

STAND PROVINCES DE FRANCE

Vente de produits du terroir et typiquement régionale de quelques provinces française rassemblées sur un même stand. Nous avons tout d’abord des pots de confiture faites maison et différents objets en bois réalisé à la main par une habitante du petit village de Gagne commune de Saint George de Mons dans le département du Puy De Dôme, des savons et des shampoing fait main par une habitante d’ Issy les Moulineaux, C’est en utilisant un produit capillaire fait maison qui lui convenait parfaitement qu’elle est tombé dans la marmite ( du Do It Yourself ) en étant plus concernée par l’environnement et la nature. Depuis cette personne fabrique entièrement ces produits cosmétiques et ménagers, sans conservateur chimique. Elle préconise de mettre les produits au réfrigérateur, excepté les savons solide et nous invite à les apprécier pleinement. L’Alsace propose un apéritif à base de vin blanc et de sirop de sureau “ fait maison ” accompagné de petit bretzels 🥨. Vous pourrez également déguster du Gewurztraminer, Reisling, et du Crémant d’Alsace, 3 vins issus de culture biologique. Si vous désirez repartir avec un petit souvenir, les Alsaciennes ont confectionné des “ Bredele ” (petits gâteaux Alsaciens) mais aussi des confitures. La Lorraine nous invite à découvrir sur le stand des friandises qui régaleront vos palais, comme la Bergamotes de Nancy, les fameuses madeleines de Liverdun et de Commercy, des confitures et des bonbons des Vosges. Nous avons également sur le stand la dégustation du Champagne associé de ces traditionnelle biscuit rose de la ville de Reins, ces biscuits créé en 1691 est un des fleurons de la ville de Reins. Toujours associé au champagne, il est le symbole de la fête. Ce biscuit est aussi utilisé dans de nombreuse recettes. Outre sa couleur rose, il est caractérisé par une texture craquante et fondante.

Les produits du terroir ALSACIEN

- Les confitures
- Les Bretzels
- Le Crémant d’Alsace
- Le vins blanc Gewurztraminer
- Le vin blanc Riesling
- Les petits gâteau Bredele



Définition des vins blanc d’Alsace :

**LE GEWURZTRAMINER :** Le déguster c’est :

L’ŒIL

La robe est intense, jaune avec de légers reflets dorés. La couleur rosée des raisins influence naturellement celle du vin.



LE NEZ

C’est une véritable palette aromatique, riche et exubérante, qui caractérise le Gewurztraminer. Le bouquet est puissant et complexe. C’est une explosion de fruits exotiques (litchis, fruits de la passion, ananas, mangues…), de fleurs (la rose notamment), d’agrumes et d’épices.

EN BOUCHE

Une matière ample et suave révèle toute l’exubérance et la complexité de ce vin de caractère. Sa trame dense est harmonieusement soutenue par une fraîcheur qui se fait néanmoins plus discrète que pour les autres Vins d’Alsace. En bouche comme au nez, un festival d’arômes exotiques ravit le palais.

Complexe par nature, exubérant dans son expression, ce vin est polyvalent dans ses accords.

**LE RIESLING :** Le déguster c’est :

L’ŒIL

La robe jaune pâle, avec des reflets verts et brillants, souligne sa fraîcheur caractéristique.



## LE NEZ

Son bouquet est d'une grande finesse, racé, avec de subtils arômes fruités (citron, citronnelle, pamplemousse, pêche, poire, fruits compotés...) et floraux (fleurs blanches, tilleul, ortie blanche...) ou encore d'anis, cumin, réglisse et graine de fenouil. Dans son évolution, le Riesling est unique car, en fonction du sol sur lequel il est planté, il développe des arômes minéraux (pierre à fusil, silex, « pétrole »...). Ces arômes très particuliers se retrouvent dans les vins de terroirs (Grands Crus, Lieux-dits...).

## EN BOUCHE

Ce vin sec est « vertical ». Il est construit autour d'une belle vivacité que l'on apprécie du début jusqu'à la fin de la dégustation, le milieu de bouche étant marqué par l'ampleur.

Le Riesling d'Alsace est un vin de garde qui peut se bonifier en bouteille pendant des décennies. La diversité des terroirs d'Alsace est faite pour lui car c'est un cépage qui sait se faire discret, au profit des pierres dont il tire les plus belles confidences.

**LE PINOT GRIS :** Le déguster c'est :



## L'ŒIL

Le Pinot Gris possède une belle robe jaune-dorée.

## LE NEZ

Généralement peu intense mais d'une grande complexité aromatique, le Pinot Gris développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices...

Étant assez secret par nature, le Pinot Gris d'Alsace gagne à être aéré dans son verre afin d'apprécier totalement sa complexité.

## EN BOUCHE

Ce vin ample et charnu est soutenu par une jolie tension qui donne de la plénitude à un ensemble bien charpenté. La finale est longue, bien équilibrée.

Si le Pinot Gris est un grand vin, c'est qu'il brille par son équilibre, cette fraîcheur structurante qui vient tempérer sa puissance et sa rondeur.

## LE CRÉMANT D'ALSACE

Le crémant d'Alsace est un vin mousseux d'appellation d'origine contrôlée. Sa méthode d'élaboration est la méthode traditionnelle identique à celle du Champagne avec une seconde fermentation en bouteille.

Le Pinot Blanc est le principal cépage des Crémants d'Alsace blancs. Il leur confère fraîcheur et délicatesse.

- Le Riesling offre des Crémants aux notes vives et fruitées, pleines d'élégance et de noblesse.
- Le Pinot Gris apporte richesse et charpente.
- Le Chardonnay distille des notes fines et légères.

## L'ŒIL

De couleur jaune pâle avec des reflets verts.

Le vin est limpide et brillant et présente un train de bulles important.

## LE NEZ

Il est plutôt expressif, doté d'une belle intensité, mais sans exubérance. Il laisse exprimer des notes florales telles que la verveine puis des notes d'agrumes et de pamplemousse en particulier.

## EN BOUCHE

C'est le caractère fruité qui domine au palais.

Aérien et fluide, le vin ne souffre d'aucune lourdeur.

L'attaque est vive et le milieu de bouche est ample.



La tension du vin et sa salinité présentent des qualités désaltérantes très agréables. Son acidité est structurante et traduit un très bel équilibre général.

## **Champagnes de REINS**

Se définit : comme étant

Le terroir champenois, à travers ce champagne, regorge de richesses, de secrets et d'anecdotes. Secrets de Champagne vous invite dans l'univers de la Champagne, pour découvrir ce qui bâtit sa renommée depuis des siècles : son terroir, le travail de la vigne, l'élaboration du Champagne, les outils d'antan et les expressions champenoises. La **magie de l'assemblage**, c'est lorsque les différents arômes s'additionnent, se conjuguent et font même parfois naître de nouvelles notes inattendues. Le Champagne peut revêtir une palette infinie de tons, des jaunes les plus pâles au vieil or. De subtiles reflets rouges signalent la dominante de cépages noirs. La couleur est plus foncée et des nuances rouges se dévoilent dans le vin. Telle est généralement la couleur d'un vin de Champagne élaboré par macération. On peut parler de robe dorée, de notes beurrées, de notes minérales et florales et parfois d'odeurs de sous-bois, s'il s'agit d'un millésimé.



## **LES BISCUITS ROSE**

Les biscuits roses de la ville de Reims, sont ces biscuits créés en 1691, ils sont un des fleurons de la ville de Reims. Toujours associé au champagne, il est le symbole de la fête. Ce biscuit est aussi utilisé dans de nombreuses recettes. Outre sa couleur rose, il est caractérisé par une texture craquante et fondante.



## **Les Objets en bois :**



Différents objets en bois réalisés à la main et des pots de confiture faits maison par une habitante du petit village de Gagne, commune de Saint George de Mons dans le département du Puy De Dôme.

## **Les pots de confiture**

Confitures très goûteuses faites au chaudron en cuivre avec seulement 40% de sucre. Différentes confitures sont proposées telle que Murs, fraise, framboise etc...

## **Le Shampoing Solide SHIKAKAI**

Composition

Le tensioactif SCI (un tensioactif dérivé de l'huile de coco, présenté sous forme de poudre granulée)

Le Sodium Coco Sulfate (un tensioactif dérivé de l'huile de coco, présenté sous forme solide qui a un excellent pouvoir moussant).



Poudre de Shikakai Riche en saponines végétales, cette poudre nettoyante s'utilise pour préparer des shampoings végétaux. Dans la tradition indienne, elle est utilisée pour rendre les cheveux doux et soyeux, prévenir les pellicules et favoriser la pousse des cheveux.

Huile de Ricin : Parfaite pour réparer et nourrir les cheveux secs, dévitalisés, fourchus, cassants ou crépus, elle est réputée pour favoriser la pousse.

Huile essentielle menthe poivrée favorise la pousse de cheveux.

Eau minérale

Conseils d'utilisation des shampooings solides: Mouillez le cuir chevelu et les cheveux, frottez le shampooing sur le cuir chevelu et les cheveux s'ils sont longs et cela générera une mousse lavante. Faire sécher le shampooing à l'air libre après chaque utilisation.

### Version Anglaise

SCI surfactant (a surfactant derived from coconut oil, presented in granulated powder form)

Sodium Coco Sulfate (a surfactant derived from coconut oil, in solid form with excellent foaming power).

Shikakai powder Rich in plant saponins, this cleansing powder is used to prepare plant-based shampoos. In Indian tradition, it is used to make hair soft and silky, prevent dandruff and promote hair growth.

Castor oil: Perfect for repairing and nourishing dry, damaged, split, brittle or frizzy hair, it is reputed to encourage hair growth.

Peppermint essential oil: Promotes hair growth.

Mineral water

Tips for using solid shampoos: Wet the scalp and hair, rub the shampoo into the scalp and hair if long, and it will generate a cleansing foam. Air-dry the shampoo after each use.

### APRÈS-SHAMPOING

Composition

Huile d'Abricot

Cire garantie sans dérivé d'huile de palme.

Le Conditioner Emulsifier est un co-émulsifiant et un excellent agent conditionnant pour les cheveux en milieu acide (pH : 4.5-5,5). Dans cette condition, son affinité avec la kératine du cheveu est augmentée et il permet de démêler les cheveux tout en réduisant l'effet statique qui accompagne le brossage.



Gomme Xanthane : Ce gélifiant d'origine naturelle permet de réaliser de beaux gels aqueux parfaitement transparents.

Actif Phytoliss: Cet actif très novateur 100% naturel a un effet lissant et disciplinant sur les cheveux, même frisés et crépus. Il détend les boucles de façon douce et naturelle, sans attaque chimique et sans abîmer le cheveu. Il gaine et lisse la fibre capillaire, limite les frisottis sur tous types de cheveux, et a un effet embellissant et adoucissant.

Conservateur Cosgard: est d'origine synthétique mais c'est l'un des rares conservateurs autorisés par Ecocert et il est donc très utilisé en cosmétique Bio.

Antioxydant Vitamine E: Cet antioxydant naturel permet de préserver les huiles et beurres végétaux du rancissement. La vitamine E a aussi un rôle très intéressant sur la peau : c'est un excellent actif anti-âge, particulièrement recommandé pour les peaux sèches et matures et dans les soins réparateurs après-soleil.

Eau Minérale

Conseil de conservation : dans le réfrigérateur afin de garder les valeurs des produits.

### VERSION ANGLAISE

Composition

Apricot oil

Guaranteed palm oil derivative-free wax.

Conditioner Emulsifier is a co-emulsifier and an excellent conditioning agent for hair in an acidic environment (pH: 4.5-5.5). In this condition, its affinity with the hair's keratin is increased and it helps to detangle the hair while reducing the static effect that accompanies brushing.

Xanthan gum: This naturally-occurring gelling agent creates beautiful, perfectly transparent water-based gels.

Phytoliss active ingredient: This highly innovative 100% natural active ingredient has a smoothing and disciplining effect on hair, even curly and frizzy hair. It gently and naturally relaxes curls, without chemical attack or damaging the hair. It coats and smoothes the hair fibre, reduces frizz on all hair types, and has a beautifying and softening effect.

Cosgard preservative: is synthetic in origin, but is one of the few preservatives authorised by Ecocert and is therefore widely used in Organic cosmetics.

Antioxidant Vitamin E: This natural antioxidant protects vegetable oils and butters from going rancid. Vitamin E also has a very interesting role to play on the skin: it is an excellent anti-ageing active ingredient, particularly recommended for dry, mature skin and in after-sun repair products.

Mineral Water

Storage instructions: store in the refrigerator to preserve the value of the products.

## **MASQUE CAPILLAIRE**

### **Composition**

Huile d'Abricot

Cire garantie sans dérivé d'huile de palme.

Le Conditioner Emulsifier est un co-émulsifiant et un excellent agent conditionnant pour les cheveux en milieu acide (pH : 4.5-5,5). Dans cette condition, son affinité avec la kératine du cheveu est augmentée et il permet de démêler les cheveux tout en réduisant l'effet statique qui accompagne le brossage.

Gomme Xanthane : Ce gélifiant d'origine naturelle permet de réaliser de beaux gels aqueux parfaitement transparents.

Actif Phytoliss: Cet actif très novateur 100% naturel a un effet lissant et disciplinant sur les cheveux, même frisés et crépus. Il détend les boucles de façon douce et naturelle, sans attaque chimique et sans abîmer le cheveu. Il gaine et lisse la fibre capillaire, limite les frisottis sur tous types de cheveux, et a un effet embellissant et adoucissant.

Conservateur Cosgard: est d'origine synthétique mais c'est l'un des rares conservateurs autorisés par Ecocert et il est donc très utilisé en cosmétique Bio.

Antioxydant Vitamine E: Cet antioxydant naturel permet de préserver les huiles et beurres végétaux du rancissement. La vitamine E a aussi un rôle très intéressant sur la peau : c'est un excellent actif anti-âge, particulièrement recommandé pour les peaux sèches et matures et dans les soins réparateurs après-soleil.

Eau Minérale

Poudre d'Orange: Idéale dans les produits capillaires, elle apportera brillance, douceur et souplesse aux cheveux tout en les parfumant agréablement.

Orange Powder: Ideal for use in hair products, it adds shine, softness and suppleness to the hair while providing a pleasant fragrance.

Conseil de conservation : dans le réfrigérateur afin de garder les valeurs des produits.

### **Version Anglaise**

HAIR MASK

Composition

Apricot oil

Guaranteed palm oil derivative-free wax.



Conditioner Emulsifier is a co-emulsifier and an excellent conditioning agent for hair in an acidic environment (pH: 4.5-5.5). In this condition, its affinity with the hair's keratin is increased and it helps to detangle the hair while reducing the static effect that accompanies brushing.

Xanthan gum: This naturally-occurring gelling agent creates beautiful, perfectly transparent water-based gels. Phytoliss active ingredient: This highly innovative 100% natural active ingredient has a smoothing and disciplining effect on hair, even curly and frizzy hair. It gently and naturally relaxes curls, without chemical attack or damaging the hair. It coats and smoothes the hair fibre, reduces frizz on all hair types, and has a beautifying and softening effect.

Cosgard preservative: is synthetic in origin, but is one of the few preservatives authorised by Ecocert and is therefore widely used in Organic cosmetics.

Antioxidant Vitamin E: This natural antioxidant protects vegetable oils and butters from going rancid. Vitamin E also has a very interesting role to play on the skin: it is an excellent anti-ageing active ingredient, particularly recommended for dry, mature skin and in after-sun repair products.

Mineral Water

### Shampoing colorant

Composition: Composition: huile de coco, SCI (agent détergent dérivé du coco, lavant doux), SCS (tensioactif dérivé de l'huile de coco, très bon pouvoir moussant et conditionneur), Garance (colorant végétal reflet rouge acajou)

Version anglaise

Composition: Coconut oil, SCI (detergent derived from coconut, gentle cleanser), SCS (surfactant derived from coconut oil, very good foaming and conditioning properties), Garance (mahogany red vegetable colouring agent).



### Shampoing antipelliculaire

Composition: huile de neem (purifie, nourrit & adoucit), SCI (agent détergent dérivé du coco, lavant doux), SCS (tensioactif dérivé de l'huile de coco, très bon pouvoir moussant et conditionneur), Curcuma (antioxydant, anti-inflammatoire)

Version anglaise

Ingredients: Neem oil (purifies, nourishes & softens), SCI (detergent derived from coconut, gentle cleanser), SCS (surfactant derived from coconut oil, very good foaming and conditioning properties), Turmeric (antioxidant, anti-inflammatory).



## Produits du terroirs de la région du POITOU-CHARENTES

### Le Broyé du Poitou

Le Broyé est une grande **galette composée de beurre, croustillante et fondante** à souhait. Ce biscuit était préparé dans les fermes de la région et se partageait à l'occasion de fêtes familiales, religieuses ou juste pour le plaisir de passer un bon moment avec ses proches. Il tire son nom de la façon dont on le coupait.



**On tapait en son centre, d'un grand coup de poing pour en faire des morceaux ! La technique, bien qu'un peu « barbare », est pour le moins efficace. Elle se pratique aujourd'hui encore, perpétuant ainsi une tradition bien conviviale. Cette tradition daterait du XIXème siècle**



Particulièrement apprécié avec un café, une salade de fruits ou accompagné d'une glace, **Le Broyé est l'incontournable des tables poitevines** et se déguste aussi sans accompagnement.

## Le Pineau des Charentes

### **Historique :**

Selon la légende, sous le règne d'Henri IV le pineau des Charentes est le fruit du hasard et a été découvert par un vigneron charentais en 1589. L'homme versa par erreur une quantité de moût de raisin dans une barrique qui contenait une certaine quantité d'eau de vie de cognac. Lorsque la barrique fut ouverte quelques années plus tard, le pineau des Charentes était né. Ce n'est qu'en 1921 que le pineau des Charentes fut commercialisé par un viticulteur de Burie (Charentes maritime), Émile Daud.

Le pineau étant une mistelle, il correspond à une des définitions de pré mix (le mélange d'un distillat avec du jus de fruit), la réglementation américaine ne faisant pas d'exception pour les mistelles comme c'est le cas en France notamment; afin d'échapper aux fortes taxes, le moût fut légèrement fermenté pour le marché américain: le mélange de deux alcools n'étant pas considéré comme un pré mix. Cette pratique semble ne plus être d'actualité.

Le **pineau des Charentes** est un vin de liqueur produit dans une région déterminée et un vin de liqueur d'appellation d'origine contrôlée en France. Il est obtenu par mélange de moût de raisin et de cognac.

Ce vin de liqueur est produit dans une région qui s'étend sur une grande partie des deux Charentes, c'est-à-dire tout le département de la Charente sauf le nord et le nord-est, et toute la Charente-Maritime: sur les domaines viticoles des Borderies, de la Grande Champagne, de la Petite Champagne, des Fins Bois, des Bois Ordinaires, et enfin des Bons Bois.

Le pineau des Charentes est une AOC (appellation d'origine contrôlée) Sa zone de production s'étend sur 1500 hectares sur la même aire géographique que le cognac. Le rendement maximal du pineau des Charentes par hectare de vigne nécessaire à son élaboration est de 45 hectolitres. Les deux éléments constituant le pineau des Charentes (cognac et moût) doivent provenir de la même exploitation, dans le respect des usages locaux.



## La Limonade Bio brasserie Artisanale de Montmorillon dans le Poitou

La limonade Bio, douce, rafraîchissante et pétillante.

Produit issu de l'agriculture biologique certifié.

Pour petit et grand, notre limonade bio artisanale se consomme à l'apéritif, au bord de la piscine, après une journée de travail.

Légère et pétillante, véritable madeleine de Proust, elle vous fera retourner en enfance dès la première gorgée !

La limonade est une boisson fraîche et désaltérante constituée de jus de citron, d'eau et de sucre. Elle est souvent gazeuse. Transparent 0% ALC



## Les meringues Artisanal au citron du Poitou

Si la meringue n'aime pas le sel ou le gras, elle aime l'acidité. En effet vous pouvez aider le montage des blancs avec un peu de jus de citron.



## LE VINAIGRE D'ORLEAN

### UNE PRODUCTION 100% FRANÇAISE

#### UN SAVOIR-FAIRE PERPÉTUÉ DEPUIS 1797

Depuis 1797, Martin-Pouret perpétue la tradition des Maîtres Vinaigriers et Moutardiers d'Orléans. Nous sommes aujourd'hui les derniers de cette corporation qui a compté jusqu'à 400 Maisons et qui produisaient 80% des besoins du pays en vinaigre de vin au XIXe siècle.

Aujourd'hui, les vins qui composent nos vinaigres ne nous sont plus livrés

par bateau sur la Loire comme ce fut le cas mais nous continuons à les travailler selon

la méthode Orléanaise de fermentation et de vieillissement en fût de chêne. Quand d'autres produisent leurs vinaigres en 48 heures, notre Maître Vinaigrier laisse au temps le soin de faire son œuvre et nos vinaigres passent en moyenne 13 mois en fût avant d'être mis en bouteilles. Nous donnons à certains d'entre eux jusqu'à 20 ans de vieillissement afin qu'ils développent toute leur richesse aromatique. C'est ce travail

qui permet à nos vinaigres d'offrir un équilibre parfait, une élégance, des saveurs, qui, trois siècles plus tard, n'ont

pas pris une ride. Si l'histoire n'a, pour le moment, retenu que Dijon comme berceau de la moutarde, ce produit était déjà élaboré à Orléans dès le XVe siècle. C'est également notre obsession du bon, du beau et du responsable qui guide la fabrication de nos moutardes. Récoltées en France, nos graines de moutardes sont ensuite plongées dans notre vinaigre de vin blanc élaboré en fût de chêne, avant d'être lentement broyées à la meule de pierre. C'est pourquoi nos moutardes sont si onctueuses et gourmandes.

Soucieux de la manière dont ils sont cultivés et de leur impact carbone, nous nous fournissons exclusivement auprès d'agriculteurs français. Nos graines de moutarde ne sont pas importées du Canada mais cultivées dans le Val de Loire, dans une exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale.

Il en est de même pour les vins issus des principales régions viticoles françaises que nous sélectionnons avec soin pour l'élaboration de nos vinaigres.



## Les produits du terroir de la LORRAINE

- Les Bergamotes Nancy
- Les Madeleines de Liverdun
- Les Madeleines de Commercy
- Les pots de confitures
- Les bonbons des Vosges



