La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

# DOSSIER PRESSE

**Mercredi 14 octobre et Jeudi 15 octobre 2015**

Pays HAUT-POITOU ET CLAIN

Confrérie Tabliers Noirs Haut • Poitou

Evènement devenu incontournable dans le calendrier festif du Haut-Poitou,
**La Nuit des Saveurs** annonce sa **quatrième édition**
avec un programme toujours plus riche.

La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

## Un évènement proposé par:

**Pays Haut Poitou et Clain**
5 Rue de l'Industrie
86 110 MIREBEAU
T. 05 49 50 00 72
**www.hautpoitouetclain.com**
**&**
**Confrérie des Tabliers Noirs du Haut Poitou**
Soudun
8 Chemin de St Jacques
86 230 ORCHES
T. 05 49 90 82 19 / 06 22 28 22 66
http://www.confrerie-tabliers-noirs.com/

GASTRONOMIE, PRODUITS LOCAUX & VINS

**www.nuit-des-saveurs.com**

Pays Haut-Poitou et Clain

Confrérie Tabliers Noirs Haut • Poitou

La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

# Préambule

*La Nuit des Saveurs est née de la collaboration entre le Pays Haut Poitou et Clain, association regroupant 4 Communautés de Communes (Neuvillois, Mirebalais, Lencloîtrais, Valvert du Clain) et la Confrérie des Tabliers Noirs du Haut Poitou.*

*Notre volonté commune :* **promouvoir les richesses agricoles et les savoir-faire gastronomiques de notre territoire.**

*Pour convaincre les gourmets des mérites des associations possibles entre mets et vins de la région (Haut Poitou, Val de Loire et Saumur), la Confrérie et le Pays ont imaginé réunir 10 restaurateurs et leur donner la mission de créer une recette inédite en utilisant un mets emblématique du Haut Poitou en « Gustalliance » avec un vin. Entrainés par Fabien DUPONT, Chef étoilé du St Fortunat à Neuville du Poitou, les restaurateurs du territoire se sont prêtés au jeu.*
*Afin d'ajouter une dose de piquant dans la réalisation de recettes inédites c'est au cours d'un tirage au sort que chaque Chef découvre les ingrédients qu'il devra cuisiner.*
*Les Chefs disposent ensuite de deux mois pour peaufiner leurs recettes avant de les proposer à plus de* **800 convives** *au cours de La NUIT DES SAVEURS.*

Fabien DUPONT - Le Saint Fortunat

Thierry BERTHELOT - Le Binjamin

Gustalliance©

Pays Haut-Poitou et Clain

Confrérie Tabliers Noirs Haut • Poitou

La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

# A la carte

*Cette année, la carte sera à nouveau gourmande. Les produits sélectionnés par l'***IRQUA** *- Institut Régional pour la Qualité Agroalimentaire – grand spécialiste des productions fermières du Poitou Charentes, sont variés et leurs associations suscitent la curiosité.*
*Les Chefs devront composer un plat à partir et en fonction des ingrédients suivants :*

**Agneau / Chabichou / Sauvignon Gris**
**Lapin / Angélique en graine / Chenin**
**Maigre / Salicorne / Sauvignon**
**Légumes / Pommes Noix / Cabernet**
**Chevreau / Angélique en graine/ Chenin**
**Escargots / Echalions / Cabernet**
**Légumes de saison / Chabichou Noix / Sauvignon**
**Canard / Confiture de raisin / Cabernet**
**Parthenaise /Fromage de Chèvre/ Cabernet**

*Les pâtissiers devront quant à eux, créer une recette à base d'***angélique.**

La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

# Les Chefs participant à La Nuit des Saveurs

**Mercredi 14 octobre**

**Thierry BERTHELOT**, Le Binjamin à DISSAY
**David DAUPHY**, Le Champ de Foire à LENCLOÎTRE
**Fabien DUPONT**, Le Saint Fortunat à NEUVILLE
**Frédéric SOHAR**, Le Savignois à SAVIGNY sous Faye
**Etienne PRIMO**, La table du Golf à Saint-Cyr

**Jeudi 15 octobre:**

**Sylvain CHAMBRIARD**, La Tour d'Abain à THURAGEAU
**Julien DURY**, Autour des Halles à SCORBE-CLAIRVAUX
**François LAFOND**, La Petite France à MIGNE AUXANCES
**Dominique MAKOWSKI**, Auberge de Vindobriga à VENDEUVRE
**Sébastien PICAUD**, La Table de Bellefois à NEUVILLE

Pays Haut-Poitou et Clain

Confrérie Tabliers Noirs Haut • Poitou

La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

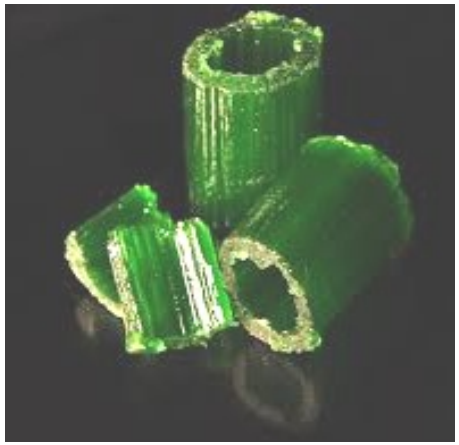
# Fromage et dessert !

*Parmi les fromages de chèvre, l'AOC Chabichou du Poitou est représentée par:*

**Benoît ROUX**, L'ÂNE VERT à Sossais, le mercredi 14 octobre
**Grégory SEVIE**, Le PÈRE BAFIEN à Neuville de Poitou, le jeudi 15 octobre

*Des recettes originales avec l'angélique du Marais Poitevin sont élaborées par :*

**Sébastien RAIFFE, Les Délices de Saint-Michel** à LENCLOÎTRE
le mercredi 14 octobre,
**Baptiste JACQUET, La Briole** à NEUVILLE de Poitou
le jeudi 15 octobre.



Pays Haut-Poitou et Clain

Confrérie Tabliers Noirs Haut-Poitou

La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

# Les viticulteurs participants à La Nuit des Saveurs

**Mercredi 14 octobre**

**Céline et Benoît BLET** à OIRON
**Frédéric BROCHET** à MARIGNY-BRIZAY
**Fabrice PUCHNATY** à CHABOURNAY
**Philippe ROLLAND** à MAISONNEUVE
**LaCheteau SAUVION** à TILLIERES

**Jeudi 15 octobre**

**Michaël BAUDON** à MARIGNY-BRIZAY
**Patrice MELIN** à NEUVILLE
**Pierre MORGEAU** à BEAUMONT
**Isabelle SUIRE** à BERRIE

Et aussi :
Dégustation des bières de
**La Brasserie de Bellefois**

Pays Haut-Poitou et Clain

Confrérie Tabliers Noirs Haut • Poitou

La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

# Un lieu d'exception

*Pour mettre en scène la gastronomie du Haut Poitou, il faut un lieu d'exception.*
*L'ancienne* ***église Saint André à Mirebeau*** *est à nouveau le décor de cette 4ème Nuit des Saveurs.*
*Cette église du XIème siècle, reconstruite au XIX°, restaurée par la municipalité de Mirebeau, jouxte le Prieuré St André (fondé en 1051 et 1053). Une mise en lumière de la nef, conçue par des spécialistes, magnifie voutes et colonnes associant au plaisir des papilles celui des yeux.*

Pays HAUT-POITOU ET CLAIN

Confrérie Tabliers Noirs Haut • Poitou

La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

# Au programme de 19h à 23h00

*Dégustation des plats préparés par les restaurateurs en Gustalliance avec les vins des viticulteurs de la région.*
*Dégustation des bières de Bellefois*
*Dégustation de fromages de chèvres et de pâtisseries à l'angélique*

*Projections vidéos sur grand écran*
Bar à eau
Concert acoustique
*Ateliers œnologiques*
*Prix du Jury (Gustalliance), Prix des Gourmands, Prix du public & prix spéciaux*
Boutique éphémère *de produits locaux proposés par l'IRQUA*

Gust alliance

*Les participants reçoivent un* verre souvenir *ainsi qu'un* livret des recettes *présentées à la dégustation.*

Pays Haut-Poitou et Clain

Confrérie Tabliers Noirs Haut-Poitou

# Communication autour de l'évènement

<u>Les supports de communication :</u>

Affiches *(200 exemplaires)*
Tracts *(10 000 exemplaires)*
Livret de recettes *(1 500 exemplaires distribués),*
Porte-verres

*Un* site internet *dédié*
*La promotion internet de l'évènement :* réseaux sociaux*, blog, mailing, forums thématiques …*
*L'*intégration dans la semaine du goût
*Les* relations presses *locales, régionales*

*La promotion ciblée: bars à vin, restaurants, boutiques de produits locaux…*

Mailing auprès des visiteurs des précédentes éditions*, élus locaux, réseaux d'entreprises,*
Sites touristiques*…*

.

La NUIT des Saveurs en Haut Poitou

# Nos Partenaires

la vienne LE DÉPARTEMENT

REGION Poitou Charentes la démocratie participative

Mirebeau

IRQUA Poitou-Charentes INSTITUT RÉGIONAL DE LA QUALITÉ AGROALIMENTAIRE

Restaurant Fabien DUPONT Le Saint Fortunat

Les Haut-Poitou Vins AOC

le BINJAMIN RESTAURANT

La Petite France TRAITEUR

l'Ane Vert Votre plateau de fromages

LA TOUR D'ABAIN
2 RUE DE LA GANNERIE D42
86110 Thurageau
05 49 57 29 97

Domaine LA TOUR BEAUMONT Loire Valley - Appellation Haut Poitou Controlée

Domaine de la Treille Guerin PM

Domaine des Vignes Hautes l'expression du terroir

Ampelidœ VINS CONTEMPORAINS

BRASSERIE de BELLEFOIS BIÈRES ARTISANALES
86170 NEUVILLE DE POITOU
05 49 58 33 50

Terres Blanches OIRON Val de Loire

Autour des Halles

Domaine de la Rôtisserie UNE TRADITION DE PLUS DE 2 SIÈCLES

Le Père Bafien Maître Fromager Affineur

Le Savignois

j'l'Angélique www.angelique-marumaraispoitevin.fr

RESTAURANT Le Champ de Foire Isabelle et David DAUPHY 18 place du Champ de Foire 86140 LENCLOITRE 05 49 90 01 79

Pays HAUT-POITOU ET CLAIN

Confrérie Tabliers Noirs HAUT • POITOU