



Food'Angers

vins de Loire & gastronomie

DOSSIER **2017**
DE **PRESSE**

CARNET D'ESCAPADES ANGEVINES
ENTRE **VINS** ET **GASTRONOMIE**

Contacts presse

Agence Com N You

Daphné Frulla (Assistée de Roxanne Wachs)

Responsable du pôle Gastronomie / Tourisme

frulla.daphne@gmail.com - comnyou@gmail.com

06 61 01 01 63 - 09 81 05 51 57

www.agencecomnyou.com



SOMMAIRE

Introduction

Escapades autour du vin

Escapades autour de la gastronomie

Escapades connectées

Escapades Food'Angers

Page 1

Pages 2-4

Pages 5-7

Pages 8-9

Pages 10-14



Crédit photo : Jérémy Flori

ANGERS, PREMIÈRE VILLE VERTE DE FRANCE, CAPITALE DU VÉGÉTAL AU COEUR DU VAL DE LOIRE CLASSÉ PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Connaissez-vous vraiment Angers ?

Angers est une ville à taille humaine, régulièrement récompensée pour sa qualité de vie et qui propose un concentré d'art de vivre à la française. Une intéressante destination de « city break » qui tend à évoluer au fil des années grâce, notamment, à sa proximité de la Capitale (1h24 en TGV).

Une ville dynamique et connectée qui puise sa force dans ses traditions telles que la gastronomie et le vin. Des traditions gourmandes que la ville a su cultiver et moderniser.

Si Angers est régulièrement saluée pour sa qualité de vie, les vins et la gastronomie n'y sont pas étrangers. Située au cœur du Val de Loire, 3ème vignoble de France, on y retrouve notamment le quarts-de-chaume, grand cru de la Loire, et des appellations prestigieuses comme la fameuse Coulée de Serrant sur les terres de schiste de Savennières. À l'instar de l'Angevin Curnonsky, qui a donné ses lettres de noblesse à la gastronomie française et n'a eu de cesse de faire partager sa passion, professionnels, habitants et visiteurs perpétuent cet héritage : rencontres, échanges, découvertes, salons, dégustations, innovations, créativité...

Du savennières ou du quarts-de-chaume, des Quernons d'ardoise ou des Caramandes®, du pâté aux prunes ou du Crémet d'Anjou®, du Cointreau ou de la Menthe-Pastille, des guinguettes de Loire ou des tables étoilées... Connectez-vous et rejoignez les Angevins qui, tout au long de l'année, dégustent et partagent l'amour de leur vin et de la gastronomie.



Crédit photo : Samuel Meeldijk

Crédit photo : Léonard De Serres

ESCAPADES AUTOUR DU VIN

3^{ÈME} VAL DE LOIRE VIGNOBLE DE FRANCE

Avec 32 Appellations d'Origine Contrôlée, le vignoble d'Anjou et de Saumur offre la palette la plus diversifiée du vignoble de Loire, en couleurs comme en saveurs : blancs secs ou moelleux, rosés secs ou tendres, rouges fruités ou charpentés et vins de fines bulles.

Les vins de la région invitent à un fascinant voyage parmi des paysages emblématiques où le vignoble dessine un relief commun. De la Loire au Layon, en passant par l'Aubance et le Thouet, la vigne aime la pente, se parant au gré des saisons de couleurs lumineuses.

Ici le chenin est roi. Ce cépage permet à chaque terroir de s'exprimer pleinement, à chaque viticulteur d'y imprimer sa propre identité. Le résultat en bouche est apprécié des meilleurs connaisseurs !

Parmi ces vignobles, deux cépages dominant : le « chenin blanc » pour les blancs (comme les savennières, coteaux-de-l'Aubance, coteaux du Layon, bonnezeaux et quarts-de-chaume) et le « cabernet franc » pour les rouges (comme les anjou rouge, Anjou-Villages, Saumur Puy Notre-Dame et Saumur Champigny) et les rosés (Cabernet d'Anjou et Rosé de Loire). Autant de vins que de parfums : robes chatoyantes, arômes délicats de fruits rouges, notes fruitées et florales...

Aux portes d'Angers, les AOC Savennières, coteaux-de-l'Aubance et Anjou-Villages Brissac sont parmi les appellations les plus prestigieuses du vignoble ligérien.



Credit photo : Angers Loire Métropole

ANGERS, PLACE INCONTOURNABLE DES PROFESSIONNELS DU VIN

**Chaque année,
la ville accueille**

6 SALONS
PROFESSIONNELS
DU VIN

13 000
VISITEURS PROFESSIONNELS
NATIONAUX ET INTERNATIONAUX

900
EXPOSANTS

Le plus important est le **Salon des vins de Loire**, incontournable et unique en son genre puisque dédié au seul vignoble de la Loire (31ème édition en 2017). À ses côtés au parc des expositions se tient la **Levée de la Loire** (vins bio) et le **Salon Demeter** (vins biodynamiques).

En centre-ville d'Angers, trois autres salons professionnels de vins bio, biodynamiques ou naturels se déroulent : le **Salon Saint-Jean** (organisé traditionnellement aux Greniers Saint-Jean par l'association Renaissance des Appellations), le **Salon des Pénitentes** et enfin le **Salon des Anonymes**.

Angers affirme sa place au cœur du vignoble de Loire et plus généralement son lien étroit avec le végétal. La collectivité et ses partenaires font le lien entre tous ces salons en organisant également un événement grand public pour les Angevins et les visiteurs, participant au développement du tourisme gourmand et à la continuité des salons au cœur de ville : **Food'Angers, vins de Loire et gastronomie**.

DÉCOUVERTES

ZOOM SUR 2 LIQUEURS ANGEVINES

Si Angers affirme son caractère viticole, la ville est également renommée pour la qualité de ses alcools : la Menthe-Pastille de Giffard et le Cointreau, liqueur d'écorces d'oranges amères mondialement célèbre.

MENTHE-PASTILLE, SYMBOLE D'UNE HISTOIRE ANGEVINE



Indépendante et familiale, créée il y a plus de 130 ans et installée à Avrillé depuis 1972, la maison Giffard est une entreprise emblématique des Pays de la Loire. Aujourd'hui, Giffard s'inscrit dans la tradition des liquoristes nés en Anjou au 19^{ème} siècle.

Émile Giffard est pharmacien à Angers mais pas un pharmacien comme les autres. Inventeur, curieux et fin gourmet, il effectue des recherches sur les vertus digestives et rafraîchissantes de la menthe. Il met ainsi au point une liqueur de menthe blanche, pure, transparente, raffinée... qu'il teste auprès des clients du Grand Hôtel, son voisin, pour les soulager de la chaleur.

Le succès est immédiat. Émile transforme alors sa pharmacie en distillerie et baptise sa liqueur Menthe-Pastille, en référence aux pastilles de menthe très à la mode à cette époque. Cinq générations plus tard, la société Giffard produit autour de la Menthe-Pastille, crèmes de fruits, liqueurs, guignolet et sirops, dans le respect de la qualité qui l'anime depuis l'origine.

COINTREAU

BIEN PLUS QU'UN SAVOIR-FAIRE

Une recette originale mise au point par Édouard Cointreau en 1875, rue Saint-Laud à Angers, une communication novatrice... La maison Cointreau rayonne aux quatre coins du monde et rime avec élégance et avant-gardisme.

Lors de l'Exposition universelle de Paris, en 1889, Cointreau est distingué par le premier d'une longue série de prix saluant le savoir-faire français original. Bientôt, la renommée fut internationale. Avec plus de 300 prix à son actif, Cointreau s'est imposé comme l'un des spiritueux les plus régulièrement primés.

La distillerie produit chaque année 30 millions de flacons de sa liqueur cristalline dans 200 pays. Au cœur de la salle des alambics en cuivre rouge où s'élabore le Cointreau, laissez-vous porter par le subtil parfum d'orange. Plongez dans la saga Cointreau à travers une collection inédite d'objets, de documents et d'images publicitaires : une invitation à voyager dans le temps...



Crédit photo : Fabien Tijou

ESCAPADES AUTOUR DE LA GASTRONOMIE

Une escapade en Anjou s'avère être un savoureux voyage au pays du vrai et du bon.

La douceur angevine passe aussi par le plaisir de la table, qu'on aime généreuse, authentique et accueillante. Et les gourmets le lui rendent bien !

L'Angevin Curnonsky, élu « Prince des Gastronomes » vers 1927, décrivait déjà au 19ème siècle la cuisine locale comme « **le paradis de la digestion paisible** »

Crédit photo : Thierry Bonnet - Angers Loire Métropole



LES SPÉCIALITÉS CULINAIRES ANGEVINES



FRUITS ET LEGUMES

Dans cette terre d'abondance, les marmitons n'ont pas à chercher trop loin pour remplir leurs paniers. Sur les marchés, les produits maraîchers vous narguent de leur diversité. Stars des étals, les artichauts de Coutures ou les champignons de couche rivalisent avec l'oseille ou l'échalote d'Anjou. L'hiver passé, la Doyenné de Comice (une poire 100% made in Anjou) et la pomme Elstar laissent place aux cerises et reines-claudes. Ces dernières se dégustent en fin d'été dans le fameux pâté aux prunes.

PLUTÔT SUCRÉ ?



LE CRÊMÉT D'ANJOU®

En 1921, Curnonsky rendit hommage aux crémets d'Anjou dans le guide gastronomique de l'Anjou :
« Le crêmet angevin est un régal des dieux. On trouve le crêmet d'Anjou® à Saumur et à Angers. Aucune crème chantilly n'égale ce petit mulon mousseux parfumé, onctueux et léger ». Ce dessert, le plus vieux de France (plus de 300 ans d'histoire), se décline à la fraise, mirabelle ou pomme au fil des saisons. En cuisine, il est des traditions qui ne se perdent pas et c'est précisément le cas du crêmet d'Anjou qui figurait dès le XVIIIème siècle, sur toutes les tables bourgeoises angevines.

www.cremetdanjou.net



LE QUERNON D'ARDOISE

La délicatesse et l'originalité du Quernon d'Ardoise enchantent depuis presque un demi-siècle les connaisseurs de chocolat les plus exigeants. Les gourmands croquent à pleines dents ce petit carré de rêve. Les esthètes laissent d'abord fondre doucement la couche de chocolat et réjouissent ensuite leurs papilles de la tendre et croustillante nougatine. Ces petits rectangles de nougatine caramélisés aux amandes et aux noisettes, enrobés de chocolat bleuté, s'avèrent être de redoutables friandises ! Les Angevins cultivent l'art de la gourmandise et la renommée des chocolatiers de la ville ne saurait le démentir.

www.quernon.com



LES CARAMANDES®

Le chocolat Benoit, c'est une histoire de famille. Après avoir tenu une boulangerie-pâtisserie pendant dix ans, les parents, précurseurs, ouvrent en 1975 une chocolaterie en plein centre d'Angers. Les Caramandes d'Anne-Françoise Benoît sont aujourd'hui reconnus partout en France et à l'international (Chine, Japon...). La qualité et l'excellence des chocolats Benoit restent sa préoccupation première : elle est élue parmi les 12 meilleurs chocolatiers de France par le guide des chocolats 2010 édité par le club des Croqueurs de chocolats, l'*Express style* et le Salon du chocolat et reçoit en 2014 l'Award de la Chocolatière par le même Club d'experts.

www.benoitchocolats.com



LE COEUR ANGEVIN

Ne dit-on pas que les Angevins ont du cœur ? Impossible de parler des spécialités culinaires locales sans évoquer le dernier-né qui fait écho à ce trait ! Le Coeur Angevin va sûrement faire fondre plus d'un gourmet amateur de délice sucré. Créé en juin 2016 par Nicolas Leclercq, ce moelleux aux amandes, très aéré et s'apparentant au baba (sans le rhum) rend hommage au Cointreau - célèbre liqueur angevine - dont il est délicatement imbibé. Son enrobage craquant arbore la jolie couleur orangée du fruit dont sont extraites les huiles essentielles. En son cœur, une compotée de framboise et pour couronner l'ensemble, un délicat palet de chocolat noir portant le nom du gâteau.

Décliné en portion individuelle pour le dessert et en bouchée pour les buffets, il s'invite à chaque moment sucré de la journée.

www.maison-leclercq.fr

ENVIE DE DÉCOUVRIR UNE TABLE ANGEVINE ?

Angers recèle des trésors gastronomiques à déguster dans ses ruelles historiques et piétonnes ou sur sa place centrale du Ralliement. Les restaurants en cave à l'ambiance conviviale sont légion dans la capitale angevine.

Dans les cuisines des plus grands restaurants d'Anjou, c'est une nouvelle génération de chefs qui s'amuse à revisiter les classiques. Derrière leurs fourneaux, ces toqués du goût, qui ont fait leurs classes auprès des plus grands, bousculent les papilles avec talent. Du Favre d'Anne à Une île, la gastronomie angevine contemporaine rivalise de raffinement et d'inventivité. On compte aujourd'hui 2 restaurants étoilés et de nombreuses adresses largement recommandées par les guides !



Crédit photo : Léonard De Serrès

ESCAPADES CONNECTÉES

#FOODANGERS #ANGERS #VINSDELOIRE



ANGERS, UNE VILLE CONNECTÉE

Angers vit à l'ère du numérique. Grâce au label French Tech IoT, obtenu en 2015, la ville est entrée dans le club fermé des métropoles les plus connectées de France.

Ici, le digital a littéralement intégré les modes de vie et de consommation des habitants. Dans cette ville qui incarne le bien-vivre, il était normal de mettre le numérique au service de l'art de vivre.

A l'heure du 2.0, Angers peut ainsi informer ses habitants et promouvoir son attractivité, en version **#connectée** !



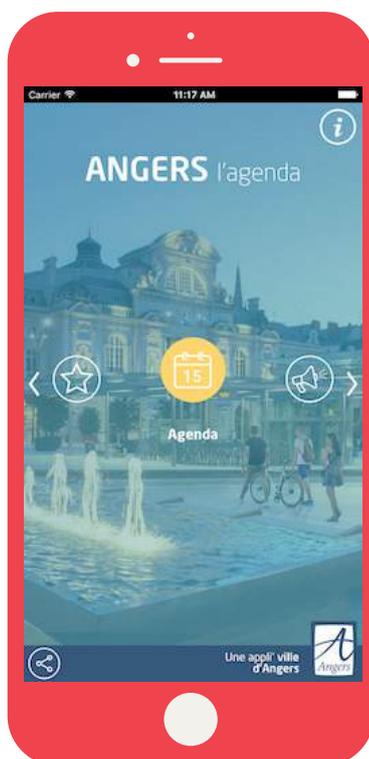
25 292
J'AIME



5 916
ABONNÉS



25 900
ABONNÉS



**L'APPLI ANGERS
L'AGENDA**



www.angers.fr/360



www.angers-connectezvous.fr

ANGERS, UN ÉCOSYSTÈME GOURMAND



Crédit photo : Web Journal

LES TWAPEROS D'ANGERS

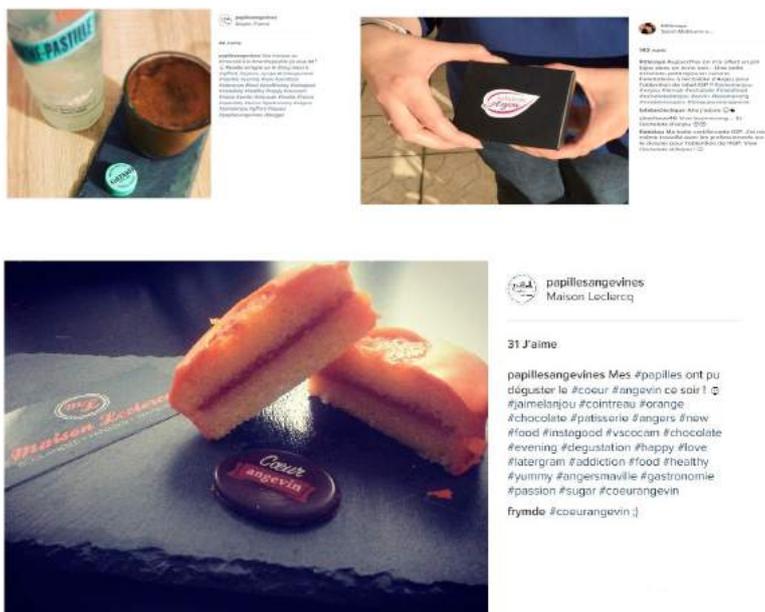
Depuis 2010, le Twapero s'est installé à Angers. Des « twittos » se retrouvent régulièrement afin de partager un apéro sur des thématiques particulières, de découvrir des bars branchés et des spécialités de la région. La dernière en date ? Le « Twap de Noël angevin » avec pour thématique la découverte de nombreuses spécialités tels que le Caramande, le Cointreau ainsi que le Coeur Angevin, gâteau de la Maison Leclercq.

#twaperosangers

ANGERSLOVERS

Le site Angers Lovers est né de plusieurs blogueurs qui ont décidé de mettre à l'honneur le patrimoine du Maine-et-Loire. On y découvre ainsi les nombreuses spécialités culinaires, les visites de lieux prestigieux tel que l'usine Giffard, on y fait également la rencontre de producteurs de la région. Ce site est un véritable carnet de voyage qui montre à quel point les Angevins sont attachés à leur patrimoine...

www.angerslovers.fr



ESCAPADES FOOD'ANGERS



ESCAPADES FOOD'ANGERS



Parmi tous les salons du vin organisés sur Angers, le plus connu est sans conteste le Salon des vins de Loire, dédié au seul vignoble de la Loire, qui se déroulera cette année du 5 au 7 Février 2017. Le Salon des Vins de Loire, fondé il y a plus de 30 ans, réaffirme une nouvelle fois le rôle qu'il tient dans le monde du vin : découverte du millésime, dégustations de l'ensemble des appellations, opportunités d'échanges et place de marché professionnelle. Le salon offre une vision complète du vin, tant dans sa tradition que dans ses aspects les plus contemporains et explore la région sous toutes ses facettes.

FOOD'ANGERS VINS DE LOIRE & GASTRONOMIE

En écho à ce salon, la ville d'Angers et la Communauté urbaine proposent pour la troisième année consécutive « La semaine des vins de Loire » qui devient cette année « Food'Angers - vins de Loire & gastronomie ».

Cet événement grand public réunit pour la première fois, les forces vives du territoire autour de la thématique du vignoble de Loire mais aussi de la gastronomie angevine.

Vignerons, cavistes, restaurateurs, commerçants, chocolatiers, universitaires, auteurs, associations organisent des animations dans toute la ville durant une semaine.

Ambassadeurs d'un art de vivre à l'angevine, les restaurants d'Angers subliment et accordent les produits locaux aux vins de Loire en toutes saisons et font d'Angers une ville où mets raffinés et crus de qualité forment un duo gagnant.

Au programme de cette semaine spéciale, de nombreuses activités et conférences autour du vin et de la gastronomie : rencontres dégustations, immersions culturelles au coeur du patrimoine viticole, marché de producteurs, ventes de livres sur le vin et la viticulture, conseils sur les accords mets-vins, expositions sur l'art et le vin, conférences...

Autant de rendez-vous prévus pour découvrir le territoire !

Food'Angers - vins de Loire & gastronomie devient ainsi un événement incontournable pour valoriser l'art de vivre si présent dans le quotidien des habitants et développer la destination comme un lieu de tourisme gourmand de qualité.



LES TEMPS FORT DE LA SEMAINE

Food'angers – vins de Loire et gastronomie

DU 3 AU 11 FÉVRIER 2017

www.foodangers.fr

SAMEDI 4 FÉVRIER

VISITE DU CHANTIER DU GABAROT DE LOIRE

Chalonnnes-sur-Loire / 10H > 13H – 14H30 > 18H

« BALADE URBAINE – VIGNES EN VILLE »

Office de tourisme Angers Loire Métropole / 14h > 17h

RENCONTRES VIGNERONS – DÉGUSTATIONS

Galleries Lafayette / 16h > 19h

MARDI 7 FÉVRIER

SOIRÉE « DÎNER SECRET »

18H – 22H

1 grand chef, 16 convives privilégiés – peut-être vous ?? –, des mets & vins d'exception... et une destination angevine tenue secrète jusqu'au Jour J !

Tentez votre chance en participant au tirage au sort qui révélera le nom des épicuriens désignés pour une immersion au coeur d'une soirée unique et inoubliable !

LUNDI 6 FÉVRIER

« CRÉATIVITÉ, VIN & GASTRONOMIE »

Les professionnels aiguisent notre appétit ! / 18H – 20H

Comment les professionnels usent-ils de créativité pour stimuler notre imaginaire gustatif lié à un produit ou un terroir, et ainsi éveiller nos sens ?

Photographie, graphisme, design, création d'une spécialité culinaire locale... Venez rencontrer des professionnels passionnés et entreprenants, et partager avec eux la manière dont ils appréhendent leur métier, les tendances actuelles et les attentes des consommateurs...

Le tout saupoudré d'une bonne dose de créativité et de dégustations !

MASTER CLASS « DONNEZ DU SENS A VOS SENS »

14h < 16h / 18h < 20h

Initiez-vous avec l'unité de recherche GRAPPE de l'École supérieure d'agriculture d'Angers à la dégustation du vin et laissez vos sens (vue, odorat, goût) vous guider. Un analyste sensoriel et un oenologue vont feront découvrir comment fonctionnent vos sens et comment les mettre en action dans la découverte des caractéristiques sensorielles de plusieurs types de vins.

MERCREDI 8 FÉVRIER

FINALE 2017 « VINS ET POÉSIE »

Salons Curnonsky / 18H30 > 20H30

Venez savourer les meilleurs accords entre les vins des coteaux-de-l'Aubance et d'Anjou-Villages Brissac et les poèmes qu'ils ont inspirés.

Deux mondes différents mais un langage amoureux commun qui sait se déployer avec délice pour envelopper avec volupté les vins de nos vigneron.

Poèmes écrits par des étudiants en lettres, lus et mis en musique.



Crédit photo : Pixabay



LES TEMPS FORT DE LA SEMAINE

« Food'angers - vins de Loire et gastronomie »
DU 3 AU 11 FÉVRIER 2017

www.foodangers.fr

JEUDI 9 FÉVRIER

SOIRÉE TWAPÉRO / DATACOCKTAIL

19h > minuit

Tweetos Food'angers, les twapéros de la ville se mettent au goût du vin !

Arpenter les rues du coeur de ville pour un Viti-Challenge par équipes dans des bars à vin.

Une fin de soirée innovante et originale vous attend : Le Datacocktail traduira gustativement vos tweets pendant votre périple nocturne pour créer le cocktail inédit de Food'angers... que vous aurez la primeur de déguster!



Crédit photo : Clément Gault

« UNE IMPRO PÉTILLANTE »

19h > 21h30

Neurones et papilles seront en effervescence avec les fines bulles Anjou-Saumur et la LIMA (Ligue d'Improvisation Angevine). Spectacle de théâtre d'improvisation, de dégustation, accords mets et vins et rencontres avec les vignerons et artistes.

VENDREDI 10 FÉVRIER

ANIMATION DÉGUSTATION METS & VINS

Centre commercial Grand-Maine

EXPOSITION PHOTO « DE LA VIGNE AU VIN »

DÉGUSTATION

La Godeline « Hôtel des vins » / 16h > 19h

ATELIER DÉGUSTATION « LE NEZ DU VIN »

La Maison des Vins d'Anjou-Saumur / 18h > 18h45

SAMEDI 11 FÉVRIER

MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Bistrot des Andécaves / 10h > 13h

MARCHÉ DE VIGNERONS D'ANJOU SAUMUR

Greniers Saint-Jean / 11h > 18h30

BUFFET METS & VINS

Bistrot des Andécaves / 11h > 15h

WINE TOUR DANS LE VIGNOBLE DU LAYON

Office de tourisme Angers Loire Métropole
14h > 17h30

ANIMATION LECTURE

Bistrot des Andécaves / 14h > 17h

LES 9, 10 ET 11

ANIMATION DÉGUSTATION METS & VINS

Hyper U Mûrs-Érigné

LES 10 ET 11

ANIMATION DÉGUSTATION METS & VINS

Centre commercial Grand-Maine

TOUS LES JOURS

ACCORDS METS & VINS CHEZ LES RESTAURATEURS,
COMMERCANTS ET ARTISANS DE BOUCHE LOCAUX



Food'Angers

vins de Loire & gastronomie



Rencontres-dégustations | Visites gourmandes | Animations
Balade urbaine | Expositions | Conférences | Accords mets & vins

www.foodangers.fr





Food'Angers

vins de Loire & gastronomie

www.foodangers.fr

