

VILLENEUVE-LEZ-AVIGNON |

# Serge Chenet parrain du 3<sup>e</sup> Salon des vins et des gourmets

organisé par le Lions Club Avignon doyen en partenariat avec la Ville, le 3<sup>e</sup> Salon des vins et des gourmets se tiendra au gymnase du Mourion les samedi et dimanche 26 et 27 novembre.

Le samedi, les organisateurs ont présenté son contenu en présence du parrain de cette édition, Serge Chenet, le chef d'"Entre vignes et garrigue" à Pujaut et du meilleur ouvrier de France (MOF).

Le responsable du salon, Christophe Nicolas, après avoir rappelé la vocation du club service, centenaire en 2017 et première ONG mondiale avec 100 000 membres, a annoncé que cette année encore, le bénéfice du salon sera destiné à l'achat de matériel médical, pour les services de chirurgie infantile et pédiatrie du pôle mère et enfant de l'hôpital Avignon et pour les différentes œuvres sociales du club.

L'année dernière, nous avons réglé une facture de 100 000 €, pour l'hôpital Henri-Duffaut. » Au plaisir de la découverte s'ajoutera, pour les visiteurs, la satisfaction de participer à une action de solidarité.

## 40 exposants venus de tout l'hexagone

Le succès était au rendez-vous la deuxième année avec près de 1 000 visiteurs soit une augmentation de la fréquentation de 30 %», a annoncé le responsable du salon.



Jean-Marc Roubaud, maire de Villeneuve-lez-Avignon, entouré de Christophe Nicolas du Lions club Avignon doyen et de Serge Chenet, chef étoilé de Pujaut.

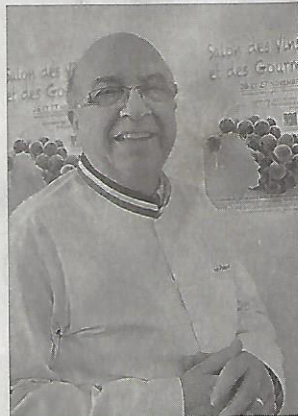
Venus de toutes les régions viticoles de France, 25 propriétaires récoltants présenteront des produits de qualité, allant de vins de pays aux premiers crus. Un brasseur artisanal d'Orange sera présent pour la première fois.

Quatorze autres stands proposeront de quoi servir, accompagner les vins ou un bon repas : art de la table, huîtres, charcuteries, fromages, olives, chocolats, produits corses...

« 80 % des exposants étaient présents les autres années. La nouveauté sera la vente d'escargots de Roussillon en Provence ainsi que celles des champignons des Cévennes », a précisé Christophe Nicolas.

Marcelle DISSAC

## Un Breton amoureux du terroir gardois



Serge Chenet a l'honneur de parrainer le 3<sup>e</sup> salon gourmand.

Breton d'origine, diplômé de l'école hôtelière de Reims, Serge Chenet a débuté comme cuisinier en Suisse, puis dans plusieurs

grands restaurants de France, avant de devenir chef au Lana de Courchevel. Déjà étoilé au château de Rochegude (Drôme) en 1987, puis au Prieuré de Villeneuve en 1993, où il restera 19 ans, également Meilleur ouvrier de France, il a obtenu une troisième fois en 2009 cette distinction, moins d'un an après l'ouverture de son établissement.

### Le jeudi 8 décembre, il participera au dîner de gala au Pont-du-Gard

Serge Chenet, amoureux du terroir gardois qu'il défend ardemment, est une référence dans la région. Il préside l'association "Gard aux chefs", créée avec Fa-

## L'INFO EN +

### TARIF DE L'ENTRÉE

Le billet d'entrée, au prix de 2,50 euros, donnera droit à un verre à dégustation, gravé au sigle du Lions club international et à des tirages au sort pour une tombola qui permettra de gagner des paniers garnis offerts par le Lions Club.

### SE RESTAURER SUR PLACE

Se restaurer sur place sera possible. Le traiteur "Les 2Y" proposera toute une gamme de plats.

### DATES ET HORAIRES

Le salon sera ouvert le samedi 26 novembre de 10 à 20 heures et le dimanche 27 novembre de 10 à 19 heures.

ORGUES |

# Les ateliers de l' Afap s'installent au château Rassis