



# Food'Angers

vins de Loire & gastronomie



CONCEPTION : WWW.PHANO.FR - CRÉDITS PHOTOS : 123 RF - ESTERHAUD RECHARD

## Dossier de presse

[foodangers.fr](http://foodangers.fr)  
02 > 11 février 2018



## Édito

« **F**ous d'Angers, nous le sommes tous !

C'est pourquoi le concept Food'Angers, lancé l'année dernière, a d'emblée pris sa place dans le panorama des événements incontournables de la vie angevine. Mettre à l'honneur de façon visible et officielle tout ce qui fait la fierté de notre territoire en matière de gastronomie et de richesses viticoles devient une évidence.

Soixante-dix acteurs et partenaires passionnés se sont déjà lancés dans cette aventure joyeuse et enthousiasmante, en proposant une soixantaine d'animations à Angers et dans son agglomération. Quoi de plus festif

et positif que de célébrer un autre aspect de la dynamique angevine, en matière de gastronomie et de vins. Pas moins de six salons professionnels se tiendront en quatre jours pour promouvoir les produits de notre terroir, 3<sup>e</sup> vignoble AOC de France !

De la terre à l'assiette, toutes les étapes liées à l'art du bien #M'Angers sont présentées, y compris l'art de la table.

Curnonsky, Angevin célèbre et « Prince des Gastronomes », aurait adoré se revendiquer « Food'Angers » pour faire rayonner les richesses de notre territoire au-delà des frontières de l'Anjou ou se laisser séduire par la toute dernière créa-



Photo Thierry BONNET - ville d'angers

### Catherine GOXE

Adjointe au Rayonnement de la Ville, au Tourisme et aux Grands événements

tion culinaire angevine « La Gouline ». Découvrez, visitez, goûtez... et dégustez sans modération ! »



Photo Christophe MARTIN



## Food'Angers, l'événement gourmand

Food'Angers combine mets fins et productions viticoles du terroir. Durant dix jours, les papilles sont en alerte, les arômes enivrent et les gourmets (re)découvrent la qualité de vie à l'angevine. Cet art de vivre prend naissance dans la terre et se magnifie à table.

### 60 manifestations

Avec cette deuxième édition, Food'Angers poursuit la mise en valeur de la qualité des produits du

cru. Œnophiles et gourmands, tenus en haleine par une édition 2017 savoureuse, se donnent rendez-vous du 2 au 11 février pour se sustenter des délices locales. Les appétits les plus insatiables choisiront parmi une soixantaine de manifestations gourmandes et variées.

De la terre à l'assiette Maraîchers, éleveurs, vigneron, cuisiniers, artisans des métiers de

bouche, restaurateurs, cavistes, distributeurs, industriels et restauration collective sont fédérés autour de "Food'Angers - Vins de Loire et gastronomie". L'événement a su créer et encourager des synergies avec les acteurs de la filière comme en témoigne son alléchant programme.

**Ce rendez-vous confirme Angers et son territoire comme une destination incontournable du tourisme gourmand.**

# Quelques temps forts

lieux	dates	événements
Domaine P-Chauvin Rablay-sur-Layon	samedi 3 février 10h	Randonnée commentée : « Le chenin dans tous ses états » <i>12€/personne. Gratuit jusqu'à 13 ans.</i>
CCI (Centre P-Cointreau) Angers	lundi 5 février 18h30	Rencontre Créativité et cocktails <i>Ouvert aux professionnels et aux curieux. Entrée libre.</i>
Place Lafayette Angers	mercredi 7 février 8h30	Food'Angers au marché Lafayette <i>Gratuit.</i>
Groupe ESA Angers	mercredi 7 février 15h et 19h	Atelier « Donnez du sens à vos sens » <i>Dégustation avec un chercheur et un œnologue.</i>
Salons Curnonsky Angers	mercredi 7 février 19h	Finale 2018 « Vins et poésie » <i>Entrée libre.</i>
Théâtre Le Quai Angers	jeudi 8 février 17h15	Consommer local et responsable ? <i>Entrée libre.</i>
Brasserie Milord Angers	jeudi 8 février 18h30	Les 20 ans de l'appellation Anjou-Villages-Brissac <i>22€ / 20 € en prévente à l'office de tourisme.</i>
Salons Curnonsky Angers	jeudi 8 février 19h	Une impro pétillante <i>13€ / 10€ en prévente à l'office de tourisme.</i>
Départ de l'OT d'Angers > Savennières	samedi 10 février 10h et 14h30	Découverte insolite du vignoble de Savennières en Combi <i>30€/personne.</i>
Greniers Saint-Jean Angers	dimanche 11 février 11h > 19h	Marché des Vignerons d'Anjou-Saumur <i>5€ (verre offert) ou 3€ en prévente à la Maison des vins.</i>

L'ensemble de la programmation est disponible sur [foodangers.fr](http://foodangers.fr)



Photo Christophe MARTIN

## > Maison d'arrêt

Le chef du Château de Noirieux, Christophe Guillemot, anime des ateliers culinaires à la maison d'arrêt d'Angers dans le cadre de Food'Angers. Une initiative originale conduite avec l'Administration pénitentiaire en faveur de la réinsertion des détenus.

## > Montéclair

L'Institut Montéclair regroupe des services destinés aux personnes déficientes visuelles à Angers. Le mardi 6 février, un traiteur angevin y interviendra. Les jeunes pensionnaires seront rejoints par une quinzaine de personnes pour un dîner dans le noir.

# Six salons professionnels des vins



Photo Thierry BONNET - Ville d'Angers

# 13 000

C'est le nombre d'acheteurs français et internationaux attendus lors des salons professionnels des vins organisés à Angers en ce début février.

À ces débuts, Food'Angers, semaine d'animations dédiée au grand public, s'appelait la "Semaine des vins de Loire". Sa première édition, en 2015, faisait écho aux six salons professionnels organisés à Angers en février. Ces rendez-vous sont principalement tour-

nés vers les millésimes de l'année passée. Ils font la part belle aux productions de Loire, le 3<sup>e</sup> vignoble AOC de France.

En quatre jours, près de 900 exposants font découvrir leurs produits, avec une très forte représentation.

[www.foodangers.fr/vinspro](http://www.foodangers.fr/vinspro)

« Food'Angers a permis d'affirmer le caractère viticole et gastronomique de notre territoire. »

**Christophe BÉCHU**

Président d'Angers Loire Métropole

## > Saint-Jean-Madavin

250 vigneron bio. Vins de Loire, France, Serbie, Italie, Grèce, Autriche, Allemagne et Suisse.

*Les 3 et 4 février, 10h-19h.*

*Greniers Saint-Jean et musée Jean-Lurçat.*

## > Les Anonymes

Le salon du « sans sulfite », « sans intrant » et de la vinification naturelle. Vins de France et d'Espagne.

*Le 4 février, 10h-18h30,*

*Salons Curnonsky.*

## > Salon Les Pénitentes

Trente vigneron font découvrir leurs vins dits « natures ». Production de France, Espagne, Géorgie et Italie.

*Les 4 et 5 février, 10h-18h.*

*Hôtel des Pénitentes.*

## > Salon des Vins de Loire

Un immense rendez-vous. Le salon rassemble productions conventionnelles et biologiques du Val de Loire.

*Les 5 et 6 février.*

*Parc des expositions.*

## > La Levée de la Loire

Le salon des vins bio de la Loire regroupe 150 exposants.

*Les 5 et 6 février.*

*Parc des expositions.*

## > Demeter

Demeter France est l'organisme qui certifie l'agriculture biodynamique. Le salon du même nom en est à sa 4<sup>e</sup> édition. Sélection internationale.

*Les 5 et 6 février.*

*Parc des expositions.*



Photo Christophe MARTIN

## Informations pratiques

### Programme de l'édition 2018 et des animations toute l'année sur [foodangers.fr](http://foodangers.fr)

- > Rencontres et dégustations
- > Initiations œnologiques
- > Visites et ateliers gourmands
- > Arts de la table
- > Soirées créatives et festives
- > Animations

### Réseaux sociaux

Participez, publiez, partagez :  
#foodangers #angers  
#vinsvaldeloire

### Angers, l'Agenda

Retrouvez les sorties proposées à Angers sur votre smartphone avec l'application Angers l'Agenda, disponible sur PlayStore (Android) et Apple Store (iOS).

### Partenaires

CCI de Maine-et-Loire, Fédération viticole Anjou-Saumur, Syndicat des vignerons indépendants, Destination Angers.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

### Contact

Service des Relations Presse  
02 41 05 40 33  
[relations.presse@ville.angers.fr](mailto:relations.presse@ville.angers.fr)

<http://presse.angers.fr>  
🐦 @Presse\_Angers