

DOSSIER DE PRESSE 2022



Quand l'art du goût rencontre le goût pour l'art

CHÂTILLON-SUR-SEINE
Salle Luc Schreder



26 et 27 Mars 2022
de 10h00 à 19h00

Manifestation organisée par le Lions Club de Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais



Au Menu



des Vocations
et
des Créateurs

des Identités
et
des Chefs



des Saveurs
et
des Producteurs



des Émotions
et
des Artistes



Éditorial page 2

Mot du Président page 3

Informations pratiques page 4

Un parrain d'exception
Saé Hasegawa page 5

Le Village Artisanal
L'espace des Bambins page 6

La Place du Marché
L'espace Restauration
Le Bistrot du Lions page 7

Les Animations page 8

Demandez le programme page 9

Organisation

Lions Club de Châtillon-sur-Seine
et du Pays Châtillonnais
15, Rue Saint Vorles
21400 CHÂTILLON SUR SEINE
www.lions-chatillonnais.fr



Relation Presse

Ghyslain Brigand
domaine.brigand@wanadoo.fr
06 87 07 30 50



Un Salon à l'estampille plurielle.

Le Salon Arts & Saveurs associe avec fantaisie, les métiers d'art et les métiers de bouche, incarnés par des personnalités inspirées et passionnées. Ce salon cultive des combinaisons et des univers dédiés au beau et au bon, à la créativité et à l'habileté, au loisir d'observer et au plaisir de goûter, le tout destiné aux désireux du fait main et du raffinement. L'objectif est de mettre en lumière des hommes et des femmes de talent et des savoir-faire variés qui expriment toute la richesse d'un territoire.

Un événement propice à l'authenticité et à la qualité.

Comme un carnet de découverte, ce salon propose au public de se réjouir aux plaisirs du palais et au ravissement des yeux, dans un univers où l'art du goût rencontre le goût pour l'art. Artisans, Artistes, Producteurs, Restaurateurs, ces professionnels rendent compte avant tout, d'une rencontre entre la matière et leur regard artistique à travers un savoir-faire qui s'acquiert à force de travail et de passion. Pendant 2 jours, plus d'une cinquantaine de stands dévoilent leurs créations et leurs productions pour enchantez les visiteurs.

Un moment placé sous le signe du bien vivre et du bon vivre.

Ce salon réserve des échanges généreux, du plaisir et des instants de convivialité, pour flâner entre les allées, en famille ou entre amis, et effectuer ses achats. Avec une grande variété de produits proposés, il se veut un événement chaleureux et festif ponctué par des démonstrations ludiques et des animations gourmandes. Le salon Arts et Saveurs est fait pour un très large public, de tous horizons, pour tous les âges, des simples curieux aux amoureux de bonnes et belles choses. Les plus jeunes ne seront pas en reste avec des animations spéciales dédiées aux enfants dans l'espace garderie.





Le Mot du Président



Le Lions club du Pays Chatillonnais est heureux de pouvoir vous accueillir sur notre magnifique salon avec de nombreux exposants de qualité, des artistes, des chefs et des démonstrations pendant ces deux jours. Avec beaucoup d'espoir, nous nous sommes tous mobilisés pour le plaisir de vos yeux et de vos papilles, pour recréer une ambiance comme nous l'avions connue avant cette pandémie. Tout n'est pas gagné mais il faut y croire et surtout ne pas manquer ce créneau d'accalmie pour pouvoir faire la fête, penser à autre chose et promouvoir nos produits locaux.

Pour chaque salon nous mettons la barre assez haute en invitant des chefs. Cette année une pâtissière de renommée, Saé Hasegawa du château de Courban sera la marraine du salon et va vous proposer un dessert de sa conception. Vous pourrez admirer son savoir-faire, sa maîtrise et bien sûr déguster pour votre plus grand plaisir. Autre vedette mais cette fois ci du cinéma et de la télévision, Nathalie Chapuis, tourneuse sur bois, qui a fait connaître son savoir-faire avec sa vaisselle en bois utilisée pour le tournage du dernier « Astérix et Obélix » et bien d'autres surprises...

Je tiens à remercier tous nos fidèles sponsors qui ont répondu présents et qui croient à ce salon qui dépasse les limites de notre département. Je veux aussi rappeler que tous les bénéfices que ce salon pourra générer seront redistribués comme c'est le cas pour toutes nos actions, à des associations qui en font la demande pour aider les personnes dans le besoin. Nous sommes là pour les écouter et les « aider » comme dit notre devise « we serve ».

Pour finir, un grand merci aux exposants qui eux aussi ont fait le choix de venir nous rejoindre malgré toutes les obligations dues à la pandémie. Merci aux Lions et à leurs conjoint(e)s qui ont depuis trois mois entendu parler du salon tous les jours, par téléphone, par mail ou par notre absence pour une multitude de réunions. Merci à tous les bénévoles qui donnent de leur temps pour la conception..

Nous vous souhaitons un bon salon et nous comptons sur vous par votre présence et votre soutien les 26 et 27 mars prochain.

*Le président du Lions Club de
Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais
Nicolas Schmit*

www.lions-chatillonnais.fr

1ère édition en 2019



Informations pratiques



Quand ?

Du Samedi 26 Mars au
Dimanche 27 Mars 2022

les deux jours de 10h00 à 19h00
fermeture des caisses à 18h00

Où ?

Salle Luc Schreder
rue Albert Camus
21400 CHÂTILLON-sur-SEINE

Tarif

Tarif unique de 3,00 €
gratuit pour les enfants

Inauguration

Samedi 26 Mars
à 18h00

Organisation

Lions Club
de Châtillon-sur-Seine
et du Pays Châtillonnais

Contact

Brigand Ghyslain
domaine.brigand@wanadoo.fr

En bref

- . Plus de 40 Exposants
- . 1200 m² d'expositions
- . 2 jours d'animations
- . 1200 visiteurs (1^{ère} édition 2019)

Espaces

- . Le village artisanal
- . La place du marché
- . L'espace restauration
- . Le bistrot du Lions
- . La garderie des petits
- . Grand Parking (*gratuit*)

Un parrainage sucré

Saé Hasegawa
Chef Pâtissière

du Château de Courban,
restaurant étoilé Michelin

sera la marraine de notre évènement,
et réalisera un dessert pour notre
plus grand plaisir

Animations

- Démonstrations culinaires : Sae Hasegawa et Bruno Pothier
- Défilé de mode « Rêves de Princesses » : Atelier Olimbie
- Peinture en live : Thibaud Coron
- Concours de Tartes sucrées : Le Chef étoilé Takashi Kinoshita
- Jeu : « Le panier des Saveurs » : Le Lions Club

Points forts

- . Démonstrations culinaires
- . Présentations Artisanales
- . Concours de cuisine
- . Expositions-ventes
- . Plaisirs gourmands
- . Restaurations
- . Métiers d'Art
- . Animations

Animé par

Yannick Fanet
Animateur

Déjà bien connu du grand
public dans toute la Bourgogne

Restauration

Benoît Bruley
Traiteur, restaurateur
à Epagny

gagnant du
« Wedding Awards » 2022



Une marraine d'exception *Sae Hasegawa, Chef pâtissière du Château de Courban*

Portrait

Sae Hasegawa, japonaise, se passionne pour la pâtisserie depuis son enfance. Après de 2 années d'études à l'école spécialisée d'Otemae à Osaka, elle obtient son diplôme de pâtisserie en étant meilleure élève de l'année. Elle décide de partir en France pour parfaire son apprentissage. Elle va exercer son talent dans de nombreux établissements prestigieux (Restaurant Étoilé Stéphane Derbord à Dijon, Pâtisserie Jérôme Chambru à Lyon, Restaurant Étoilé l'Auberge de l'Île en Alsace). En 2015, Takashi Kinoshita, Chef Étoilé du Château de Courban lui propose de rejoindre sa brigade. Sae Hasegawa va commencer d'apporter à ses desserts sa propre signature et dans une quête d'excellence, elle continue également de se perfectionner :

(Formation « Sucre Artistique » chez Stéphane Klein, Formation « Chocolat Artistique » École Bellouet Conseil, formation « La Pâtisserie selon Claire Heitzler » chez Valrhona).

Le talent de Sae Hasegawa rayonne pour la Bourgogne

- Entre 2017 et 2019 : Démonstration au Salon du Chocolat à Paris, à l'opération nationale « Chef de Gare » à Montbard et à la Foire Internationale de la Gastronomie à Dijon.

- 2019 : Démonstration et Jury au Concours International Déco Relief présidé par Gabriel Paillason (MOF69) à Dijon et participation à « la Paulée des Chefs » au Château de Pommard.

- 2020 : « Disciple d'Escoffier » et « Trophée Pâtissière de l'année grand est » par le guide Gault&Millau.



Le Château de Courban

Ce petit bijou est la propriété de la famille Vandendriessche. L'histoire commence en 1998. Pierre et Christine Vandendriessche, entrepreneurs originaires de Lille, au vrai talent de décorateurs, découvrent notre belle région. Ils tombent amoureux de cette bâtisse endormie du début XIXème siècle et y consacrent près de 14 années pour en faire un hôtel de charme quatre étoiles et Spa, agrémenté d'un restaurant gastronomique classé Bonne Table par le groupe Alain Ducasse. Cette belle histoire se poursuit avec Frédéric et Jérôme, leurs enfants, et Mylène l'épouse de Frédéric. Aujourd'hui, la famille Vandendriessche vous accueille et vous invite au voyage, entre calme et sérénité, dans un esprit de campagne chic...

En 2018, le restaurant gastronomique obtient sa première Étoile au guide Michelin avec le Chef Takashi Kinoshita et toute sa brigade. Dans la belle orangerie lumineuse à l'intérieur de laquelle il fait bon dîner, on peut admirer les jardins à l'italienne du Château de Courban où, à la nuit tombée, comme par magie, le décor s'illumine. Un instant merveilleux pour une échappée gastronomique en Haute Bourgogne.

www.chateaudecourban.com



Le Village Artisanal

Métiers



Nathalie Chapuis *Tourneuse sur bois*
Gérard Lermite *Peintre sur verre et sur porcelaine*
Laurence Petit *Potière*
Ets Jacquenet Malin *Créateurs d'objets en bois*
François Hutin *Artisan tapissier*
Florence Duchemin *Les mots Étoilés*
Pascal Delagarde *Graveur sur Verre et bois*
Jean-Paul Julien *Brocanteur*
Anne-Marie Jaroni *Créatrice artistique de chapeaux*
Stéphanie Barrant Nivois *Créatrice d'objets en matières naturelles*
Michael Vautrain *Créateurs d'horloges à base de vieux vinyls*
Fabien Porter *Coutelier*
Joëlle Henot *Cartonnière*
Bruno Waroux *Décorateur*
Rose Hermann *Artiste plasticienne*
Bernard Poisot *Artiste peintre*
Emilie Bellet *Créatrice de bougies*
Denis Alcaral *Magnétiseurs*
Paola Borde *Maroquinerie en matières végétales*
Ophélie Ballée *l'Atelier d'OR Créatrice de stylos*
Simone Redon *Cartonnière*
Pascal Pierre *Potier*
Dominique Luchtzer *Créations de luminaires*
Thibaud Coron *Artiste peintre*
Véronique Petit-Trouvé *Réflexologie*
Coralie Rossi *Créatrices de bijoux*
Arnaud Fillon *Echo d'Art Créateur métal et bois*
Florence Bouchard *Créatrice en papier*
Christiane Hayet *Dentellière*
Les Amis du Châtillonnais *Artistes peintres*
Nicole Clerc *Relieuse de livres*
Freddy Chevalier *Forgeron Mécano-soudeur*
Grétilat Laurence *Vannière*

Cet espace est l'endroit idéal pour découvrir des métiers originaux et soignés et pour dénicher des cadeaux insolites et uniques.

Exposition-vente

Les métiers d'art et de l'artisanat :

Ils s'inscrivent dans un cadre où la liberté d'expression et la créativité ne connaît pas de limites. Ils font partie de notre patrimoine culturel traduit par des tours de mains inaltérés et précieux. Les artisans et les artistes présents sur le salon sont des hommes et des femmes de génie, toutes et tous passionnés, qui imaginent, façonnent, ou restaurent des pièces uniques.



Nathalie Chapuis a produit la vaisselle en bois pour le film de Guillaume Canet, le 5e opus, de la saga Asterix.



Pour les enfants



L'Espace des bambins

Dans un espace qui leur est réservé, les enfants auront, eux aussi, leurs activités pendant tout le weekend, avec l'aide précieuse de la MJC de Châtillon-sur-Seine :

- Atelier de maquillage,
- Bricolage et jeux divers.

Métiers



Claude Mezigheche *Charcutier salaisons*
Ferme de la Corvée *Huiles fermières Bio*
Loustal del olibo *Producteurs d'olives*
A Edelwaiss *Huiles essentielles alimentaires*
Sylvain Tschertter *Les truites de l'Aube*
Raphaël Leclerc *Producteur de Champagne*
Vanilla Sava *vanille et épices de Madagascar*
Ferme du Faubourg *Spécialités de canard*
Jean-Christophe Baudot *La Safranerie Templière*
Domaine Gheeraert *Crémant de Bourgogne*
Gérard Chauve *Miel et dérivés*
Dominique Marini *Producteur de Chablis*
Hôtel Restaurant de la poste *Restaurateur*
Thomas Munoz *Boulangier*
Olivier Pierrel *Artisan Macaronnier*
Le Parc National *La marque « Esprit Parc »*
Les Ruchers Darbois *Miel et Pain d'épices*
Julien Lejeune *escargots « La Coque d'Or »*
Stand du Lions Club *Spécialités régionales*

La Place du Marché



Un éventail de délices, de parfums et d'idées originales pour vous permettre de concocter des repas d'exception.

Exposition-vente

Les métiers de bouche et les producteurs :

Ce sont des ambassadeurs du goût et ils permettent aux gourmands, aux curieux ou aux épicuriens, de découvrir les richesses gastronomiques et les productions agricoles dont regorge notre belle région et ses alentours. La Place du Marché met en lumière des produits d'exception, fabriqués dans le respect des traditions et du terroir, par des producteurs ou des restaurateurs.

Ils sauront transmettre aux visiteurs, leur passion dévorante, avec subtilité et convoitise.



Un p'tit creux

À côté de la place du marché, c'est une palette de saveurs qui ouvre les portes de la créativité du chef en cuisine. Les visiteurs pourront prendre place et savourer un menu d'exception.

L'espace Restauration



WEDDING
AWARDS
2022
mariages.net

L'espace gourmand du salon

samedi midi, dimanche midi
samedi soir
sur réservation

Benoît Bruley, Artisan Traiteur
Restaurant les Combottes, à Epagny

Réservations pour
chacun des 3 repas :
letainjm@ozone.net

Une p'tite soif



Bistrot du Lions

Réservé aux papoteries et à la flemmardise, cet espace incontournable propose aux visiteurs une pause détente pour échanger entre amis autour d'une boisson chaude ou froide, avec ou sans alcool.

Métiers

BRASSERIE artisanale de Vauclair *Bière de la Choue*

COCKORICO *Les cocktails de Marc Bonneton*



L'espace détente du salon



Les animations



Yannick Fanet, animateur du salon, traduira pour vous le travail des chefs et des artistes en pleine réalisation.

Démonstrations culinaires

*Transcender l'art de la pâtisserie
avec imagination et virtuosité.*

Une pâtisserie moins sucrée mais plus aérienne, où le design prend un rôle incontournable. Elle nous fait l'honneur de sa présence. Un rendez-vous gastronomique parmi les plus attendus.

Saé Hasegawa

Chef Pâtissière au Château de Courban



*Maîtriser la cuisson pour sublimer
les saveurs et les équilibres.*

Après avoir passé 30 ans dans l'univers traiteur haut de gamme « Potel et Chabot » à Paris, il a plus d'une recette dans la tête.

Bruno Pothier

*Chef cuisinier à l'hôtel de la Poste
à Villaines-en-Duesmois*

Concours de cuisine

À votre rouleau de pâtisserie pour séduire notre jury.

Président du Jury **Takashi Kinoshita** Chef étoilé
au Château de Courban

Concours de tartes sucrées

DIMANCHE 27 MARS 2022

Organisé par le Lions Club du Pays Châtillonnais
et le Château de Courban

Sur le Salon Arts & Saveurs, Salle Luc Schreder à Châtillon sur Seine

PARTICIPATION
GRATUITE
pour pâtissiers
amateurs adultes

INSCRIPTION
par mail :

domaine.brigand@wanadoo.fr

Réalisez votre plus belle tarte aux fruits
pour 6 à 8 personnes et venez la présenter
au jury à 15h00 à l'entrée du salon.

La dégustation aura lieu à 16h30.
Le jury rendra son verdict vers 18h00 et annoncera
la meilleure tarte du salon Arts et Saveurs 2022.

**Le ou la gagnante gagnera un dîner au
Château de Courban**

Attention! Nombre de places limité à 20
candidats! Inscrivez-vous vite!



Le stand du Lions club

- Atelier de fabrication de nichoirs et de mangeoires à mésanges pour lutter contre la chenille processionnaire du pin.

- Jeux : Le Panier « Arts et Saveurs ».

Devinez le poids et remportez le panier.

Défilé de mode

Entre rêve et réalité, dentelles et paillettes.

Suivez un défilé de mode réalisé
par « L'Atelier Olimbie »

12 enfants en robes de princesses
« Rêves de petites princesses »

Olimbie Kalaj

Couturière à Châtillon-sur-Seine



Peinture en live

À la fois Artiste peintre et Peintre de l'extrême.

Roi de la bombe, spécialisé dans les fresques géantes, il nous créera une oeuvre durant le salon.

Thibaud Coron

*Artiste peintre
à Cérilly*





Demandez le programme

Horaires

Entrée : 3,00 € / gratuit pour les enfants

Samedi 26 Mars 2022

10h00 Ouverture du salon

Animation Yannick Fanet, portraits des exposants, lancement de la tombola, présentation des animations

11h00 Démonstration culinaire

Le chef Bruno Pothier, Hôtel de la Poste à Villaines-en-Duesmois

12h00 Restauration par Benoît Bruley, artisan traiteur

15h00 Défilé de Mode (Rêves de princesses)

Atelier Olimbie, couturière

16h00 Démonstration culinaire

Sae Hasegawa, Chef pâtissière du Restaurant étoilé le Château de Courban

18h00 Inauguration du salon

19h00 Fermeture du salon

20h30 Restauration par Benoît Bruley, artisan traiteur

Dimanche 27 Mars 2022

10h00 Ouverture du salon

Animation Yannick Fanet, présentation des exposants, lancement de la tombola, annonce des animations

11h00 Démonstration culinaire

Le chef Bruno Pothier, Hotel de la Poste à Villaines-en-Duesmois

12h00 Restauration par Benoît Bruley, artisan traiteur

15h00 Défilé de Mode (Rêves de princesses)

Atelier Olimbie, couturière

15h30 Démonstration culinaire

Sae Hasegawa, Chef pâtissière du Restaurant étoilé le Château de Courban

16h30 Concours amateurs de tarte

Dégustation par un Jury d'exception

18h00 Résultat du concours amateurs et remise du prix du jury.

Résultat de la tombola : le Panier « Arts et Saveurs »

19h00 Fermeture et fin du salon

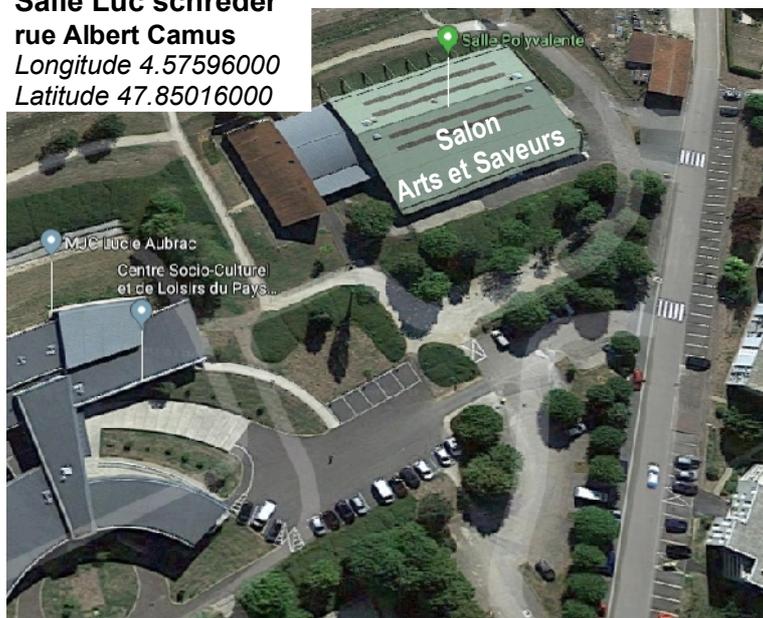
RESERVATION avant le 21 mars 2022

Pour la restauration (samedi midi, samedi soir, dimanche midi) : letainjm@ozone.net

Pour le Concours de tartes : domaine.brigand@wanadoo.fr

Situation

Salle Luc schreder
rue Albert Camus
Longitude 4.57596000
Latitude 47.85016000



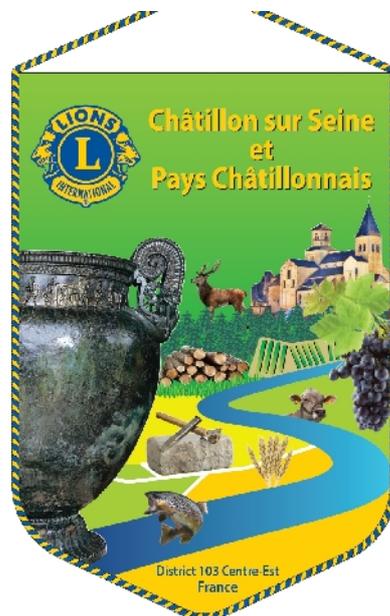
2^{ème} SALON
Arts & Saveurs
DOSSIER DE PRESSE 2022



Lions Club de Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais

Suivez nos actions

<http://www.lions-chatillonnais.fr>



Remerciements



Ville de

**Châtillon
sur-Seine**

Château de Courban
& SPA NUXE
★★★★★



le Châtillonnais
et l'Auxois

LE BIEN PUBLIC



Lucie Aubrac