l'ivraie. « Un vin ressemble toujours à celui qui l'a produit. Il peut être un peu ours ou gouleyant, souple ou plus rude, complexe ou sommaire. C'est pourquoi on



Jean-Michel Richard aime le bon vin entre amis.

parle de « vin de caractère », analyse le spécialiste.

Jean-Michel apprécie particulièrement le vin jaune du Jura. Un blanc extrêmement sec, ardu, aux arômes très prononcés. Le liquide repose dans une barrique pendant six ans et demi avant d'être mis en bouteille. « Ça, c'est un véritable vin de passion.

Soit on l'adore, soit on le déteste. » Ses coups de cœur, Jean-Michel tient à les partager. Loin d'être un boit-sans-soif, le Ligugéen ouvre une bonne bouteille seulement le week-end avec ses proches ou lors de grands événements. « Pour le mariage de mon fils en Australie, j'avais emporté dans mes valises trois mag-

nums d'excellent champagne. Les invités australiens ont bu poliment une coupe, puis se sont rués vers les bières. » Un véritable affront pour Jean-Michel. Mais ses deux enfants ont su laver son honneur. L'un est devenu sommelier, l'autre travaille chez un caviste, à Cognac. Quand la passion devient une histoire de famille...

## Rabelais en fête à Ligugé

Jean-Michel Richard est le président d'honneur des Compagnons d'Hynao. Les 27 et 28 octobre, cette association organise « Les Rabelaiseries », un salon des vins et des produits du terroir, au gymnase de Ligugé. Soixante exposants feront découvrir leur travail et leur passion. Plusieurs animations seront égale-

ment proposées, comme la découverte des techniques de dégustation, un atelier autour des arômes ou encore une exposition de peinture sur le thème de la gastronomie. Tarifs : 3€, gratuit pour les moins de 12 ans accompagnés. Renseignement : 05 49 55 97 19 - poste 1.

Hebdomadaire 7 à Poitiers, N° 143 du 24 au 30 octobre 2012

NR du 18/10/2012

> **Salon Les Rabelaiseries.**  
Dans le cadre du salon des vins et produits du terroir prévu les 27 et 28 octobre au complexe sportif, il est possible de réserver la restauration des samedi et dimanche midi (menu à 14 €) en s'inscrivant au secrétariat des associations, tél. 05.49.55.97.19. (aux heures de bureau).

CP du 24/10/2012

> **Salon Les Rablaiseries.**  
Samedi 27 et dimanche 28, de 10 h à 18 h 30, au gymnase J.-Paul Gomez, se tiendra la première édition des « Rablaiseries », salon des vins et produits de terroirs, organisé par Les Compagnons d'Ynao. 32 exposants, vignerons et producteurs (miel, confitures, huiles, noix, pommes, fromages, foie gras, etc...) seront présents. Les visiteurs pourront également assister à des tables rondes sur les thèmes suivants : samedi à 15 h la vinification, dimanche à 10 h 45 l'alliance des vins et fromages et à 15 h l'alliance des vins et chocolat. Possibilité de restauration sur place le samedi midi et dimanche midi (sandwich ou repas traiteur à 14 €). Entrée 3 €/jour avec un verre offert, entrée gratuite pour les mineurs (pas de verre pour les mineurs). Renseignements au 05.49.55.97.19.

CP du 18/10/2012

> **Salon « Les Rabelaiseries ».** Dans le cadre du salon des vins et produits du terroir prévu les 27 et 28 octobre au complexe sportif, il est possible de réserver la restauration des samedi et dimanche midi (menu à 14 €) en s'inscrivant au secrétariat des associations, tél. 05.49.55.97.19, aux heures de bureau.

NR du 26/10/2012

> **Salon.** Samedi 27 et dimanche 28 octobre, de 10 h à 18 h 30, au complexe sportif Jean-Paul Gomez, le club d'œnologie « Les Compagnons d'Ynao » organise son premier salon des vins et produits du terroir. Trente exposants seront présents, avec un accent mis sur la pédagogie et la qualité des produits. Trois tables rondes sont prévues : samedi à 15 h sur la vinification, dimanche à 10 h 45 sur l'alliance vin et fromage, et à 15 h sur l'alliance vin et chocolat. Entrée : 3 €, avec un verre offert (gratuite pour les mineurs accompagnés, sans verre).

NR du 27/10/2012

**Les Rabelaiseries ce week-end au gymnase**

Samédi et dimanche, de 10 h à 18 h 30, au complexe sportif Jean-Paul Gomez, le club d'œnologie « Les Compagnons d'Ynao » organise son premier salon des vins et produits du

terroir. Trente exposants seront présents, avec un accent mis sur la pédagogie et la qualité des produits. A ce titre, sont organisées trois tables rondes : le samedi, à 15 h sur la vinification, le dimanche à 10 h 45 sur l'alliance vin et fromage, le dimanche à 15 h sur l'alliance vin et chocolat. Entrée 3 €, avec un verre offert (gratuite pour les mineurs accompagnés, sans verre).

Agenda week-end  
NR / CP du 27/10/2012

> **Ligugé**

• « Les Rabelaiseries » : Salon des vins et produits de terroir, exposition de peintres locaux. Sam. et dim. de 10 h à 18 h 30, au complexe sportif Jean-Paul-Gomez. Entrée 3 €, gratuit pour les mineurs.

Revue des Vins de France,  
N° d'octobre 2012

Par **Claudine Abitbol**

Les **27** et 28 octobre  
■ **Les Rabelaiseries au sud de Poitiers (86)**  
Une première : la ville de Ligugé rend hommage à François Rabelais qui y séjourna. Une trentaine d'exposants, dont une majorité de vignerons.  
Tél. : 05 49 55 97 19  
E-mail : secretariat.associations@liguge.fr

# Rabelaiseries dans l'esprit

A Ligugé, les joyeux Compagnons d'Hynao organisent ce week-end un Salon des vins et produits du terroir.

On constate aujourd'hui de la part des jeunes générations notamment, un regain d'intérêt pour le plaisir de la table, avec une volonté d'éducation et de partage, indique Patrick Terny, le président des Compagnons d'Hynao, club d'œnologie né à Chauvigny avant de s'installer à Ligugé. Pas de doute, les premières Rabelaiseries sont dans l'esprit. Elles se tiendront au complexe sportif Jean-Paul-Gomez à quelques encablures de l'abbaye où séjourna François Rabelais. Cette ode à ce personnage mythique de la table fait rimer pinard et terroir dans la meilleure tradition conviviale. Pour les Compagnons le vin est une chose sérieuse que l'on peut décliner sans se prendre au sérieux.

## Les tables rondes des Compagnons

Pendant deux jours, des professionnels venus de toute la France viticole côtoieront des producteurs locaux et régionaux (fromages, épices, chocolats, miel, salaisons...). « C'est l'occasion d'offrir aux jeunes vignerons une première vitrine », martèle le commissaire général du Salon, Jean-Michel Richard.

Cette manifestation originale se veut pédagogique. « Les Compagnons d'Hynao ont décidé de participer à leur façon à cette communication éducative en facilitant la rencontre du pu-



Les Compagnons d'Hynao rendent hommage à Rabelais.

blic avec les hommes et les femmes qui œuvrent chaque jour avec passion à l'élaboration de produits de qualité. » Ainsi un jeu-concours permettra aux visiteurs d'élire leurs trois exposants « coups de cœur ».

Et, quoi de plus logique, les Compagnons proposeront...

tables rondes. Le public pourra y découvrir les secrets de la vinification et les meilleures alliances gustatives des vins avec le fromage ou le chocolat...

Le côté ludique enfin ne sera pas exclu avec le « poker-senteurs » où l'on jouera cartes sur table. Tout un programme.

## repères

### Une trentaine d'exposants attendus

- > Samedi et dimanche, de 10 h à 18 h 30, complexe sportif Jean-Paul-Gomez de Ligugé.
- > Trente exposants dont une vingtaine de vignerons.
- > Entrée : 3 € avec un verre offert.

- > Entrée gratuite pour les mineurs (sans verre naturellement).
- > Sandwicherie de l'association.
- > Repas traiteur, 14 € à l'espace restauration, ouvert de 12 h 15 à 14 h 30, samedi et dimanche.

Nouvelle République / Centre-Presse  
du 26 octobre 2012  
« Pages Vienne, rubrique Gastronomie »

loisirs

# A Ligugé, rendez-vous aux premières Rabelaiseries

Les Rabelaiseries, premier Salon des vins et des produits du terroir du club d'œnologie les Compagnons d'Hyneao, se poursuivent aujourd'hui à Ligugé.



Nathalie Bouquet participe aujourd'hui à la table ronde « Vins et chocolat ».



Dix-huit vigneron ont répondu présent à l'invitation des Compagnons d'Hyneao.

Les maîtres mots des Rabelaiseries ? « Qualité et convivialité », sourit Patrick Terny, président des Compagnons d'Hyneao, le joyeux club d'œnologie qui organise ce week-end à Ligugé son premier Salon dédié aux vins et aux produits du terroir. « Bien sûr, on fait là référence à Rabelais qui est venu à Ligugé pendant ses études poitevines, poursuit-il, une Rabelaiserie, c'est avant tout une rigolade... mais avec beaucoup de sérieux ! »

Le club a donc sérieusement élargi ses troupes pour l'occasion et ce sont une quarantaine de personnes qui sont à pied d'œuvre jusqu'à ce soir pour assurer la réussite d'un événement qui a tout pour entrer directement dans la cour des

grands. « Pour cette première édition, nous espérons un millier d'entrées, poursuit Patrick Terny, avec ces Rabelaiseries, on veut privilégier le contact entre les visiteurs et des gens qui font leur métier avec leurs tripes. A quelques semaines des fêtes de Noël, on peut découvrir ici de quoi épater ses invités. »

Une trentaine de professionnels ont répondu présent, établissant un judicieux partage entre vins et produits du terroir (fromage, miel, foie gras, chocolat...). Bordeaux, vins du Roussillon et haut-poitou y côtoient même les Châteaux Kefraya ou Musar, étonnantes appellations de vins libanais de la

vallée de la Bekaa. « Les consommateurs ont changé, ils sont plus curieux. » Les Compagnons d'Hyneao ont donc eu l'idée de proposer en Rabelaiserie différentes tables rondes permettant d'approfondir ses connaissances. Premier atelier hier autour de la vinification suivi aujourd'hui par les accords « Vins fromages » et « Vins chocolat ». Alors, goûtons voir (avec modération) si le vin est bon !

Dominique Bordier

## aujourd'hui

> Vins et fromage. Table ronde à partir de 10 h 45, animée par Christophe Laffont, caviste aux « Plaisirs du Vin » à Poitiers et Pascal Boulogne, fromager au marché Notre-Dame.  
> Repas. Sur place à partir de

12 h 15. Réservation possible au 06.87.17.70.10.

> Vins et chocolat. Table ronde animée par Christophe Laffont, caviste, et Nathalie Bouquet, chocolatière au magasin « Les délices de Nathalie » à Ligugé.

Les Rabelaiseries, aujourd'hui de 10 h à 18 h 30, au gymnase Jean-Paul-Gomez à Ligugé. Entrée 3 € (verre à dégustation offert).

ligugé

## Rabelaiseries : premier cru prometteur

**V**ous avez déjà essayé d'accorder du chocolat noir avec du pineau blanc ou avec du banyuls, et du chocolat au lait avec du jurançon ? Ce dimanche après-midi, au salon « Les Rabelaiseries », la table ronde animée par Christophe Laffont, caviste du magasin « Plaisirs du vin » à Poitiers et Nathalie Bouquet, chocolatière au magasin « Les délices de Nathalie » à Ligugé a fait plus que le plein, une trentaine de visiteurs y échangeant leurs points de vue. Ces tables rondes, deux autres étaient consacrées à l'alliance vins et fromages et à la vinification, sont



Pour François Le Menac'h, oenographe saumurois, peindre avec du vin est autre façon de le déguster.

l'une des caractéristiques de ce premier salon des vins et des produits du terroir organisé par les Compagnons d'Hyano. Côté dégustation, les visiteurs ont eu un large choix, une quinzaine de vigneronnes des différentes régions viticoles françaises mais aussi de Moldavie et du Liban et autant de producteurs de produits du terroir étaient présents. Le jeu du « poker saveurs » a apporté sa touche ludique. Tous ces ingrédients sont un encouragement certain pour les organisateurs à poursuivre pour les prochains millésimes.

Centre Presse du 2 novembre 2012

ligugé

## Un fromager "vachement" passionné !

**L**e week-end passé, le Salon des vins et produits du terroir « Les Rabelaiseries » a réuni une trentaine d'exposants. L'occasion pour les visiteurs de parfaire leur odorat et leur palais et de découvrir des producteurs locaux. Parmi eux, le Ligugéen Pascal Boulogne, fromager au marché Notre-Dame, a tenu à être présent pour ce premier opus.

« Je connais bien les membres organisateurs pour avoir organisé au sein de leur club d'œnologie des séances sur l'alliance des vins et des fromages. Je savais qu'ils feraient un salon de qualité car, tout comme moi, ce sont des passionnés. De plus, j'habite Ligugé et il est normal que je sois de cette première aventure... », précise Pascal. Cela fait maintenant une vingtaine d'années que ce natif du Pas-de-Calais officie dans le fromage, une vocation née à



Pascal a promis de revenir pour la 2<sup>e</sup> édition des Rabelaiseries.

l'âge de 18 ans lors d'un premier emploi à Paris. « Au départ, je voulais travailler dans la confection. Finalement, on m'a proposé une place de fromager. Je n'avais aucune con-

naissance en la matière mais un déclin s'est passé ».

De retour dans sa région natale, il décide d'approfondir son expérience auprès de Philippe Olivier, maître fromager, puis se perfectionne en affinage à Niort, pendant 10 ans, sous les conseils de Mme Guérin, membre de la Guilde des fromagers.

Aujourd'hui, Pascal gère l'étal de la fromagerie Bellevaire, implanté sur le marché Notre-Dame à Poitiers, et s'occupe de la commercialisation des six fromages que son enseigne produit et affine à partir des laits de vache et de chèvre achetés auprès des agriculteurs de la région. Une autre de ses missions consiste à dénicher au plus profond de la région Poitou-Charentes des petits trésors de fromage.

Corr. NR Stéphane Terny

Nouvelle République du 3 novembre 2012