

## 2<sup>e</sup> édition des Rabelaiseries de Ligugé 9 & 10 novembre 2013

### La Presse en a parlé...

## Les secondes Rabelaiseries se préparent

La deuxième édition du salon des vins et produits du terroir « Les Rabelaiseries » aura lieu les 9 et 10 novembre. « Avec notre premier salon, nous avons séduit, tant les exposants que les visiteurs. Aujourd'hui, il nous faut confirmer et asseoir la manifestation » indique Patrick Terny, le président du club œnologique « Les Compagnons d'Hynao ».

Le bouche à oreille entre vignerons a bien fonctionné puisqu'une trentaine, représentant la majorité des régions françaises et quelques étrangères, sera présente. S'y ajouteront une dizaine de produits du terroir aussi divers que pri-



Les Compagnons d'Hynao présentent l'affiche de la nouvelle édition des Rabelaiseries

meurs, bière, safran, miel, salaisons, chocolats fins, conserves de volailles, escargots,

huiles... Côté animations, les visiteurs seront invités à voter pour leur stand préféré et leur

billet d'entrée (3€ avec un verre à dégustation en cadeau) leur permettra de participer à une tombola dont le 1<sup>er</sup> prix est un week-end « Vigneron ». Comme l'an passé, trois tables rondes seront animées par des professionnels sur les thèmes de la vinification, l'alliance « vins fromages » et l'abécédaire de la dégustation.

Service traiteur assuré les samedi et dimanche midi pour un tarif de 15 € (réservation par téléphone 06.78.64.71.48 ou par mail à [secretariat.associations@liguge.fr](mailto:secretariat.associations@liguge.fr) du 28 octobre au 10 novembre ou sur place le matin de 10 h 30 à 12 h). Ouverture le samedi de 10 h 30 à 20 h et le dimanche de 10 h 30 à 18 h 30. Complexe sportif Jean-Paul Gomez.

Centre Presse du 1er octobre 2013

## Les Rabelaiseries de retour en novembre

Programmée une quinzaine de jours plus tard que l'an passé, la 2<sup>e</sup> édition du salon des vins et produits du terroir « Les Rabelaiseries » aura lieu les 9 et 10 novembre prochains. Un second opus que l'équipe organisatrice du club œnologique les Compagnons d'Hynao prépare activement depuis quelques mois. « Avec notre premier salon, nous avons séduit, tant les exposants que les visiteurs. Aujourd'hui, il nous faut confirmer et asseoir la manifestation », indique Patrick Terny, le président de l'association.

D'ores et déjà, le bouche à oreille entre vignerons a fonctionné. Ils seront une trentaine à faire le déplacement et représenteront la majorité des régions françaises, voire



Le comité de pilotage des Rabelaiseries.

quelques étrangères. S'y ajouteront une dizaine de produits du terroir aussi divers que primeurs, bière, safran, miel, salaisons, chocolats fins, con-

serve de volailles, escargots, huiles... Côté animations, les visiteurs seront invités à voter pour leur stand préféré et leur billet d'entrée (3€ avec un

verre à dégustation en cadeau) leur permettra de participer à une tombola dont le 1<sup>er</sup> prix est un week-end « Vigneron ». Comme l'an passé, trois tables rondes seront animées par des professionnels sur les thèmes de la vinification, l'alliance vins et fromages et l'abécédaire de la dégustation. Quant à la restauration, un service traiteur sera assuré les samedi et dimanche midi pour un tarif de 15 €. Réservation par téléphone 06.78.64.71.48 ou par mail au secrétariat ([associations@liguge.fr](mailto:associations@liguge.fr)) du 28 octobre au 10 novembre ou sur place le matin de 10 h 30 à 12 h.

« Les Rabelaiseries », le samedi 9 novembre de 10 h 30 à 20 h et le dimanche 10 de 10 h 30 à 18 h 30. Complexe sportif Jean-Paul Gomez.

Nouvelle République du 2 octobre 2013

Actualités VOS RENDEZ-VOUS

LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE



Plus de rendez-vous  
sur [larvf.com](http://larvf.com)

De NOVEMBRE 2013

**SALON des VINS**  
et produits de terroirs  
*Les Rabelaiseries de*  
**LIGUGÉ**  
Complexe J-P. Gomez  
**9 - 10**  
**NOVEMBRE**  
2013

10h30 à 20h le samedi  
10h30 à 18h30 le dimanche

Entrée: 3 € / jour  
avec 1 verre à dégustation  
en cadeau

**Renseignements:**  
**05 49 55 97 19**  
organisé par les Compagnons d'Hynao  
de Ligugé avec le soutien de :

Tables ateliers / jeux  
Restauration sur place

Les 9 et 10 novembre  
■ **Les Rabelaiseries  
au sud de Poitiers**  
À Ligugé, où Rabelais séjourna,  
une quarantaine d'exposants  
invités par les Compagnons  
d'Hynao. Vins de France,  
d'Italie, du Liban...  
Tél. : 05 49 55 97 19  
E-mail : secretariat.  
[associations@liguge.fr](mailto:associations@liguge.fr)

Revue du Vin de France, N° de novembre 2013

**N° 285 - NOVEMBRE 2013**

**AFFICHE**  
H E B D O

**Le seul  
Hebdo  
Mensuel**

2 ter rue des Transporteurs - Pôle République I - BP 81165 - 86062 POITIERS Cedex 9  
05 49 60 21 60 - Fax 05 49 60 83 50 - [www.affichehebdo.fr](http://www.affichehebdo.fr) - [affiche86@interpc.fr](mailto:affiche86@interpc.fr)

**20.00 RABELAISERIES DE LIGUGÉ**  
► LIGUGÉ - COMPLEXE SPORTIF  
2<sup>e</sup> édition du salon des vins et produits du terroir organisée par  
le club œnologique de Ligugé « Les Compagnons d'Hynao ».  
Entrée : 3€ / jour avec un verre à dégustation en cadeau  
Res. : 05 49 55 97 19

**10.30 RABELAISERIES DE LIGUGÉ**  
► LIGUGÉ - COMPLEXE SPORTIF  
Voir au samedi 9 novembre. Res. : 05 49 55 97 19

Affiche Hebdo, N° de novembre 2013



Hebdomadaire gratuit d'information de proximité du vendredi au samedi 12 novembre 2013

VITE DIT

#### SALON

##### Les vins s'exposent à Ligugé

La deuxième édition des « Rabelaiseries de Ligugé », organisée par le groupe épicurien « Les Compagnons d'Hynao », aura lieu ce week-end au complexe Jean-Paul Gomez, de 10h30 à 20h le samedi, de 10h30 à 18h30 le dimanche. Dédié à la dégustation et à la vente de vins et produits du terroir, ce salon proposera des tables rondes à thèmes, ainsi qu'une exposition de peintures et photographies, réalisées par des artistes locaux sur le thème de la gastronomie. Entrée : 3€/jour, avec un verre de dégustation. Plus d'infos au 05 49 55 97 19.

7 à Poitiers, semaine du 6 au 12 novembre 2013

**sortir**  
on Vienne

Du 9 novembre au 22 novembre

**BROCANTES**  
**EXPOSITIONS**  
**ANIMATIONS**

### 2<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU SALON DES VINS ET PRODUITS DU TERROIR

**Ligugé.** Complexe Sportif Jean-Paul Gomez. Samedi de 10H30 à 20H et Dimanche de 10H30 à 18H30 «2<sup>e</sup> édition du salon des vins et produits du terroir organisée par le club oenologique de Ligugé «Les Compagnons d'Hynao»»  
40 exposants issus de la France entière Animations diverses, tombola, tables rondes».  
05 49 55 97 19. entrée 3€ avec un verre à dégustation en cadeau  
Les 09 et 10/11/13

tendances n°269 - du 09/11 au 22/11/13

[www.tendancescity.com](http://www.tendancescity.com)

Magazine Tendances, semaine du 9 au 12 novembre 2013





237 NOVEMBRE 2013

### VIE LOCALE

#### \*LIGUGÉ

SAMEDI 9 NOVEMBRE  
ET DIMANCHE 10  
NOVEMBRE DE 10H30 À  
20H (JUSQU'À 18H30 LE  
DIMANCHE)

2<sup>e</sup> édition du salon des vins  
et produits du terroir *Les Rabelaiseries*  
(jeux, tables rondes, restauration sur  
place)



Complexe sportif Jean-Paul  
Gomez

Entrée 3 euros,  
avec un verre à dégustation en  
cadeau

BIP, N° de novembre 13

# SALON des VINS et produits de terroirs *Les Rabelaiseries de* **LIGUGÉ** Complexe J-P. Gomez 9 - 10 NOVEMBRE 2013

### Pourquoi un salon ?

Un club œnologique, épicurien et mixte, peut avoir des projets... Ou pas ! On peut rester dans la ronde des séances, critiquer et noter, écouter et noter, c'est vrai. On peut aussi être dynamique et volontaire, avoir envie d'entreprendre, ouvrir l'avenir et prendre ses responsabilités.

Alors que faire qui intéresse et fédère les Compagnons ?

Il y a eu la création de la plaque de récompense, très liée à la qualité, l'accueil et la convivialité, qui fait toujours son effet. Il y a eu la participation à des jurys, la participation au Forum des associations de Liguge, la rédaction d'un bulletin annuel (*La Table des Compagnons*), le choix du costume des membres (tablier noir, canotier, noeud papillon, broche), les intronisations, la création du site internet, les soirées, l'accueil de vigneron, l'implantation de la vigne musée (*Les Grappes Rabelaisiennes*) et... la mise en place d'un salon gastronomique : *Les Rabelaiseries*.

Longue gestation, pas moins de 10 années, des vigneron rencontrés partout en France appuyaient l'idée parfois furieusement, une

tentative en 2011, puis l'an 2012 où le rêve a pris forme. Un salon où mais pas n'importe quoi ni n'importe comment : du sérieux, de la convivialité et de la qualité. Mettre de notre côté tous les ingrédients de la réussite ça on ne peut le faire qu'avec une équipe, de l'envie et de la motivation.

Aux dires mêmes des exposants, la première des *Rabelaiseries* a conforté les plus bédés d'entre eux, les hésitants, voire les prêcheurs ! Comme le dit notre manager Patrick, on a séduit il faut convaincre et durer. Quelle satisfaction de voir un plan se dérouler sans accroc comme il se dit ailleurs ! Chacun des bénévoles présents actif et ravi de la tournure des événements, qu'ils soient du club ou venant de l'extérieur si proche, ça donne envie de continuer et de progresser encore et encore.

En fait une idée pas évidente au départ est devenue une aventure humaine motivante et riche. Je trouve que c'est déjà pas si mal !

On en a même vu verser une petite larme après le dimanche soir ! Soulagement ? Sensation du devoir accompli ? Fatigue ? Submergé par la réussite ? Allez savoir ! Vivement le prochain !

### PROGRAMME DES DEUX JOURS :

SAMEDI 9 NOVEMBRE	DIMANCHE 10 NOVEMBRE	14 h 30
10 h 30 Ouverture au public	10 h 30 Ouverture au public	Fermeture de l'espace restauration
11 h 45 Tirage au sort et remise des lots du jeu « Coups de coeur »	11 h 15 Table ronde n°2, l'alliance « Vins et fromages » animée par Christophe Laffont, caviste du magasin « Plaisirs du vin » à Poitiers et Pascal Boulogna, fromager au marché Notre-Dame à Poitiers	15 h Table ronde n°3, les accords mets et vins animée par Christophe Laffont, caviste du magasin « Plaisirs du vin » à Poitiers
12 h Ouverture de l'espace restauration	14 h 30 Fermeture de l'espace restauration	17 h 45 Tirage au sort et remise des lots du jeu « Coups de coeur » et de la tombola
14 h 30 Fermeture de l'espace restauration	15 h Table ronde n°1, « Un terroir, un homme, un vin » animée par Jacques Raynaud, du Domaine Dohin Le Roy (Corbières)	18 h Résultats du choix du public et annonce des 6 coups de coeur remise des plaquettes « Hymao »
17 h Tirage au sort et remise des lots des jeux « Coups de coeur »	11 h 45 Tirage au sort et remise des lots du jeu « Coups de coeur »	18 h 30 Fermeture du salon
20 h Fermeture du salon	12 h Ouverture de l'espace restauration	

le samedi  
10h30 à 20h  
le dimanche  
10h30 à 18h30

**TOMBOLA**  
SUR LES BILLETS D'ENTREE  
à gagner 2 nuitées en chambre d'hôte pour 2 personnes (petit déjeuner compris) dans le vignoble frontonnais au domaine Saint-Guilhem... et de nombreux autres lots

**LES ACCORDS METS ET VINS**  
animé par **Christophe Laffont**,  
caviste magasin « Plaisirs du vin » à Poitiers

Entrée 3 € | jour  
avec 1 verre à dégustation  
en cadeau

Tables ateliers / jeux  
Restauration sur place  
Renseignements  
06 78 64 71 48  
www.hymao.fr



NR/CP du 7 novembre 2013

sortir

## Les Rabelaiseries à Ligugé : de tout pour l'épicurien

La 2<sup>e</sup> édition du salon dédié à la dégustation et vente directe de vins et produits de terroir se tient ce week-end à Ligugé. Le menu est riche et alléchant.

**T**out, tout, vous aurez tout pour l'épicurien les 9 et 10 décembre à Ligugé. Il y aura à boire, à manger et à penser pour la deuxième édition des Rabelaiseries, salon dédié à la dégustation et vente directe de vins et produits de terroirs. L'hommage à François Rabelais n'a rien d'anodin : l'auteur de la Renaissance a séjourné dans la commune au début du XVI<sup>e</sup>.

### Tables rondes et œnographie

Cette manifestation, voulue, créée et organisée par « Les Compagnons d'Hynao » ([www.hynao.fr](http://www.hynao.fr)) club œnologique ligugéen formée de joyeux drilles fondus de vins méconnus, de casse-croûte entre amis et de convivialité partagée. Patrick Terny, président de l'association, Jean-Michel Richard, le directeur du salon et autres compagnons poursuivent un but commun : « A l'heure où une nouvelle génération de plus en plus sensibilisée au goût se passionne pour le vin et la cuisine, nous avons décidé de participer à leur façon à cette communication éducative en facilitant la rencontre du public avec les hommes et les femmes qui œuvrent chaque jour avec passion à l'élaboration de produits de qualité. » En plus d'activer les papilles, on pourra faire travailler ses neurones lors de trois tables



Quarante exposants sont attendus ce week-end à Ligugé.

(Photo d'archives)

rondes encadrées par des amateurs très pointus. Une exposition des œuvres de François Le Ménac'h, artiste peintre saumurois, qui a la particularité de peindre avec du jus de vin (œnographie) et des photographies réalisées par des artistes locaux sur le thème de la gastronomie complètent le menu très riche de ce salon. Une offre complétée par une tombola gratuite (premier prix : trois jours en chambre d'hôte chez un vigneron) tirée à 17 h 45 et l'élection des exposants les plus remarquables par le public et les organisateurs. Ces six "coups de cœur" seront dévoilés di-

manche à 18 heures, quelques minutes avant le terme de cette deuxième édition qui s'annonce bien. « Ce salon original monte en puissance, conclut Jean-Michel Richard. 80 % des exposants de l'an dernier reviennent et nous compteront une dizaine de stands supplémentaires. On espère que le public suivra. »

Vu le programme alléchant de ces deux jours d'agapes, gagnons que les amateurs de bonne chère et les gastronomes en culotte courte répondront présents au rendez-vous festif.

Loïc Lejay

> A déguster : Samedi de 10 h 30 à 20 h et dimanche de 10 h 30 à 18 h 30 au complexe sportif Jean-Paul Gomez de Ligugé. Entrée : 3 € avec un verre à dégustation offert. Entrée gratuite pour les mineurs (pas de verre). Possibilité de restauration sur place. Soit par la sandwicherie l'association. Soit par un repas complet traiteur (le samedi midi menu choucroute et dimanche midi menu cassoulet) au prix de 15 €. Un service-traiteur est assuré le samedi midi et dimanche midi pour un tarif de 15 €. Réservation par téléphone au 06.78.64.71.48 ou par mail à [secretariat.associations@liguge.fr](mailto:secretariat.associations@liguge.fr) jusqu'au 10 novembre, ou sur place le matin de 10 h 30 à 12 h.

### programme

**Samedi**  
> 10 h 30. Ouverture au public.  
> 12 h. Ouverture de l'espace restauration.  
> 14 h 30. Fermeture de l'espace restauration.  
> 15 h. Table ronde « Un terroir, un homme, un vin » animée par Jacques Raynaud vigneron.  
> 20 h Fermeture du salon.  
**Dimanche**  
> 10 h 30. Ouverture au public.  
> 11 h 15. Table ronde, l'alliance « Vins et fromages » animée par Christophe Laffont, caviste et Pascal Boulogne, fromager.  
> 12 h. Ouverture de l'espace restauration.  
> 14 h 30. Fermeture de l'espace restauration.  
> 15 h. Table ronde, les accords mets et vins.  
> 18 h. Annonce des six coups de cœur.  
> 18 h 30. Fermeture du salon.

NR/CP du 6 novembre 2013

# Le retour de Rabelais en terre poitevine

La deuxième édition du salon dédié aux vins et produits du terroir se tient ce week-end à Ligugé.



Le comité de pilotage des Rabelaiseries.

Ce week-end, la deuxième édition des Rabelaiseries, ode moderne aux vins et produits de terroir, signe le retour de François Rabelais, tout du moins son esprit, à Ligugé. L'auteur a séjourné dans la commune au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Les Compagnons d'Hynao ([www.hynao.fr](http://www.hynao.fr)), regroupant les membres du club œnologique ligugéen créateur de ce rendez-vous des papilles avisées, ne sont pas manchots autour d'une table ronde.

Ils se sont retroussé les manches pour attirer à leur huis quarante vigneron de toutes les régions mais aussi

de tous pays (Liban, Italie) et une dizaine de producteurs de mets d'actualité ou oubliés. Les joyeux compagnons ont réussi leur pari. « *Nous voulons faciliter la rencontre du public avec les hommes et les femmes qui œuvrent chaque jour avec passion à l'élaboration de produits de qualité.* »

Ce menu est complété par trois tables rondes animées par des professionnels, une tombola gratuite (1<sup>er</sup> prix : 2 nuitées plus petit-déjeuner en chambre d'hôte dans un domaine viticole) tirée à 17 h 45, et l'élection des exposants les plus remarquables par le pu-

blic et les organisateurs. Ces six "coups de cœur" seront dévoilés dimanche à 18 heures, quelques minutes avant le terme de cette deuxième édition très appétissante.

L.L.

> Samedi de 10 h 30 à 20 h et dimanche de 10 h 30 à 18 h 30, au complexe sportif Jean-Paul-Gomez de Ligugé. Entrée : 3 € avec un verre à dégustation offert. Entrée gratuite pour les mineurs (pas de verre). Restauration sur place. Sandwicherie et repas complet traiteur (le samedi midi menu choucroute et dimanche midi menu cassoulet) au prix de 15 €. Réservation par téléphone au 06.78.64.71.48 ou sur place le matin, de 10 h 30 à 12 h.

# Des vins et des mets tout à fait dignes de Rabelais

Jusqu'à ce soir, Ligugé accueille ses deuxièmes Rabelaiseries. L'occasion de découvrir des vins plus ou moins connus mais aussi des produits régionaux.

**M**ax Rolfo a traversé la France dans toute sa largeur pour venir faire découvrir ce week-end à Ligugé ses truffes blanches et son vin. Avec un délicieux accent, il explique: « Pour les truffés, j'ai oune chène. »

Un seul chène pour se livrer à la trufficulture, c'est peu, s'étonne le visiteur. « Ma non. Ça soufit bien. » On finit par comprendre que Max a « un chien ».

Tout le monde s'esclaffe. On hume les truffes; on goûte le vin très particulier venu du sud du Piémont. On est bien. Max est l'un des hôtes des deuxièmes Rabelaiseries qui se tiennent jusqu'à ce soir à Ligugé. Quelques dizaines de viticulteurs ont eux aussi fait le voyage. certains sont venus en voisins, de Cognac, de Touraine ou du Haut Poitou. D'autres ont parcouru presque autant de kilomètres que Max, comme cette famille de vignerons venus faire découvrir les trop peu connus vins de leur Jura natal.

Il y a aussi les producteurs locaux qui proposent à la dégustation et à la vente leur miel, leurs truites fumées, leurs fromages. Ce soir, à la clôture de cette sympathique manifestation, à 18 heures, seront dévoilés les coups de cœur de l'édition 2013. Le nôtre va à Catherine Étrillard qui, depuis l'an passé, commercialise sa production de safran.

Installée à Saint-Julien-l'Ars, Catherine produit un peu moins de 500 grammes par an. « Seulement 500 grammes ? » s'étonne-t-on. Eh oui: 500 grammes, soit la production, sous forme de stigmates rouge vif de quelque... 67.000 fleurs qu'il faut récolter une à une pendant trois semaines. « J'ai les genoux comme ça ! » s'amuse Catherine en tapant du poing sur son comptoir, avant de vous tendre une délicieuse verrine de pommes confites au safran.

> De 10 h 30 à 18 h 30, complexe sportif Jean-Paul Gomez. Entrée: 3 €.



Max Rolfo, viticulteur piémontais, propose des vins qu'on a peu l'occasion de consommer ici.

NRD du 10 novembre 2013

>>... **A NOTÉ** que les organisateurs des Rabelaiseries, à Ligugé ce week-end offraient à chaque visiteur un verre pour les dégustations de vins. Ils précisaient que l'entrée des moins de 18 ans serait gratuite mais ne donnerait pas droit au verre offert. Pingrerie ou souci de ne pas pousser les très jeunes à la consommation d'alcool ? Sans hésiter, M. Écho opte pour la seconde solution.

Centre Presse « M. écho » du 11 novembre 2013