

A hand holding a plate of gourmet food in a sunset landscape. The background is a warm, orange-toned sunset over a body of water with trees reflected in it. The food on the plate includes a piece of bread topped with salmon, mushrooms, and herbs.

# 48<sup>es</sup> Journées Gastronomiques de SOLOGNE

25-26 oct. 2025

LA FABRIQUE NORMANT  
ROMORANTIN

**DOSSIER DE PRESSE**

# SOMMAIRE

## ÉDITO

Page 2

## PRÉSENTATION

Page 3

## CONCOURS

Pages 4 - 8

## REPRÉSENTANTS

Pages 9 - 10

## PARTENAIRES

Page 11

## HISTORIQUE

Page 12

## FRÉQUENTATION

Page 13

## EXPOSANTS

Pages 14 - 18

## PLAN

Page 19

## INFOS PRATIQUES

Page 20

# ÉDITO



**Bruno FRAPIER, Président**

Association des Journées  
Gastronomiques de Sologne

*Romorantin-Lanthenay fête le goût avec passion.*

Les 25 et 26 octobre 2025, la capitale solognote accueille la 48<sup>e</sup> édition des Journées Gastronomiques de Sologne.

Un rendez-vous incontournable pour les amoureux du terroir, qui rassemble producteurs, artisans, chefs et passionnés autour d'un seul mot d'ordre : **l'excellence gourmande**.

Entre dégustations, concours prestigieux et animations conviviales, cet évènement fait rayonner les savoir-faire, les saveurs locales.

La Fabrique Normant se transforme, le temps d'un week-end, en un temple de la gastronomie française, où tradition et créativité se rencontrent.

Plus qu'un salon, une célébration de ce que la Sologne a de meilleur à offrir.

**Bonnes Journées Gastronomiques de Sologne 2025 à tous !**

# PRÉSENTATION

## HISTORIQUE

L'aventure commence en 1978 avec une idée de départ très simple mais plutôt originale : mettre en avant "toutes les recettes traditionnelles de la région", voilà ce que propose le créateur des Journées Gastronomiques de Sologne, Monsieur **Robert Guérin**, commerçant ambitieux et créatif. Né en 1927 à Seur (41), il connaît Romorantin-Lanthenay comme sa poche. Homme de terrain, il a pour ambition de redynamiser la ville en créant un événement pour lui donner une nouvelle notoriété. C'est ainsi que lui vient l'idée, gourmand et gourmet qu'il est, de faire découvrir notre région à travers sa gastronomie et d'aller à la rencontre des producteurs artisans. **Les Journées Gastronomiques de Sologne sont nées !**

Ce sont maintenant des Meilleurs Ouvriers de France, des dizaines de concours et une centaine d'exposants qui viennent se référencer à Romorantin. Pour franchir cette porte, celle de la grande maison, celle de notre grande famille, il faut aimer son métier, aimer partager son talent et aimer faire plaisir à son prochain. **Vive la gastronomie**, vive la bonne table !

## UN PETIT POINT

Romorantin-Lanthenay, capitale de la Sologne, accueille l'un des plus prestigieux salons gastronomiques français. **Concours internationaux et nationaux, démonstrations, dégustations, rencontres avec les grands chefs et de très nombreux Meilleurs Ouvriers de France**, dont les champions du Monde et d'Europe. Ce salon est sans nul doute le plus attendu de l'année.

### TOUS LES SENS SONT EN ÉVEIL !

Une exposition de pièces artistiques sucrées et salées permettra à tout un chacun de découvrir des talents de présentation.

Les Journées Gastronomiques de Sologne sont et restent un véritable carrefour réunissant les saveurs, la beauté, les talents et surtout... les gourmands !

## LE SALON

Placé sous les couleurs et les saveurs de l'automne, il se veut une **véritable vitrine de la gastronomie française**, des arts culinaires et plus particulièrement des produits régionaux. À la fois basé sur la rencontre avec de nombreux chefs et sur la dégustation de savoureuses spécialités régionales, ce sont plus de 85 producteurs artisans qui viennent de toute la France.

Charcuteries, gibiers, épices, vins, liqueurs, biscuits, chocolats, miels et fromages, offrez-vous un voyage de 2 jours où tous les sens sont délicieusement sollicités.

Pour se restaurer, pour se faciliter la vie sur place, un restaurant et les producteurs vous accueillent chaque midi et des **coins de table** sont en accès libre pour déguster vos achats. Pour ne pas être encombré par vos paquets, pensez au **DRIVE** disponible sur les 2 jours.

Les Journées Gastronomiques de Sologne sont incontestablement le Made in France par excellence !

# CONCOURS

## DEVANT LE PUBLIC

Les concours devant le public sont très attendus. Les chefs proposent la réalisation de mets et de pièces tout aussi surprenants et inventifs les uns que les autres nécessitant **un travail de 2 à 9 heures** : de quoi émerveiller nos yeux d'enfants et faire saliver nos papilles.

## ARTISTIQUE

Que ce soit en spécialité sucrée ou salée, les pièces artistiques font l'unanimité. Mises à l'honneur, ces **véritables œuvres d'art** sont réalisées au préalable puis exposées sous vitrine sous l'œil gourmand du public. Ces vitrines sont visibles pendant les 2 jours de la manifestation. **Le dimanche à 19h à l'Auditorium de la Fabrique Normant** (1<sup>er</sup> étage), les trois plus belles pièces artistiques sont jugées par nos responsables de concours puis récompensées respectivement par le prix de la Présidence de la République, le prix des Journées Gastronomiques de Sologne et le prix du Président d'Honneur - Fondateur Robert Guérin.

## AMATEURS / ENFANTS

Tout le monde peut s'exercer et montrer ses talents de cuisinier ou de pâtissier. Pour cela, nous ouvrons nos concours aux **amateurs de plus de 18 ans et aux plus jeunes**, voire même aux **enfants**. Des recettes artistiques ou sucrées, il y en a pour tous les goûts !



## DÉGUSTATION

Observer son aspect, couper, apprécier la texture et savourer, voilà en quoi consiste **le travail du jury pour le concours de dégustations**. Un défi pour nos pâtissiers et cuisiniers ! Chaque année, c'est un nouveau parfum et une nouvelle recette qui sont proposés. Mesdames et Messieurs les jurés, à table !

## JURYS

Chaque année, nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour faire de nos concours des compétitions extraordinaires faites de couleurs et de passion. Nos jurés viennent **de toute la France** et sont nombreux à répondre à notre invitation. Par fidélité, par passion et professionnalisme, ils sont là, l'œil expert et l'esprit protecteur, avec toujours le désir de transmettre leur savoir. C'est une grande famille. Qu'ils soient cuisiniers, pâtissiers, boulangers, charcutiers, bouchers ou chocolatiers, peu importe, ils sont là pour valoriser et récompenser l'excellence... Tout un art !

# CONCOURS

## CONCOURS PROFESSIONNELS

### CONCOURS DE PRÉSENTATIONS ARTISTIQUES

- **Pièce artistique en sucre** (toutes catégories confondues)

Thème « Les Trésors de Sologne » / Remise de prix : Dimanche 26 oct - 16h

- **Pièce artistique en chocolat** (toutes catégories confondues)

Thème « Les Trésors de Sologne » / Remise de prix : Dimanche 26 oct - 16h

- **TROPHÉE JAMES CORBEAU - Pièce artistique en boulangerie** (toutes catégories confondues)

Thème : « Les Trésors de Sologne » / Remise de prix : Dimanche 26 oct - 14h

### CONCOURS DE DÉGUSTATION ET DE PRÉSENTATION

- **Entremets Vergers Boiron :**

Ouvert aux pâtisseries (patrons et ouvriers)

Thème : Noël avec la purée d'orange/orange amère

Remise de prix : Dimanche 26 oct - 11h

- **Présentation de Pains et de Viennoiseries :** Ouvert aux boulangers et pâtisseries

Remise de prix : Dimanche 26 oct - 14h



*Le PRIX de la Présidence de la République, le TROPHÉE des Journées Gastronomiques de Sologne et le TROPHÉE du Président d'Honneur Fondateur Robert Guérin consacreront les trois plus belles pièces artistiques le Dimanche 26 octobre à 19h à l'Auditorium de la Fabrique Normant (1<sup>er</sup> étage)*



# CONCOURS

## CONCOURS PROFESSIONNELS

### CONCOURS DE RÉALISATION DEVANT LE PUBLIC

· **SAMEDI 25 OCT - 7H30 À 16H30**  
**TROPHÉE JEAN-CLAUDE LÉCHAUDÉ**

**Pièce artistique en chocolat**

Ouvert aux professionnels

Thème « Les Trésors de Sologne »

Remise de prix : Samedi 25 oct - 17h30

· **SAMEDI 25 OCT - 13H À 17H**

**CHAMPIONNAT DU MONDE DU LIÈVRE À LA ROYALE**

Ouvert aux chefs de partie, seconds et chefs de cuisine

Remise de prix : Samedi 25 oct - 18h

· **DIMANCHE 26 OCT - 8H À 12H30**

**BOUCHERIE - DÉCOUPAGE ET PRÉSENTATION**

Ouvert aux professionnels et apprentis-bouchers

Remise de prix : Dimanche 26 oct - 15h

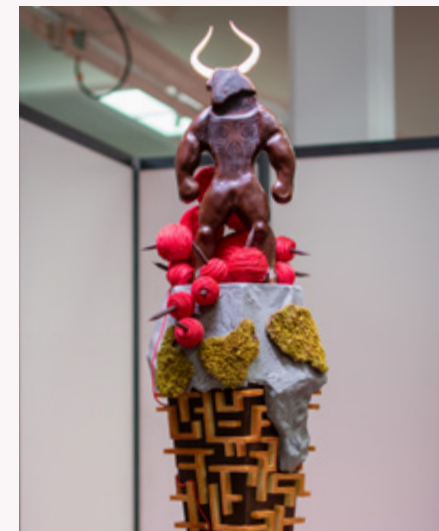
· **DIMANCHE 26 OCT - 10H À 15H**

**TROPHÉE DES ARTS BOULANGERS**

Ouvert aux boulangers et pâtisseries

Thème « Les Merveilles du Monde »

Remise de prix : Dimanche 26 oct - 17h



# CONCOURS

## CONCOURS AMATEURS

### · PIÈCE ARTISTIQUE ÉCOLES MATERNELLES ET CENTRES DE LOISIRS

Jusqu'à 6 ans

Thème « Les Trésors de Sologne »

Remise de prix : Samedi 25 oct - 15h

### · SAMEDI 25 OCT - 9H À 10H30

#### CONCOURS DE RECETTE SUCRÉE

Ouvert aux jeunes de 13 à 18 ans inclus, réalisation devant le public

Thème « La poire »

Remise de prix : Samedi 25 oct - 15h30

### · SAMEDI 25 OCT - 9H À 10H30

#### CONCOURS INTERGÉNÉRATIONNEL DE RECETTE SUCRÉE

Ouvert aux enfants âgés de 10 à 12 ans et accompagnés d'un adulte,

réalisation devant le public

Thème « La poire »

Remise de prix : Samedi 25 oct - 15h30

### · DIMANCHE 26 OCT - 13H30 À 15H30

#### TROPHÉE PHILIPPE CHARBONNIER - CONCOURS AMATEURS DUO

Thème « Un gâteau qui vous ressemble »

Remise de prix : Dimanche 26 oct - 16h30



# PLANNING DES CONCOURS

## SAMEDI 25 OCTOBRE

### PODIUM CONCOURS

#### 9h **Concours Jeunes et Intergénérationnel**

Enfants de 10 à 12 ans  
Jeunes de 13 à 18 ans  
9h à 10h30

Thème « La poire »

**Remise de prix : 15h30**

**13h**

#### **Championnat du Monde du Lièvre à la Royale**

Chefs de partie, seconds et chefs de cuisine

1<sup>re</sup> vague : 13h à 14h30

2<sup>e</sup> vague : 15h15 à 16h40

**Remise de prix : 18h sur le podium**

### BOX CONCOURS

**7h30**

#### **Trophée Jean-Claude LÉCHAUDÉ**

Réalisation d'une pièce artistique en chocolat  
Thème « Les Trésors de Sologne »

7h30 à 16h30

**Remise de prix : 17h30**

## DIMANCHE 26 OCTOBRE

### PODIUM CONCOURS

**8h**

#### **Concours Boucherie**

Découpage et présentation professionnels et apprentis-bouchers

8h à 12h30

**Remise de prix : 15h**

**13h30**

#### **Trophée Philippe CHARBONNIER Concours Amateurs Duo**

13h30 à 15h30 - Thème « Un gâteau qui vous ressemble »

**Remise de prix : 16h30**

**16h**

**Atelier créatif**

### BOX CONCOURS

**10h**

#### **Trophée des Arts Boulangers**

Boulangers et Pâtisseries  
Thème « Les Merveilles du Monde »

10h à 15h

**Remise de prix : 17h**

# REPRÉSENTANTS



**THOMAS BOULLAULT**

**CHEF ÉTOILÉ - FONDATEUR DU CHAMPIONNAT DU MONDE DU LIÈVRE À LA ROYALE**

Championnat du Monde du Lièvre à la Royale  
devant le public



**SÉBASTIEN LAGRUE**

**CHAMPION DU MONDE DE LA CHOCOLATINE**

Trophée des Arts Boulangers



**PHILIPPE URRACA**

**CHEF PÂTISSIER, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 1993 ET ANCIEN PRÉSIDENT DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE EN PÂTISSERIE**

Concours Amateur Duo devant le public



**ÉMILIE GARION**

Concours Amateur Duo devant le public  
Responsable du concours

# REPRÉSENTANTS



## SERGE GRANGER

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE  
CHOCOLATIER CONFISEUR  
CONSULTANT FORMATEUR  
INTERNATIONAL

Trophée Jean-Claude LÉCHAUDÉ - Pièce  
artistique en chocolat devant le public



## RICHARD AUBERT

ARTISAN PÂTISSIER CHOCOLATIER  
BOULANGER  
ATELIER GOURMAND ROMORANTIN

Trophée James Corbeau - Pièces artistiques  
en BOULANGERIE

Présentation de PAINS et VIENNOISERIES



## MICHEL AUGER

PÂTISSIER-CHOCOLATIER

Entremets Vergers Boiron - Pièces  
artistiques en SUCRE et CHOCOLAT



## FABIENNE COVELLO

FONDATRICE DE "RÊVE DE TOQUÉS"

Pièces artistiques écoles maternelles et  
centres de loisirs

Concours de recette sucrée (13 à 18 ans)

Concours Intergénérationnel (10 à 12 ans)  
devant le public



## JÉRÔME PAVY

PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION DES BOUCHERS DU LOIR-ET-CHER

Concours Boucherie - Professionnels et Apprentis-Bouchers  
Découpage et présentation devant le public

# PARTENAIRES



# HISTORIQUE

Des **groupes folkloriques régionaux, des trompes de chasse, des confréries, l'Académie Nationale de cuisine**, tous se mettent au diapason pour distraire les visiteurs et rendre le salon encore plus festif !



## INVITÉS ET PERSONNALITÉS VENUS HONORER NOTRE SALON DE LEUR PRÉSENCE

**Gérard-Joël BELLOUET**, Co-Gérant de l'École Bellouet

**Eric BRIFFARD**, Chef des cuisines Four Seasons George V

**Jacques CHARETTE**, Académie Nationale de Cuisine

**Didier CLÉMENT**, Chef des cuisines Grand Hôtel du Lion d'Or à Romorantin

**Jean-Pierre COFFE**, Ancien animateur et critique gastronomique

**Bruno CORMERAIS**, La Meilleure Boulangerie de France, émission diffusée sur M6

**Jean-Jacques DAUMY**, Président des Jeunes Restaurateurs d'Europe et **Délégation Espagnole**

**Délégation Martiniquaise**

**Jean-Marie GAUTIER**, Meilleur Ouvrier de France et Chef de cuisine à l'Hôtel du Palais à Biarritz, l'un des plus beaux palaces d'Europe

**Philippe GOBET**, Directeur de l'École LENÔTRE

**Sébastien LAGRUE**, 1<sup>er</sup> champion du monde de la chocolatine

**Bernard LEPRINCE**, Chef cuisinier du groupe « les Frères Blancs »

**Jean-Yves LEURANGUER**, Chef des cuisines du Fouquet's Barrière Paris

**Jean-Jacques MATHOU**, Chef à la Présidence du Sénat, École LENÔTRE

**Gabriel PAILLASSON**, Président de la Confédération Nationale des Glaciers de France

**Gilles POYAC**, Chef des cuisines à la Présidence du Sénat et

**Fanny REY**, finaliste TOP Chef 2010 sur M6

**Michel QUISSAC**, Établissement SERVAIR

**Philippe URRACA**, Président Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie et membre du jury « Qui sera le prochain grand pâtissier 2013 ? » émission proposée par la chaîne TV France 2

**Jean-François ROBOTH**, journaliste gastronomique

**Michel ROTH**, Directeur des cuisines du Ritz à Paris

**Bernard VAUSSION**, Chef des cuisines à la Présidence de la République et **Guillaume GOMEZ**, son adjoint

# FRÉQUENTATION

Le salon est **très apprécié des Romorantinois et des amateurs de la gastronomie française**. Il se déroule pendant les vacances scolaires et c'est pour cette raison que les touristes visitent Romorantin-Lanthenay et y font une halte.

Les Journées Gastronomiques de Sologne accueillent environ 6 000 visiteurs chaque année.



# EXPOSANTS

Les Journées Gastronomiques de Sologne sont à l'origine de la mise en avant du savoir-faire gastronomique solognot. Elles sont devenues au fil du temps, **la vitrine gastronomique de la Région Centre-Val de Loire.**

Aujourd'hui, la gastronomie française, comme internationale, se retrouve à Romorantin pour offrir aux visiteurs le meilleur de ses terroirs : c'est **le rendez-vous des vignobles de France** et des terroirs de tradition !



Crédits photos : Association JGS

Aux Journées Gastronomiques de Sologne, dégustez dans les allées spécifiquement dédiées aux cépages des viticulteurs, achetez vos mets auprès des producteurs et installez-vous sur les **coins de table prévus** à cet effet pour les consommer.

Profitez du **DRIVE** mis à votre disposition pour stocker vos achats et vous faciliter la visite.

# LISTE DES EXPOSANTS

EXPOSANT			PRODUITS ET ACTIVITÉS
103	4C-DRINKS	37500	Boissons artisanales à base de plantes
117	ACADEMIE NATIONALE DE CUISINE	45130	Former, soutenir, et transmettre les savoir-faire, valoriser les produits du terroir
89	ALAIN VOISIN	33910	Négociant en vin, vins de Bordelais
49	ALIGOT DE L'AUBRAC	12150	Aligot, saucisse, tripoux et confit de canard
61	ALIX GODART	86420	Bar à cookies artisanaux à base de produits locaux
18	AMBASSADE DES CONFRERIES CVL	45380	Regroupement confréries de la région CVL
77	ASC FROMAGES	87240	Fromages d'Auvergne
81	ATELIER RAPHAEL	41700	Fabrication artisanale de planches à découper, billots et arts de la table
2	AUTOUR DES PAINS	41200	Atelier gourmandise pâte d'amande
12	AYROLE JC	45150	Pâtisserie chocolaterie biscuiterie depuis 1904
68	B.M.R BIO METHAGRI ROMONESTOIS	41200	Production de biogaz à partir de la fermentation de matières organiques
105	BRASSERIE DE CHAMBORD	41350	Fabrication de bières en bouteille, en pression
96	BRASSERIE LA RIFF	45750	Brasserie artisanale, bières locales créatives
53	CAKE BY DEBBY	17120	Pâtisserie traditionnelle, gâteaux basques et pain d'épices, spécialisée en cake design
71	CASA BATISTA	28200	Producteur d'huile d'olive vierge extra (vallée du Douro, Portugal), et épicerie fines
70	CHAMBRE D'AGRICULTURE 41	41000	Accompagnement des producteurs fermiers
92	CHAMPAGNE LIONEL GIRARD & FILS	51480	Producteur de champagne
111	CHAMPAGNE MONDET	51480	Maison familiale Champenoise depuis 4 générations dans la Marne
113	CHATEAU TERRE VIEILLE - PECHARMANT	24520	Viticulteur au coeur de Péchermant (AOC) Périgord
109	CHAUMEAU BALLAND ET FILS	18300	Domaine sur l'appellation AOC Sancerre Blanc et Rouge
30	CHEZ GIOVANNI	17150	Fabrication artisanale d'amaretti, et fruits secs
78	CHIRA MARMITES	45000	Matériel de cuisson : marmites, casseroles, poêles
90	CHRISTIAN LAUSANNE	37210	Vins AOC Touraine, Vouvray tranquille, Vouvray pétillant, Vouvray méthode traditionnelle
80	COMPTOIR DE QUEBEC	44000	Epicerie fine québécoise

EXPOSANT			PRODUITS ET ACTIVITÉS
55	COMPTOIR DU CACAO	45210	Chocolaterie artisanale
01	COMPTOIRS JEANNE D'ARC	45000	Torréfaction artisanale de café, créateur de thés, épicerie fine
70	CREDIT AGRICOLE VAL DE FRANCE	28000	Banque et assurance
20	CREPERIE AGRICAMER	71420	Crêperie bretonne, galettes et crêpes, farine biologique local
82	DELICES DE SOLOGNE	41230	Conserverie artisanale du terroir de Sologne (terrines, rillettes, condiments)
54	DISTILLERIE CILLIERES	47110	Fabrication artisanale de spiritueux
88	DIVIN LOIRE	41700	Vins bio et biodynamie, AOC Touraine
91	DOMAINE BUREAU & FILS	37140	Ventes de vins AOC St Nicolas de Bourgueil, Bourgueil, Chinon
115	DOMAINE CHARLES FAHRER	67600	Domaine familial en agriculture biologique, entre tradition et modernité, au coeur de l'Alsace
14	DOMAINE DE L'INSTINCT	41700	Vignoble AB en Sologne, blancs, rouges, rosé, tranquilles et pétillants
106	DOMAINE DES BRISSETTES	41350	Vignoble labellisé bio au cœur de l'AOC Cheverny
112	DOMAINE ELIXILE	41110	Vins IGP Val de Loire et Vins de France
107	DOMAINE FONTAVIN	84350	Vins bio de la Vallée du Rhône : Châteauneuf du pape, Gigondas, Vacqueyras
114	DOMAINE GAEL FELIX	18120	Viticulture bio AOP Quincy, côteaux du Cher et de L'Arnon
85	DOMAINE RAPHAEL MIDOIR	41700	Vins AOC Touraine, Touraine Oisly, Crémant de Loire
72	FEDE REGIONALE TRUFFICULTEURS CVL	45000	Promotion, développement et défense de la production truffière en Centre Val-de-Loire
32	GROUPAMA PARIS VAL DE LOIRE	41000	Assurances
58	GUY PERROT	18100	Confitures, confitures pour fromages et foies gras, moutardes, caramel au beurre
75	HISTOIRE DE VANILLE	35580	Importatrice de Vanille de Tahiti
60	IKORI	72000	Épices en circuit court et mélanges d'épices
47	INSTANT CHARENTAIS	17180	Huîtres Ile de Ré, fruits de mer et vins
37	JACQUES CARLES	12200	Assiette gourmande aveyronnaise, foie gras confit, rillettes et pâtés
29	L'ATELIER DEPLANIAK	45370	Sculpteur, tourneur sur bois

# LISTE DES EXPOSANTS

EXPOSANT			PRODUITS ET ACTIVITÉS
15	L'ATELIER GOURMAND - RICHARD AUBERT	41200	Boulangier, pâtissier, chocolatier, glacier, traiteur et snacking
44	LA MAISON DU TOURAINE	41140	Cave Coopérative productrice de vin de qualité en AOP Touraine, Crémant de Loire
35	LA NATURE DU CHOCOLAT - SEBASTIEN PAPION	45430	Artisan chocolatier-pâtissier
3	LA NOUVELLE REPUBLIQUE DU CENTRE-OUEST	41000	Presse quotidienne
79	LA PETITE PERIGOURDINE	24110	Foie gras confits, cassoulets
39	LA RONDE DES DELICES	94310	Vente de cookies, brownies et autres gourmandises
40	LE GRAND LIOT	41320	Restaurant bistronomique maison et de saison
56	LE MOT DE LA FAIM	41300	Charcutier traiteur Événementiel et épicerie fine à Salbris
99	LE PLEIN D'EPICES	68340	Poivres d'exception, épices d'Alsace et du Monde, herbes aromatiques
86	LES BRASSEURS SOLOGNOTS	41210	Brasserie artisanale 100% Sologne
51	LES CREPES DU COIN	17330	Crêpes et galettes, blé local bio, 100% sarrasin
63	LES ESCARGOTS DES CHATEAUX	41330	Elevage et transformation d'escargots, sur la ferme, en bouchées apéritives
59	LES GAUFRES A L'ANCIENNE	28270	Gaufres d'antan, cuisson au gaufrier 1930, fourrées vergeoise, miel, spéculoos, amaretto...
95	LES HUILES DE JOSEPHINE	18160	Huile vierge de colza nature, aromatisée, noitée
87	LONA CHOCOLAT	41260	Chocolaterie artisanale du Loir-et-Cher, de la fève à la tablette
108	MAISON EDDY MOREY	21700	Vins de Bourgogne, Pommard, Nuits-St-Georges, Beaune, St Aubin, Pernand-Vergelesses
16	MAISON GAUTHIER	40270	Fromages du Pays Basque
116	MAISON GAUTHIER	40270	Entreprise familiale de salaisons du Pays Basque
67	MIELS ET GELEE ROYALE DE SOLOGNE	41600	Miels de Sologne, pain d'épices, nougats, confiserie au miel, gelées royales
62	MY FRENCH EPICERIE	86330	Cognac arrangés
110	NEZ A VIN	20214	Distributeur de vins corses
102	NONNO TARTUFO	84310	Maitre affineur de fromage à la truffe, de la provence à la sardaigne

EXPOSANT			PRODUITS ET ACTIVITÉS
25	OREZZA	17600	Charcuterie corse
21	PASTILLES DES SAVOIES	77166	Bonbon tisane, recette familiale à base de plantes
19	PIERRE COCHET	18400	Fumaison à la sciure, saumon et truite, magrets fumé et rilette duo de saumon
38	PLAISIRS MEDITERRANEENS	48000	Olives, oliviades, houmous, tartinables
31	RHUM & COCKTAIL ARTISANAL	56400	Vente de cocktails avec et sans alcool, rhum arrangé, punch au rhum et spiritueux
74	RHUM TIARE	16230	Spiritueux gastronomiques et perles gastronomiques
100 et 120	ROTARY CLUB DE ROMORANTIN SOLOGNE SUD	41200	Association solidaire
97	SAVEUR ARDECHE	17220	Produits ardèchois IGP et crème de marron artisanale
104	SAVEURS GOURMANDES DU VAL DE LOIRE	37320	Produits du terroir du Centre Val de Loire en conserve (rillettes de Tours IGP, terrines)
10	SCHMIDT ROMORANTIN-LANTHENAY	41200	Cuisiniste
	SOLOGNE RADIO	41200	Votre web radio en Sologne
73	SPIRULINE DU BERRY	18130	Producteur de spiruline (spiruline, mix salade et pâtes à la spiruline)
76	ST CREABOIS	41230	Création d'objets en bois personnalisés
94	SUPERFRUITS LOIRE VALLEY	45590	Transformation et valorisation de petits fruits; jus, poudre et confitures d'Aronia
23	TRESORS DES MONTAGNES	17600	Fromages à la coupe
	VAL DE LOIRE TV	37000	Télévision locale
83	VISSE	30250	Nougats, caramels, pâtes de fruit, pralines
11	VORWERK	45370	Équipement de la maison et les kits ménagers
13	CHEZ TONTON V' YVES	72560	Burger gourmet au canard confit fondant et chips de légumes

# VILLAGE « BIENVENUE À LA FERME »

Découvrez le **Village « Bienvenue à la Ferme »** aux Journées Gastronomiques de Sologne !

L'Association Bienvenue à la Ferme, la Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher et le Crédit Agricole Val de France seront présents sur un espace de 100m<sup>2</sup> alliant **marché et dégustation**.

Durant ces deux journées, un marché de producteurs permettra aux visiteurs de s'approvisionner en produits locaux et ainsi découvrir ou redécouvrir les saveurs des territoires.



## Liste des producteurs « Bienvenue à la Ferme » présents sur l'espace

NOM DE L'EXPLOITATION	VILLE	PRODUITS
B.M.R BIO METHAGRI ROMONESTOIS	PRUNIER-S-EN-SOLOGNE (41)	Production de biogaz à partir de la fermentation de matières organiques
CHAMBRE D'AGRICULTURE LOIR-ET-CHER	BLOIS (41)	Accompagnement des producteurs fermiers
CREDIT AGRICOLE VAL DE FRANCE	CHARTRES (28)	Banque et Assurance
DIVIN LOIRE	OISLY (41)	Vins bio et biodynamie, AOC Touraine
DOMAINE RAPHAEL MIDOIR	CHEMERY (41)	Vins AOC Touraine, Touraine Oisly, Crémant de Loire
LES BRASSEURS SOLOGNOTS	NEUNG-SUR-BEUVRON (41)	Brasserie artisanale 100% Sologne
LES ESCARGOTS DES CHATEAUX	LA CHAPELLE VENDOMOISE (41)	Elevage et transformation d'escargots, sur la ferme, en bouchées apéritives
MIELS ET GELEE ROYALE DE SOLOGNE	YVOY-LE-MARRON (41)	Miels de Sologne, pain d'épices, nougats, confiserie au miel, gelées royales

# VILLAGE « C DU CENTRE »



**Centre-Val de Loire**  
VRAI PAR NATURE



« Produit en Région © du Centre », la marque de confiance pour des produits régionaux de qualité !

La marque identifie et valorise les produits et savoir-faire du Centre-Val de Loire. Consommer © du Centre c'est l'assurance d'acheter des produits du terroir, issus de l'agriculture régionale et fabriqués par des entreprises de la région. Envie d'en savoir plus ? Venez échanger avec les entreprises et producteurs présents et découvrez leurs produits.

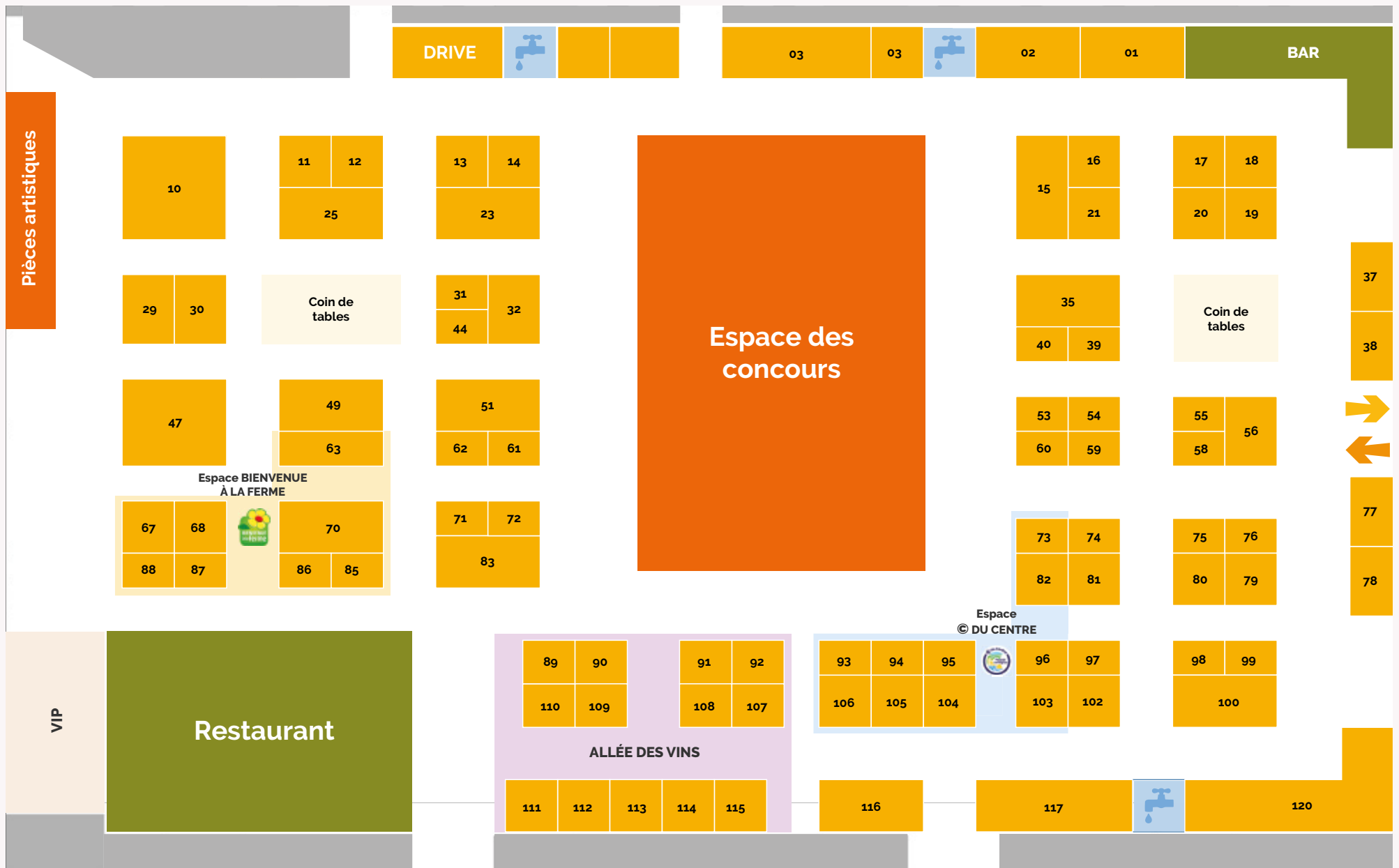
Bonne visite et bonne dégustation !

[www.cducentre.com](http://www.cducentre.com) | [contact@cducentre.com](mailto:contact@cducentre.com)

## Liste des producteurs © du Centre présents sur l'espace

NOM DE L'EXPLOITATION	VILLE	PRODUITS
4C-DRINKS	CHINON (37)	Boissons artisanales à base de plantes, jus, vins, bulles
AYROLE JC	JARGEAU (45)	Pâtisserie chocolaterie biscuiterie depuis 1904
BRASSERIE DE CHAMBORD	ST-GERVAIS-LA-FORÊT (41)	Fabrication de bières en bouteille et pression, limonades
BRASSERIE LA RIFF	ST-PRYVÉ-SAINT-MESMIN (45)	Brasserie artisanale, bières locales créatives
DELICES DE SOLOGNE	COURMEMIN (41)	Conserverie artisanale du terroir de Sologne, terrines, rillettes
DOMAINE DES BRISSETTES	ST-CLAUDE-DE-DIRAY (41)	Vignoble labellisé bio au cœur de l'AOC Cheverny
LES HUILES DE JOSEPHINE	ST-HILAIRE-EN-LIGNIÈRES (18)	Huile vierge de colza nature, aromatisée, noitée
LONA CHOCOLAT	LA CHAUSSÉE-ST-VICTOR (41)	Chocolaterie artisanale du Loir-et-Cher
SAVEURS GOURMANDES DU VAL DE LOIRE	TRUYES (37)	Produits du terroir en conserve, rillettes de Tours IGP, terrines
SPIRULINE DU BERRY	VORNAY (18)	Producteur de spiruline, mix salade et pâtes à la spiruline
SUPERFRUITS LOIRE VALLEY	SAINT-CYR-EN-VAL (45)	Transformation d'aronia en jus, poudre et confitures

# PLAN DU SALON



# INFORMATIONS PRATIQUES

## ADRESSE

LA FABRIQUE NORMANT

41200 Romorantin-Lanthenay

Entrée 1 : avenue Saint-Exupéry

Entrée 2 : avenue Nelson Mandela

## HORAIRES D'OUVERTURE

Samedi 25 octobre : 9h30-20h

Dimanche 26 octobre : 9h-19h

### Inauguration officielle

Samedi 25 octobre à 9h30

## TARIFS

Forfait 2 jours pour tous

Adulte : 7 €

14 - 18 ans : 5 €

Moins de 14 ans : Gratuit

## SALON ACCESSIBLE

aux personnes à mobilité réduite

## RÉSEAUX SOCIAUX

Toutes les informations sur le site :

[jgs.romorantin.com](http://jgs.romorantin.com)

Et la page Facebook : [facebook.com/](https://facebook.com/JourneesGastronomiquesdeSologneRomorantin/)

[JourneesGastronomiquesdeSologneRomorantin/](https://facebook.com/JourneesGastronomiquesdeSologneRomorantin/)



**Journées Gastronomiques de Sologne**  
**02 54 96 99 88**

13, rue du Tour de la Halle  
41200 Romorantin-Lanthenay  
[jgs@romorantin.fr](mailto:jgs@romorantin.fr)  
[jgs.romorantin.com](http://jgs.romorantin.com)



**PUZZLE Centre**  
**02 47 31 70 72**

232, avenue de Grammont  
37048 Tours cedex 1  
[info@puzzle-centre.fr](mailto:info@puzzle-centre.fr)  
[puzzle-centre.fr](http://puzzle-centre.fr)