

## VILLENEUVE-LEZ-AVIGNON

# Un avant-goût des fêtes

Le 3<sup>e</sup> Salon des vins et des gourmets accueille encore les visiteurs jusqu'à ce soir.

**H**ier, le Salon des vins et des gourmets organisé par le Lions-club Avignon Doyen a été inauguré. Son objectif: financer l'achat de matériel médical au profit du service de pédiatrie infantile de l'hôpital d'Avignon et ses œuvres sociales. "Il a été créé exclusivement pour ça", rappelle Christophe Nicolas, commissaire du salon, pour le président du Lions Club Avignon Doyen, Fabrice Brunel, empêché.

"Nous sommes à vos côtés pour cette action humanitaire qui permet aussi la découverte des produits de terroir de qualité pendant cette période de fêtes propice à acheter ses cadeaux. On est gagnant-gagnant", souligne le maire Jean-Marc Roubaud, président du Grand Avignon. C'est un salon national puisque l'on peut se procurer en particulier des vins de toutes les régions françaises."

### Le paradis des épcuriens

Le parrain de cette édition contribuera sans aucun doute à cette réussite: Serge Chenet, chef triplement étoilé du restaurant Entre Vigne et Garrigue, pour parrainer cette 3<sup>e</sup> édition.

Jusqu'à ce soir, le gymnase du Mourion a tout du paradis de l'épicurien. Au menu de ce rendez-vous festif et solidaire, le meilleur de nos régions. Aujourd'hui, encore, une quarantaine d'exposants proposera au public dégustation et vente. Parmi eux, vingt-sept propriétaires-récoltants venus de régions aussi diverses que la Champagne, la Loire, l'Alsace, le Bordelais ou encore la Bourgogne, le Roussillon, le Rhône, la Provence... présentent des produits de qualité allant de vins de pays, aux premiers crus, en passant par une palette assez com-



Le salon a été inauguré, hier, par le maire en présence d'élus, de Christophe Nicolas, cheville ouvrière de la manifestation, représentant le président du Lions-club Avignon Doyen, et de Serge Chenet, chef étoilé du restaurant Entre Vigne et Garrigue à Pujaut, parrain du salon. /PHOTOS J.A.

plète d'AOC et de vins bio. Des producteurs pour qui la passion du vin est une histoire familiale. À l'image de Julie et Nicolas et de leur premier Millésime AOC en Rasteau rouge et Côtes-du-Rhône blanc. D'autres y apportent une touche originale, reconnaissance d'un terroir et d'un savoir-faire, comme Le Clos des Saumanes à Châteauneuf-de-Gadagne, avec, pour les rouges en bio, cette nouvelle appellation marquant l'identité propre de la commune.

Cette année, on peut trouver également les bières artisanales de La Mourquette à Orange ou encore des vins corses avec le Suleone, surprenante "Goutte d'or" de Caserone, né du maquis, à déguster en apéritif ou en dessert. Et pour accompagner les vins, s'accorder avec leur moelleux, leur souplesse ou leur fruité... Le visiteur n'aura plus qu'à choisir parmi les quatorze autres stands: foie gras, froma-

ges, nougats artisanaux, huile d'olive, viande de bœuf et de veau élevés en extérieur dans le Tarn, produits de la mer, thés et épices, spécialités corses, escargots du Roussillon, viande de bœuf et de veau élevés en plein air, chocolats fabriqués par un maître chocolatier avignonnais, confitures, nougats au gingembre, à l'orange... de Caumont ou encore des champignons des Cévennes... Un véritable voyage autour des régions de France et de leur diversité pour préparer agréablement les menus de fête tout en participant à une action de solidarité. À découvrir encore aujourd'hui, de 10h à 19h.

Jacqueline ARMAND

Gymnase du Collège du Mourion, avenue des Cévennes. Parking gratuit. Accès handicapés. Le billet d'entrée, de 2,50 € donne droit à un verre à dégustation, gravé au sigle du Lions-club et à des tirages au sort de lots de produits offerts par les exposants. Trois tirages à midi, 15h et 18h.

### LEUR AVIS



Le public se fidélise, comme ces Villeneuvois venus en voisins ou ce couple de Britanniques installé à Rochefort-du-Gard, grand amateur de vins et qui revient cette année: "Nous aimons retrouver les producteurs, mais aussi découvrir plein de régions avec leurs spécificités gastronomiques, d'autres millésimes, comme les Sauternes. Nous avons particulièrement aimé le nouveau Rasteau blanc".

ZOO



Le salon de la saïre. Saïres, maffert un s da.

LAUD

Guillaud jardins vendre animal ville de thèque (au titre en scène tent pot sortes étre espè les bête aucune me Corblic une jet, et d ont tém cette so auprès vous le sort pas ces vidé tion est ractivité eux-mé me Cor te, insu import notre re

SAZE

expositi le forma réalisés