

3^e édition des Rabelaiseries de Ligugé 8 & 9 novembre 2014

La Presse en a parlé...

ligugé

CP 10/10/2014

Les Rabelaiseries reviennent en novembre

Les 8 et 9 novembre, se tiendra au complexe sportif Jean-Paul Gomez, la 3^e édition des Rabelaiseries de Ligugé, le salon des vins et produits de terroirs organisé par les Compagnons d'Hynao. L'objectif pour cette édition est d'asseoir définitivement ce salon dans le paysage local. Cette année, 47 exposants seront présents (contre 39 l'an passé), soit 31 vigneron et 16 producteurs issus de la plupart des régions françaises.



Patrick Terny, Alain Souchaud et Jean-Michel Richard, organisateurs.

fera déguster son vin issu du Saumur.

Une restauration traiteur sera proposée les samedi et dimanche midi, il est d'ores et déjà possible de réserver ses repas en appelant le 06.78.64.71.48 (18 € par personne, boissons non comprises).

Ouvert le samedi de 10 h à 20 h et dimanche de 10 h à 18 h 30, entrée 3 € avec un verre à dégustation en cadeau. Programme et liste des exposants sur le site www.hynao.fr ou en contactant le secrétariat des associations au tél. 05.49.55.97.19.

Centre Presse du 10 octobre

ligugé

Le Salon des vins et produits de terroirs début novembre

Les 8 et 9 novembre prochains, pour la troisième année consécutive, le Salon des vins et produits de terroirs « Les Rabelaiseries de Ligugé », organisé par le club œnologique « Les compagnons d'hynao », sera de retour au complexe sportif Jean-Paul Gomez. Cette année, 31 vigneron et 16 producteurs exposeront leurs produits. Deux tables rondes (l'une sur l'alliance vins et fromages, l'autre sur les accords mets et vins) seront programmées ainsi qu'une tombola. Le lycée viticole Edgard Pisani de Montreuil-Bellay sera présent. Samedi, de 10 h à 20 h et dimanche, de 10 h à 18 h 30, entrée : 3 € avec un verre à dégustation en cadeau.

Nouvelle République du 10 octobre

Du 8 au 10 novembre
■ **Les Rabelaiseries
près de Poitiers**
Salon de produits du terroir et
vins à Ligugé connu pour son
abbaye Saint-Martin et l'écrivain
Huysmans auteur de *À Rebours*.
Tél. : 05 49 55 97 19

Revue du Vin de France
N° de novembre

TÉLÉ & SORTIES 15J
Tendances
N° 202 • 110 000 ex.
Du samedi 8 au vendredi 21 novembre 2014
citymagazine

LES RABELAISERIES
Ligugé. Complexe sportif
Jean Paul Gomez, de 10h à 20h
le samedi et de 10h à 18h30 le
dimanche 3^e édition du salon des
vins et produits du terroir
organisé par le club œnologique
de Ligugé « Les Compagnons
d'Hynao ». 46 exposants issus de
la France entière, tables rondes,
tombola et exposition artistique sur
le thème de la gastronomie.
Tél. 05 49 55 97 19. Entrée 3€ avec
un verre à dégustation en cadeau.
Du 03/11/2014 au 09/11/2014.

Tendances magazine
N° de 8 au 21 novembre

ligugé

Les Rabelaiseries de retour en novembre

Les 8 et 9 novembre prochains, pour la 3^e année consécutive, le salon des vins et produits de terroirs « Les Rabelaiseries de Ligugé » sera de retour au complexe sportif Jean-Paul Gomez. Le club œnologique Les Compagnons d'Hynao est à pied d'œuvre depuis le début de l'année pour concocter une édition digne des précédentes. Sa mission est de faire encore mieux de manière à asseoir définitivement la manifestation dans le paysage local. Cette année, 47 exposants seront présents (contre 39 l'an passé), soit 31 vigneronnes et 16 producteurs issus de la plupart des régions françaises.

Côté programme, le comité d'organisation a prévu deux tables rondes (l'une sur l'al-



Trois des membres organisateurs : Jean-Michel Richard, Alain Souchaud et Patrick Terny.

liance vins et fromages, l'autre sur les accords mets et vins) et une tombola qui permettra aux participants de remporter un

week-end dans un vignoble ou encore de quoi constituer sa première cave ou cellier. Autre orientation que souhaite.

prendre le salon, la dimension éducative avec une mise en avant de la filière viticole française et notamment son implication dans le monde économique. A ce titre, le lycée viticole Edgar-Pisani de Montreuil-Bellay sera présent et fera déguster son vin issu du Saumur. Pour ceux qui le souhaitent, une restauration traiteur sera proposée les samedi et dimanche midi, sachant qu'il est d'ores et déjà possible de réserver ses repas en appelant le 06.78.64.71.48 (18 € par personne, boissons non comprises).

Ouvert le samedi de 10 h à 20 h et dimanche de 10 h à 18 h 30, entrée 3 € avec un verre à dégustation en cadeau. Programme et liste des exposants sur le site www.hynao.fr ou en contactant le secrétariat des associations au 05.49.55.97.19.

NR du 15 octobre

www.affichehebdo.fr

AFFICHE HEBDO

Le seul hebdo mensuel

Expos • Cinéma • Agenda • Sport

Votre mensuel des sorties et loisirs

samedi 8

10.00 LES RABELAISERIES DE LIGUGÉ

3^e édition du salon des vins et produits de terroirs organisé par le club œnologique de Ligugé - Les Compagnons d'Hynao - 46 exposants issus de la France entière, tables rondes, tombola et exposition artistique sur le thème de la gastronomie. Restauration possible sur place.

Entrée 3 € avec un verre à dégustation en cadeau.
05 49 55 97 19 aux heures de bureau - www.hynao.fr

dimanche 9

10.00 LES RABELAISERIES DE LIGUGÉ

LIGUGÉ - LES COMPAGNONS D'HYNAO -
SECRETARIAT DES ASSOCIATIONS PLACE
PIERRE

3^e édition du salon des vins et produits de terroirs organisé par le club œnologique de Ligugé - Les Compagnons d'Hynao - 46 exposants issus de la France entière, tables rondes, tombola et exposition artistique sur le thème de la gastronomie. Restauration possible sur place. Entrée 3 € avec un verre à dégustation en cadeau.

Tél : 05 49 55 97 19 aux heures de bureau - www.hynao.fr

Affiche Hebdo, N° de novembre

Mercredi 5 novembre 2014

viennne | rabelaiseries à ligugé

Quand le bon tient salon

Le vin et les mets des terroirs sont réunis tout le week-end à la grande table ligugéenne des joyeux Compagnons d'Hynao. A visiter sans modération.

Epicurien sinon rien. Depuis trois ans, les Compagnons d'Hynao font partager leur connaissance du vin et leur amour des bonnes choses. Le bon tient salon à Ligugé. Qu'on se le dise. D'où il est, François Rabelais doit apprécier sans modération cette manifestation qui titille les papilles. De son passage en terre ligugéenne dans les années 20 - du XVI^e siècle s'entend - le créateur de Gargantua a fait boire à son géant du vin de Ligugé.

Quand six siècles plus tard, Jean-Michel Richard et ses amis ont concrétisé leur vieux rêve, l'appellation contrôlée coulait de sources « C'est le fruit d'un long brainstorming avec les compagnons », sourit le commissaire général du Salon. Ainsi sont nées les Rabelaiseries. Avec un discours et une méthode. « A l'heure où une nouvelle génération de plus en plus sensibilisée au goût se passionne pour le vin et la cuisine, les Compagnons d'Hynao ont décidé de participer à leur façon à cette communication éducative en facilitant la



Jean-Michel Richard et ses amis ont concrétisé leur vieux rêve.

(Photo Patrick Lavaud)

rencontre du public avec les hommes et les femmes qui œuvrent chaque jour avec passion à l'élaboration de produits de qualité. » Toujours plus courues, les Rabelaiseries espèrent réunir plus de 1.500 amateurs à leur grande table d'hôte. Au menu

pantagruélique de ces deux jours informatifs et festifs s'est rajoutée une bonne tranche de l'art local avec une exposition de près de 150 œuvres d'artistes d'ici. Le thème ? La gastronomie. On l'aurait deviné...

Une cinquantaine d'exposants

(31 vigneron et 16 producteurs) ont répondu à l'appel des compagnons d'Hynao. Le cru 2014 des Rabelaiseries s'annonce excellent. A visiter sans modération.

Loïc Lejay

le chiffre

3

C'est en euros le prix d'entrée au salon. Il vous sera offert un verre dégustation sérigraphié. En outre, le ticket d'entrée (uniquement pour les adultes) comprend un coupon d'inscription qui vous permet de participer à la tombola du salon. Deux tirages au sort auront lieu le samedi et le dimanche.

Le programme

Samedi 8 novembre

> 10 h. Ouverture au public.
> 12 h. Ouverture de l'espace restauration.
> 14 h. Fermeture de l'espace restauration.
> 19 h. Tirage au sort et remise des lots des jeux « Coups de cœur »

et de la tombola avec en 1^{er} lot « je commence ma cave et mon cellier » panier regroupant les 47 produits par chacun des exposants.

> 20 h. Fermeture du salon

Dimanche 9 novembre

> 10 h. Ouverture au public

> 11 h. Table ronde : l'alliance

« Vins et fromages » animée par Christophe Laffont, caviste du magasin « Plaisirs du vin » à Poitiers et Pascal Boulogne, fromager au marché Notre-Dame de Poitiers
> 12 h - Ouverture de l'espace restauration
> 14 h - Fermeture de l'espace restauration
> 15 h - Table ronde n° 2, les accords mets et vins animée par Christophe Laffont.

> 17 h 45 - Tirage au sort et remise des lots du jeu « Coups de cœur » et de la tombola avec en 1^{er} lot « un week-end vigneron » pour deux personnes.

> 18 h - Résultats du choix du public et annonce des six coups de cœur
remise des plaquettes « Hynao ».

> 18 h 30 - Fermeture du salon.

Au gymnase Jean-Paul Gomez.

A table

> Pour se restaurer sur place deux possibilités : le stand tenu par l'association le service traiteur (18 € le repas, boissons non comprise).

> Réservation par téléphone au 06.78.64.71.48 ou par mail à secretariat.associations@liguge.fr jusqu'au 7 novembre, ou sur place les matins de 10 h à 11 h 30.

> Samedi : l'apéritif des Compagnons et ses amuse-bouches, cassoulet, salade de fruits.

> Dimanche : L'apéritif des Compagnons et ses amuse-bouches, poulet au cidre, pommes raisins, les Délices de Nathalie.

les exposants

1. Jackie Beau, producteur de miel.
2. La Ferme en Terre, conserves et volailles.
3. Jean-Marc Baudet, huiles et noix.
4. La Ferme Bidaud, produits de la ferme et conserves de canard.
5. Les Gourmandises des 1001 nuits, produits à tartiner.
6. Terroirs Outre Mer, épices et vanille.
7. Les Délices de Nathalie, chocolats-pâtisseries-traiteur.
8. L'Escargouille, escargots.
9. Brasserie de Bel-Air, bière du Limousin.
10. Fromagerie Beillevaire.
11. Rasteau, Domaine des Banquettes.
12. Bergerac, Domaine de

- Brousse.
13. Bourgueil, Domaine Godéroy.
14. Duras, Vignoble Hauts de Riquets.
15. Alsace, Vins Knellwolf.Jehl.
16. Saumur-champigny, Domaine le Clos des Cordeliers.
17. Côtes du rhône, Domaine de la Croix Chabrières.
18. Jura, Domaine Pierre Richard.
19. Fronton, Domaine Saint-Gulhem.
20. Vins du Liban, M. et Mme Ghssoub.
21. Cahors, Domaine le Bout du Lieu.
22. Vins de l'Hérault, Domaine Saint-Vincent.
23. Montlouis, Domaine Moyer.
24. Saumur, lycée viticole Edgard-Pisani.

25. La Panetière, boulangerie-pâtisserie.
26. Huîtres, Earl Côte et Claires.
27. Confitures des Pyrénées.
28. Pisciculture du Moulin de Cerzay.
29. Castillon, Château Beynat.
30. Muscadet, Domaine Christian Gauthier.
31. Cognac, pineau et vins des Charentes, Gyl Richard.
32. Champagne, Domaine Binlaux.
33. Corbières, Domaine Dohin.Le Roy.
34. Haut-médoc, Château Pontoise.Cabarrus.
35. Vins de Porto, restaurant « Tres Marias ».
36. Galliac, Domaine d'Escausses.
37. Produits du Cantal, Boucherie

- Borne.
38. Côtes de Bourg, Château Côtes de Bellevue.
39. Safran des Grands Ajoncs.
40. Bourgogne, Domaine Monneret Père et Fils.
41. Quincy-Reuilly, Domaines Tatin.
42. Cadillac et 1^{er} Côtes de Bordeaux, Château du Payre.
43. Anjou, Domaine des Rochelles.
44. Roussillon, Domaine Semper.
45. Haut-poitou, Domaine de la Rôtisserie.
46. Costières de Nîmes, Domaine de Bellefontaine.
47. Vouvray, Domaine Aubert. (*) En gras, les nouveaux exposants.

Séverine Bidaud conserve la foi dans le canard gras

C'est en voisine qu'elle revient aux Rabelaiseries pour la deuxième fois. « De la ferme à Andillé, on aperçoit le clocher de l'église de Ligugé », explique Séverine Bidaud qui depuis le début du siècle produit des poulets au grain, des



Séverine Bidaud.

pintades fermières et des canards gras. La responsable d'exploitation a toujours la foi en la volaille. Depuis l'an 2000, elle cultive son amour du bon et du travail bien fait tandis que mari continue de donner dans la céréale.

Séverine Bidaud présentera ses produits authentiques et gourmands ce week-end : frais ou en conserve, prêts à cuire ou conditionnés, les amateurs de volailles vont se sentir pousser des ailes. Et ceux qui aiment le foie gras repartiront le cœur léger.

La Ferme Bidaud (volailles fermières, canards gras, foie gras), 9, chemin de l'Église, à Andillé, Les Roches-Prémarie. Tél. 05.49.42.57.94 ou 06.80.91.14.92. Magasin ouvert de 15 h à 19 h le vendredi.

Le domaine de la Rôtisserie porte haut les couleurs du haut-poitou



Le haut-poitou sera bien représenté.

Amateur de course à pied et créateur du trail des vignes sur ses terres viticoles, Jacques Baudon a passé l'an dernier le témoin à son fils Mickael. Le domaine de la Rôtisserie continue de porter haut les couleurs du haut-poitou. Blanc, rouge, rosé, blanc sec et moelleux chenin, gamay, chardonnay et autre ca-

bernet : les amateurs de vin vont avoir de quoi se régaler (avec modération) ce week-end en attendant un cru 2014 qui s'annonce très prometteur.

Domaine de la Rôtisserie, 2 bis, rue de la Croix-l'Abbé 86380 Marigny-Brizay. Tél. 05.49.52.09.02

www.tmvmag.fr

tmv POITIERIS

N°62 - Hebdo gratuit d'information locale, ne peut être vendu
Semaine du 5 au 11 novembre 2014

toute ma ville

SALON des VINS et produits de terroirs

Complexe J-P. Gomez
8 et 9 novembre 2014

Les Rabelaiseries de
LIGUGÉ

10 h à 20 h le samedi
10 h à 18 h 30 le dimanche

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

Tables ateliers / jeux
Restauration sur place

Renseignements
06 78 64 71 48
www.hynao.fr



5 au 11 novembre 2014

TMV, semaine du 5 au 11 novembre

SALON des VINS et produits de terroirs

Les Rabelaiseries de
LIGUGÉ

Complexe J-P. Gomez
8 et 9 novembre 2014

Le samedi de 10 h à 20 h
Le dimanche de 10 h à 18 h 30



PROGRAMME DES DEUX JOURS

- Exposition de plus de 150 peintures de 120 artistes, en partenariat avec l'atelier de peinture « Reg'Art » de Poitiers et la section peinture de la MPT de Ligugé.
- 47 exposants (31 vignerons et 16 producteurs).

Samedi 8 novembre

- 10 h - Ouverture du salon
- De 12 h à 14 h - Restauration
- 19 h - Tirage au sort et remise des lots des jeux « Coups de cœur » et de la tombola avec en 1^{er} lot « Je commence ma cave et mon cellier »

Dimanche 9 novembre

- 10 h - Ouverture du salon
- 11 h - Table ronde n°1, l'alliance - Vins et fromages - animée par Christophe Laffont, caviste du magasin « Plaisirs du vin » à Poitiers et Pascal Boulogne, fromager au marché Notre-Dame à Poitiers
- De 12 h à 14 h - Restauration
- 15 h - Table ronde n°2, les accords mets et vins animée par Christophe Laffont, caviste du magasin « Plaisirs du vin » à Poitiers
- 17 h 45 - Tirage au sort et remise des lots du jeu « Coups de cœur » et de la tombola avec en 1^{er} lot « un week-end dans un vignoble »
- 18 h - Résultats du choix du public et annonce des 6 coups de cœur remise des plaquettes « Hynao »

18 €
le repas

Réservation souhaitée
au 06 78 64 71 48

Menu du samedi
L'apéritif des Compagnons
et ses amuse-bouches

Cassoulet
Salade de fruits

Menu du dimanche
L'apéritif des Compagnons
et ses amuse-bouches

Poulet au cidre, pommes raisins
Les Délices de Nathalie
(Boissons non comprises)



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

Tables ateliers/jeux
Renseignements : 06 78 64 71 48
www.hynao.fr

NR/CP du 6 novembre

La gastronomie festive et pédagogique

Le troisième salon des vins et produits de terroir " Les Rabelaiseries de Ligugé " se déroule ce week-end. De nombreux producteurs sont présents.

Organisé par l'association Les Compagnons d'Hynao, club œnologique ligugéen, le salon « Les Rabelaiseries de Ligugé » va regrouper durant deux jours au complexe sportif Jean-Paul Gomez à Ligugé, un panel de vignerons et de producteurs locaux, régionaux et nationaux, soit une cinquantaine d'exposants spécialement sélectionnés (31 vignerons et 16 producteurs).

Un salon festif et pédagogique

A l'heure où une nouvelle génération de plus en plus sensibilisée au goût se passionne pour le vin et la cuisine, les Compagnons d'Hynao ont 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.

Parmi les animations proposées, il y a des tables rondes à thèmes animées par des professionnels, permettant au public de se familiariser, par exemple, aux tech-



Le salon est dédié à la dégustation et vente directe de vins et produits du terroir.

(Photo d'archives)

niques de la dégustation, au mariage des vins et des mets. L'association insiste également sur le côté pédagogique de ce salon afin de le démarquer des autres salons de la région.

Le salon propose également une exposition de peintures, photographies et autres loisirs créatifs réalisées par des artistes locaux sur le thème de la gastronomie.

Plus d'une centaine de peintures devraient ainsi être présentées aux visiteurs, grâce notamment à la participation de l'atelier de peinture « Reg'Art » de Poitiers et de la section peinture de la Maison pour tous de Ligugé dont les enseignants sont les artistes Elème et Mao.

A l'approche des fêtes de fin d'année, ce salon permettra de

découvrir des producteurs et des produits locaux authentiques où la qualité est primordiale.

Samedi de 10 h à 20 h et dimanche de 10 h à 18 h 30, au complexe sportif Jean-Paul-Gomez, à Ligugé. 3 € avec un verre à dégustation offert à l'entrée. Possibilité de restauration sur place le samedi midi et dimanche midi. Rens. 05.49.55.97.19

Le plein des sens aux Rabelaiseries

Vins et produits du terroir sont à l'honneur aux 3^{es} Rabelaiseries qui se poursuivent, ce dimanche, à Ligugé. Même l'art s'y met au service de la gastronomie, pour un régal de tous les sens.

C'est une ode à la bonne chère et aux plaisirs de la table qu'ont composée les Compagnons d'Hynao. L'association organise la 3^e édition de ses Rabelaiseries, ce week-end, à Ligugé.

« On souhaite jouer les intermédiaires entre les vignerons, les producteurs et le public, affirme Patrick Terny, le vice-président des Compagnons d'Hynao et cheville ouvrière du salon. C'est pour cela qu'on ne double pas les appellations : un seul producteur est présent pour chaque appellation viticole. »

Ainsi le Domaine de la Rôtisserie représente-t-il dignement les vins du Haut-Poitou. Juste en face de lui se trouvent les vins du Clos des Cordeliers, en appellation saumur-champigny. Un peu plus loin, les amateurs de macvin ou de vin jaune du Jura trouveront leur bonheur, tout comme les inconditionnels des vins alsaciens. « C'est la même chose pour les produits du terroir, souligne Patrick Terny. On n'a qu'un seul producteur de fromages d'Auvergne, par exemple. »

Les organisateurs souhaitent également mettre en valeur les métiers de la filière du vin. C'est

la raison pour laquelle ils ont invité le lycée viticole Edgar-Pisani de Montreuil-Bellay (dans le Maine-et-Loire) à venir présenter sa production de saumur.

Peintures au vin

Côté animation, Patrick Terny a également sollicité les artistes locaux amateurs : dans la première partie du gymnase, à côté de l'espace restauration, une exposition de 150 œuvres de l'atelier Reg'art et de l'atelier peinture de la Maison pour tous de Ligugé attend les visiteurs. Le thème commun de ces œuvres ? Le vin et la gastronomie, évidemment.

Cerise sur le gâteau : l'œnographe François Le Menac'h est venu avec ses toiles, ses pinceaux et ses bouteilles de vin pour peindre quelques toiles à l'aide du divin breuvage (voir la vidéo sur nos sites internet). Une peinture gouleyante, à « déguster » sur place.

Laurent Favreuil

3^{es} Rabelaiseries, ce dimanche, de 10 h à 18 h 30, au gymnase Jean-Paul Gomez de Ligugé. Entrée : 3 € (verre sérigraphié offert).



Une cinquantaine d'exposants participent à cette 3^e édition des Rabelaiseries de Ligugé : les 31 vignerons, venus de tous les terroirs de France, y côtoient 16 producteurs de charcuterie, pâtisseries, fromages ou épices.

NR du dimanche 9 novembre

Les Rabelaiseries ont fait le plein

Sans chercher à transformer l'eau en vin ou à opérer la multiplication des pains, les organisateurs des Rabelaiseries de Ligugé peuvent tout de même s'enorgueillir d'une belle réussite : celle d'avoir multiplié les visiteurs.

La 3^e édition de ce Salon des vins et des produits du terroir a attiré près de 1.600 gastronomes, ce week-end, au complexe sportif Jean-Paul Gomez de Ligugé. Quand on se souvient que moins de 500 curieux avaient franchi le seuil de la première édition et que la fréquentation avait atteint un millier de visiteurs, l'an dernier, la performance mérite d'être soulignée.

« C'est un salon atypique parce qu'il est organisé par un collectif d'amoureux du vin, analyse Jacques Raynaud, viticulteur venu de Roquefort des Corbières. Cette dynamique qu'impulse l'association donne un



Dominique et Jacques Raynaud ont remporté l'un des trois trophées Hynao, à l'issue du vote du public.

côté exceptionnel au salon : ils choisissent le profil des exposants qu'ils souhaitent inviter et on a la chance d'avoir été « élus »... Ça entraîne une grande convivialité entre les exposants et avec les bénévoles. »

Jacques Raynaud et son épouse Dominique ont aussi remporté tous les suffrages parmi les visiteurs : hier soir, à quelques minutes de la clôture du salon, ils se sont vus attribuer l'un des trois trophées

Hynao décernés aux viticulteurs (trois autres étaient réservés aux stands de produits du terroir).

Désormais, les regards des Compagnons d'Hynao se tournent vers l'édition 2015. « On va continuer sur notre lancée, assure Patrick Terny, vice-président de l'association organisatrice. On va peut-être compléter notre offre sur quelques appellations manquantes - avec un producteur de chinon, par exemple - et on va essayer de mettre en lumière la filière du vin. Il y a là un gisement d'emplois. »

C'est d'autant plus vrai que la pyramide des âges est plutôt déséquilibrée chez les vignerons. « Chez nous, dans l'Aude, conclut Jacques Raynaud, la moyenne d'âge des viticulteurs est de 59 ans. Ça va faire un grand vide d'ici quelques années. »

L. F.

NR/CP du lundi 10 novembre