

11^e salon des vins, de la gastronomie et des arts de la table : une nouvelle recette au menu !



■ **Bienvenue à la plus grande table de Meuse !** La salle Cassin de Verdun se transforme en un véritable palais dédié à notre belle gastronomie française, aux vins issus des meilleurs cépages et aux arts de la table. Cette année, le Basket Club Verdunois succède à l'association du Faubourg pavé pour l'organisation du salon. Cette nouvelle édition s'inscrit entre continuité et innovation. Présentation.

Près de 80 exposants

Saveurs et qualité sont au rendez-vous de ce salon qui met en lumière tout le savoir-faire meusien et français en un même lieu. Les viticulteurs et producteurs de vin vous donnent rendez-vous pour vous faire goûter leurs merveilleux breuvages (avec modération bien sûr) : Bourgogne, Beaujolais, Alsace, Bordeaux, Champagne, Cahors... Les produits du terroir sont également à la fête avec une multitude de mets et de spécialités qui font le bonheur des papilles : pâtisseries, chocolats, truffes, fromages, escargots, pâtés en croûte, charcuterie, foie gras, huîtres... Retrouvez aussi de nombreux vendeurs d'ustensiles de cuisine et de décoration de table. Enfin, le département est aussi largement représenté avec le stand de Meuse et Merveilles.

Des animations culinaires

Pendant les deux jours de l'événement, vous allez avoir la chance d'assister à des démonstrations culinaires orchestrées par de grands chefs locaux assistés des élèves du lycée professionnel Alain-Fournier de Verdun.

Deux repas exceptionnels

Passez une soirée divine le samedi avec un Dîner Spectacle Cabaret. Retrouvez sur scène la troupe Paris Toujours pour une représentation haute en couleur et dans votre assiette, un défilé de mets délicieux (filet de truite rose, suprême de pintadeau, nougat glacé...). Sur réservation, comptez 30 euros par personne. Un repas lorrain est aussi prévu le dimanche midi. Une nouveauté cette année à ne pas manquer ! Dégustez un millefeuille aux cuisses de grenouilles, un magret de canard ou encore une tarte au fromage blanc et mirabelles avec un caramel au beurre salé au doux son de l'accordéon de Patricia Crolbois. Sur réservation également, comptez 25 euros par personne.

Le samedi 10/03 de 10h à 20h (puis dîner spectacle). Le dimanche 11/03 de 10h à 18h30. Entrée : 3€, gratuit moins de 13 ans. Réservation des repas auprès de Clair de Lune au 03 29 86 09 14. Plus d'infos au 06 73 61 77 05.

Les talents en devenir du lycée Alain-Fournier

■ Ce lycée professionnel régional compte en son sein 550 élèves qui se forment principalement aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration mais aussi en logistique. Ils visent ainsi l'obtention de CAP ou de bacs professionnels pour réussir leur vie active future. Cela fait maintenant plus de 5 ans, que l'établissement scolaire participe activement au salon des vins, de la gastronomie et des arts de la table. C'est l'occasion pour les lycéens de montrer au public leur savoir-faire lors de démonstrations culinaires et de participer à trois concours organisés par l'école en dressage de table, boulangerie-pâtisserie et cuisine. Six d'entre eux s'affronteront dans chacune des catégories et trois seront respectivement récompensés par un prix remis lors du dîner spectacle du samedi soir. Les lauréats auront d'ailleurs la chance d'y



participer. En tout, une cinquantaine d'élèves seront présents sur les deux jours de l'événement. Ils auront, cette année, l'opportunité de travailler avec les plus grands chefs du secteur. Venez les rencontrer, ils susciteront peut-être des vocations chez les plus jeunes.



Le BCV aux commandes

Après une vie professionnelle bien remplie dans le domaine du marketing et de la publicité, Raymond Bianchi est un retraité très actif. Il préside notamment le Basket Club Verdunois depuis une dizaine d'années. Quand Jacques Laurent de l'association du Faubourg Pavé a fait part de sa volonté de confier à un tiers l'organisation du salon, l'équipe du BCV et son président ont répondu présent. Il faut dire que le club n'en est pas à son premier coup d'essai, puisqu'il était à l'origine du salon des antiquaires de Verdun. Le passage de flambeau s'est fait en douceur avec la présence bienveillante de la précédente association.

Les nouveaux organisateurs prennent très à cœur ce challenge qui s'ouvre à eux et ils souhaiteraient qu'à l'avenir, les bénévoles du Faubourg pavé continuent de s'investir avec eux.

Pour rappel, le BCV existe depuis 1952. Tournois locaux et nationaux, stages sportifs, développement et accès au sport pour tous sont autant de missions que les adhérents et la salariée du club effectuent au quotidien. Nous leur souhaitons bonne chance pour ce bel événement.

Village Gaulois
HÔTEL * RESTAURANT

11 chambres
(Groupe de 30 personnes)

Venez découvrir et redécouvrir

Vous qui aimez la campagne, les bonnes étapes dans la nature, Lucien et Jeanne-Marie Hergott vous invitent à réjouir votre palais :

Hôtel Restaurant**

Gastronomie Lorraine et traditionnel
— Golf Miniature —

D 38 - Marre par Charny - (A 10 minutes de Verdun)

11 rue du Parge
55100 MARRÉ
Tél. 00/33/03 29 85 03 45
Fax 00/33/03 29 85 00 09

villagegaulois@wanadoo.fr
www.villagegaulois.com
RC Verdun A 300 808 235