

PROGRAMME

SAMEDI 8 NOVEMBRE

- 10h00 **Ouverture** du salon.
- 10h30 **Premier tirage Tombola** et ensuite toutes les heures
- 11h00 **Atelier Apéro Tapas** avec Thomas Daout
- 12h00 à 14h45 Restauration
- 14h00 **Atelier Le tour des vins blancs**
- 14h30 **Tirage 1^{er} gros lot**
- 16h00 **Ateliers Coach** accords mets/vins
- 17h45 **Tirage 2^e gros lot**
- 20h00 Fermeture du salon.

DIMANCHE 9 NOVEMBRE

- 10h00 **Ouverture** du salon
- 10h30 **Premier tirage Tombola** et ensuite toutes les heures
- 11h00 **Atelier Fromages et vins** animé par Pascal Boulogne
- 12h00 à 14h45 Restauration
- 15h00 **Atelier Chocolats Antoine Hervé et vins**
- 16h30 **Tirage 3^e gros lot**
- 16h45 **Tirage du lot vigneron** (week-end en Champagne)
- 17h00 Remise des plaquettes des Compagnons et du lot vigneron
- 18h00 Fin des Rabelaiseries 2025, 13^e édition.



Les Rabelaiseries.fr

13^e édition
2025

Entrée 3€
Achat du verre à déguster 2€

SALON des VINS & des produits du terroir

LE MOT DU MAIRE

Les RABELAISERIES à LIGUGÉ auront lieu les 8 et 9 novembre avec 38 exposants de petites exploitations représentant toutes les régions viticoles de France.

Sont également présents 17 producteurs de produits de bouche issus de la production locale.

Comme chaque année des ateliers de dégustation vous sont proposés:
Apéro Tapas; Tour des vins blancs;
Mets et vin; Vins et Fromages;
Vins et chocolat.

Le changement climatique rend encore plus difficile la vie de nos vignerons, de plus, la conjoncture géopolitique mondiale instable ne permet pas de se projeter sur le long terme.

Le soutien des visiteurs à ce salon est essentiel à son développement pour les années futures.

Très bonnes RABELAISERIES 2025.

Bernard MAUZE,
maire de Ligugé

8 & 9 NOV.
Samedi de 10 h à 20 h
Dimanche de 10 h à 18 h

Ligugé

Complexe sportif
Jean-Paul Gomez

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LES EXPOSANTS



STAND 1 **LE BOCAL BIGOURDAN**
Jean-Baptiste Morere Conserverie artisanale de foie gras

STAND 2 **CONFITURES CROPSAL**
Benoit PRAT Confitures

STAND 3 **HUILERIE LEPINE**
Joffrey LEPINE Huiles

STAND 4 **L'ESCARGOT DU POITOU**
Corinne LHOSTE Escargots

STAND 5 **ABEILLE POITEVINE**
Jean-Baptiste CHARLES Miel

STAND 6 **FROMAGERIE BELLEVAIRE**
Pascal BOULOGNE Fromager

STAND 7 **TERROIRS D'OUTRE MER**
David GARINO Epices, vanille

STAND 8 **SAVONS de LIGUGE**
Johann & Virginie AUMAITRE

STAND 9 **GRAINELIS**
Alban Billy Farines et pâtes artisanales

STAND 10 **BRASSERIE DE LA MANUFACTURE**
Pierre SHARI Bières

STAND 11 **PRODUITS DU CANTAL**
Patrick BORNES Boucherie

STAND 12 **DOMAINE FLEISHER**
Hubert FLEISHER Alsace

STAND 13 **CHATEAU PORTIER**
Denis CHASTEL-SAUZET Beaujolais

STAND 14 **DOMAINE GODEFROY**
Jérôme GODEFROY St Nicolas de Bourgueil

STAND 15 **DOMAINE SEMPER**
Mathieu SEMPER Roussillon

STAND 16 **DOMAINE LEBLANC-PICARD**
Angélique PICARD Menetou-Salon

STAND 17 **CHATEAU DU PAYRE**
Valérie LABROUSSE Cadillac, C. de Bx

STAND 18 **BALSAMICO**
Francesco Brillì Vins d'Italie

STAND 19 **DOMAINE GRIMARDY**
Sophie Der MIKAEIAN, Gaël VALET Bergerac

STAND 20 **DOMAINE DE LA RÔTISSERIE**
Mickaël BAUDON Haut Poitou

STAND 21 **DOMAINE LE ROC**
Anne RIBES Fronton

STAND 22 **SARL SERGE LAGARDE**
Fabrice BOUCARD Vins d'Espagne

STAND 23 **DOMAINE LE BOUT DU LIEU**
Famille DIMANI Cahors

STAND 24 **DOMAINE GOYER**
Claire GOYER Châteaumeillant

STAND 25 **CLOS DU MARBRIER**
Irène PRIOTON Minervois

STAND 26 **CAVES DE LA ROCHE**
Frédéric GALLARD Anjou

STAND 27 **samedi LES DOUCEURS GOURMANDES**
Thierry LÉGER Broyés
dimanche BOULANGERIE BELAIR
Manon BELAIR Pains Viennoiseries

STAND 28 **PERLES DU MARAIS**
Tom VERGNAUD Huîtres

STAND 29 **CHOCOLATERIE HERVÉ**
Antoine Hervé Chocolats

STAND 30 **NATH'URE ET T'HEROUARD**
Nathalie HEROUARD produits régionaux /Terrines végétales

STAND 31 **MOULIN DE CERZAY**
Adrien MILLET Pisciculture

STAND 32 **DOMAINE GRAND JEAN**
Francis COURALET Côtes de Gascogne

STAND 33 **CHATEAU L'ARGILÈRE**
Arnaud BARADUC Graves

STAND 34 **DOMAINE CHAMBORÉDON**
Guillaume CHAMBORÉDON Vins de l'Hérault

STAND 35 **DOMAINE BOUFFARD**
Frédéric BOUFFARD Muscadet Sèvre & Maine

STAND 36 **SCEA DE SABOURAT**
Jean-Claude SAUNIER Cognac et Pineau

STAND 37 **DOMAINE ISABELLE SUIRE**
Isabelle SUIRE Saumur

STAND 38 **CHAMPAGNE LAFROGNE**
Grégory LAFROGNE Champagne

STAND 39 **DOMAINE DEZAT**
Stéphanie DEZAT Sancerre Pouilly-fumé

STAND 40 **DOMAINE SAÏKOUK**
Latifa SAÏKOUK Haut Médoc

STAND 41 **CLOS LABRÉE**
Thomas PISSONDES Jurançon

STAND 42 **DOMAINE LACHARME**
Sébastien LACHARME Macon

STAND 43 **DOMAINE D'ESCAUSSES**
Jean-Marc BALARAN Gaillac

STAND 44 **DOMAINE MONNERET**
Jean-Marie FOURMONT Bourgognes

STAND 45 **DOMAINE DE LA BERTHÈTE**
Pascal MAILLET Côtes du Rhône

STAND 46 **CHATEAU GAILLARD**
Emmanuel BIENVENUE Vins naturels Loudunais

STAND 47 **DOMAINE RICHARD**
Philippe RICHARD Chinon

STAND 48 **DOMAINE DE MAOURIES**
Isabelle DUFAU Madiran

STAND 49 **DOMAINE RABELAIS**
Marina & Cédric CHOLLET Touraine Mesland

STAND 50 **DOMAINE TATIN**
Jean TATIN Quincy, Reuilly

STAND 51 **DOMAINE MARTHOURET**
Pascal MARTHOURET Condrieu, St Joseph

STAND 52 **DOMAINE MINGRAUT**
Véronique ROBIN Corbières

STAND 53 **DOMAINE BELLEFONTAINE**
Pierrick HOUGUET Costières de Nîmes

STAND 54 **CHATEAU BEYNAT**
Alain TOURENNE Castillon, St Emilion

STAND 55 **DOMAINE AUBERT**
Didier AUBERT Vouvray

En rouge : les produits fermiers et artisanaux
En noir : les vigneron
En bleu : les nouveaux venus au salon

TOMBOLA

UN LOT à gagner
TOUTES LES HEURES

DEUX GROS LOTS
à gagner PAR JOUR

LOT DU VIGNERON
1 Week-end en Champagne



réserveation
RESTAURATION
06 15 39 16 57

ATELIERS
06 62 33 68 45

