10e SALON du VIN

20 & 21 OCTOBRE 2018

Les Sarmentelles

Mende accueille les vins de

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

- PRÉSENTATIONS DES VINS
- CONCOURS & SÉLECTION DES VINS PAR LE JURY
- ATELIERS D'ŒNOLOGIE GRATUITS
- RESTAURATION SUR PLACE & SOIRÉE MUSICALE LE 20 OCTOBRE

ENTRÉE GRATUITE

1258 89 4122

Mende Vivez l'essentiel · La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée · Sud de France · QUÉZAC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

ESPACE ÉVÈNEMENT
GEORGES FRÊCHE

ACCUEIL, POINT INFORMATION

BUVETTE

EXPOSANTS

ATELIERS

PODIUM

PÔLE RESTAURATION

POINTS RESTAURATION

PAROLES GABALES (GRILLADES)

Programme de la manifestation

Samedi 20 Octobre

7H30	Accueil des exposants
8H - 10H	Réception des échantillons
10H	Ouverture de la manifestation Animation Radio «48 FM»
10H - 11H30 GRATUIT	Atelier mets et vins (Animé par Frédéric Ducros). Animation danse et initiation.
10H - 21H	Accueil des visiteurs, présentation, commentaires et dégustation des différents crus. Animations des stands avec Julien Lamoussière.
12H30 TARIF 16€	Repas tous public (Sur réservation au 06 76 48 62 44).
14H - 18H GRATUIT	Concours des vins par les jurys. Ateliers accords mets/vins (animé par Frédéric Ducros). Animation danse et initiation.
18H	Proclamation des résultats du concours. Inauguration de la manifestation suivie d'un apéritif.
20H30 TARIF 16€	Repas tout public et soirée musicale (Sur réservation au 06 76 48 62 44).

Dimanche 21 Octobre

10H - 17H GRATUIT	Accueil des visiteurs, présentation, commentaires et dégustation des différents crus primés. Animations des stands avec la participation de Julien Lamoussière.
10H - 12H	Animation Radio «FM48». Atelier accord mets et vins (animé par Frédéric Ducros)
12H - 14H TARIF 16€	Repas tous public (Sur réservation au 06 76 48 62 44).
	Ateliers découverte, dégustation des vins primés (animé par Frédéric Ducros)
17H	Clôture de la manifestion.

Toutes les demi-Heures, de 10H à 17H, un vin où un produit du terroir est à gagner par tirage au sort.

Programme de la manifestation

Samedi 20 Octobre

7h30 — Accueil des exposants

8h - 10h — Réception des échantillons

10h — Ouverture de la manifestation
Animation Radio «48 FM»

10h - 11h30 — GRATUIT
Atelier mets et vins (animé par Frédéric Ducros).
Animation danse et initiation.

10h - 21h — Accueil des visiteurs, présentation, commentaires et dégustation des différents crus.
Animations des stands avec Julien Lamoussière.

12h30 — TARIF 16€
Repas tous public (sur réservation au 06 76 48 62 44).

14h - 18h — GRATUIT
Concours des vins par les jurys.
Ateliers accords mets/vins (animé par Frédéric Ducros).
Animation danse et initiation.

18h — Proclamation des résultats du concours.
Inauguration de la manifestation suivie d'un apéritif.

20h30 — TARIF 16€
Repas tout public et soirée musicale
(sur réservation au 06 76 48 62 44).

Dimanche 21 Octobre

10h - 17h — GRATUIT
Accueil des visiteurs, présentation, commentaires et dégustation des différents crus primés.
Animations des stands avec la participation de Julien Lamoussière.

10h - 12h
Animation Radio «FM48».
Atelier accord mets et vins (animé par Frédéric Ducros)

12h - 14h — TARIF 16€
Repas tous public (sur réservation au 06 76 48 62 44).

Ateliers découverte, dégustation des vins primés
(animé par Frédéric Ducros)

17h — Clôture de la manifestion.

Toutes les demi-heures, de 10h à 17h, un vin où un produit du terroir est à gagner par tirage au sort.

VOUS AIMEZ DANSER OU VOUS SOUHAITEZ APPRENDRE ? ALORS REJOIGNEZ-NOUS...

Vue panoramique de Mende et de la cathédrale Saint-Privat © YH

ANIMATIONS GRATUITES OUVERTES À TOUS
PROPOSÉS PAR LES ASSOCATIONS AMIES

3·2·1 Danse

AKA D'ANSÉ!

SAMEDI 20 OCTOBRE

DE 10H30 À 12H ET DE 14H À 16H

BOOGIE WOOGIE STAGE GRATUIT OUVERT À TOUS

DE 16H À 18H

LINE DANCE, ROCK AND ROLL, SALSA, BATCHATA, LINDY HOP, ...

les rendez-vous **Gourmands**

Samedi 20 Octobre

12h30 REPAS PRÉPARÉ PAR LE RESTAURANT LE SANGLIER (MENDE)*

Moelleux marron chèvre, filet de dinde aux champignons, fondant chocolat, vin, café

20h30 REPAS PRÉPARÉ PAR L'HÔTEL RESTAURANT DU PONT ROUPT (MENDE)*

Clafoutis de champignons, ballotine de pintadeau, mignardises, vin, café

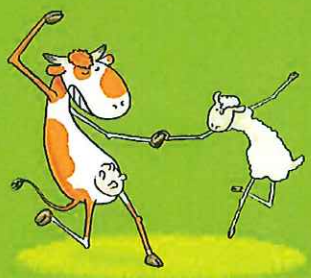
Dimanche 21 Octobre

12h30 REPAS PRÉPARÉ PAR L'HÔTEL RESTAURANT DU PONT ROUPT (MENDE)*

Entrée, saucisse-aligot, tarte, vin, café

*Restauration tous publics 16€ sur réservation au 06 76 48 62 44 avant le 13 Octobre 2018

Les agriculteurs de l'association **Paroles Gabales**



vous accueilleront le **samedi 20 octobre à partir de 11 h 30** pour une **dégustation de viande** de leur terroir.

les ateliers **Mets & Vins**

Samedi 20 Octobre

COMITÉ DE JUMELAGE MENDE/VILA RÉAL — DE 10H30 À 11H30

FRANCIS VAN DE MOORTELE
(PROFESSEUR DE CUISINE IRFMA HENRY GIRAL)

FRANCIS BRIAIS MAÎTRE CHOCOLATIER À HENDAYE
(RÉALISATION D'UNE GANACHE AU VIN) — DE 14H À 18H

Dimanche 21 Octobre

FRANCIS BRIAIS MAÎTRE CHOCOLATIER
(RÉALISATION D'UN ROYAL PRALINÉ-CHOCOLAT) — DE 10H À 12H

FRANCIS BRIAIS MAÎTRE CHOCOLATIER (MOULÂGES EN CHOCOLAT)

HÔTEL DU PONT ROUPT
(ATELIER CHOUX SALÉS-CHOUX SUCRÉS) — DE 14H À 17H