



# CONCERT 12 AVRIL 2019



## RÉCITAL BACCHUS-OPER'A 2 VOIX

Helène Carpentier Soprano / Marido Loyer Mezzo Soprano / Jocelyn Loyer Piano

Studio théâtre

20h30

dans le cadre du salon du vin des 13 et 14 avril

Abbaye de Saint-Riquier

**SAINT** Baie de Somme  
CENTRE CULTUREL DÉPARTEMENTAL **RIQUIER**

### TARIFS

Plein tarif 8 €  
Tarif réduit 5 €  
minima sociaux,  
demandeurs d'emploi,  
étudiants >25 ans  
Gratuit - 12 ans

### RÉSERVATIONS

au 03 40 03 44 70  
ou [abbayesaintriquier@somme.fr](mailto:abbayesaintriquier@somme.fr)  
ou **sur place**



### CONFITURES

#### Confitures Defacque

Depuis 25 ans, confitures subtilement et agréablement bien dosées, élues « Meilleures confitures de France ». Artisanat familial.

### CHOCOLATS

#### Chocolat Beussent Lachelle

Chocolatier Propriétaire Récoltant  
Bonbons chocolat, Bouchées et bûches gourmandes, Chocolat marteau, Guimauves, Tablettes 100%, Tablettes Premium, Gourmandises...

### NOUGAT

#### Daniel Ronnelle

La confiserie du pré Catelan à La Madeleine, près de Lille.  
Fabricant depuis 1925.  
A déguster différents parfums et composer des assortiments de saveurs.

### VINS DE FRUITS

#### Divins fruits

Apéritifs de fruits et de fleurs : Mure, aubépine, pomme, églantine, fleurs et baies de sureau et pissenlit

### EAU DE VIE, LIQUEURS

#### Eurl Druenne

Liqueurs à base de fruits, de plantes : rose, coquelicot, mure, pêche, cerise, violette... et de l'eau de vie de bière, de l'eau de vie de prune, poire, cidre...

### ART DE LA TABLE

#### VLC design. Valérie Legrand

Objets de service et de décoration de qualité, pour la table.  
En plexiglass gravé ou en bois.

### L'Atelier du naturel

Bougies végétales à la cire de colza, savons et shampoings solides et artisanaux

Verre gravé pour dégustation  
2 € à emporter



# 6<sup>ème</sup> Salon des Vignerons & du Terroir

EN PRÉSENCE  
DES VIGNERONS

Toutes les régions  
viticoles représentées

à l'Abbaye de SAINT RIQUIER  
samedi 13 et dimanche 14 avril 2019

de 10h00 à 18h00 - Entrée 3 €



Au profit des Papillons Blancs  
Association Départementale des Parents  
et Amis de Personnes Handicapées Mentales  
Section d'Abbeville



un événement  
**Rotary**  
ABBEVILLE

## LISTE DES EXPOSANTS - SALON 2019...

Nous avons sélectionné pour vous des vins et des produits du terroir à goûter sur place

### ALSACE

**Frey-Sohler** (premier prix : 7,10 €)

Crémant, Riesling, Pinot gris, Gewurztraminer, Vendanges tardives.

Certifié « Terra vitis », agriculture raisonnée.

### BORDEAUX

**Champseix SA** (premier prix : 14 €)

Château vieux Chevrol

Lalande de Pomerol

Culture biologique.

**Château Cassagne. Fronsac** (premier prix : 8 €)

Rouges : Canon-Fronsac, Château Cassagne Haut-Canon et Haut-Canon La Truffière

Culture de type « SME » (gestion qualitative sauvegardant notre milieu naturel)

**Château Luby** (premier prix : 6 €)

Côtes de Bordeaux, Bordeaux rouge, Entre deux mers

Culture raisonnée respectueuse de l'environnement.

### LOIRE

**Château Pierre Bise** (premier prix : 9 €)

Rosés : Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou,

Blancs secs : Anjou blanc, Savennières (3 crus), Crémant de Loire

Rouges : Anjou Villages (4 crus), Anjou Gamay

Moelleux : Coteaux du Layon (4 crus), Coteaux du Layon

Chaume, et Quarts de Chaume Grand cru.

Culture naturelle : sans engrais, ni insecticides.

**Chinon Domaine de Beauséjour** (premier prix : 7 €)

Rouges : Chinon Beauséjour, Chinon La Chenaye vieilles vignes, Chinon l'angelot. Rosé : Chinon Beauséjour

Culture raisonnée respectueuse de l'environnement.

### CARREFOUR BRETAGNE, VENDÉE, LOIRE

**Domaine Florence et Joëlle Forgeau** (premier prix : 7 €)

Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Sèvre et Maine sur lie,

Muscadet Sèvre et Maine sur lie Domaine de la morandière,

Gros plant « La folle blanche », Gamay rosé, Cabernet rouge

sauvignon, Méthode traditionnelle « Perle des Evêques », Jus

de raisin « Perles du raisin »

Culture raisonnée respectueuse de l'environnement.

### CENTRE LOIRE

**Reully : Domaine Cordailat** (premier prix : 8 €)

Blancs, Rouges et Rosés : Cuvée tradition, Cuvée des sables, Cuvée Dagobert

Culture raisonnée respectueuse de l'environnement.

### VALLÉE DU RHONE

**Château Simian** (premier prix 6,70 €)

**Château neuf du Pape** Jean-Pierre SERGUIER

Châteauneuf du Pape Blancs : le Traversier, la Font d'Hippolyte.

Rouges : le Traversier, les Grandes Grenachières d'Hippolyte.

AOP Massif d'Uchaux Rouge : Jocundaz, la Louronne.

Côtes du Rhône Rouge, Rosé et Blanc : la Combe des Avaux.

Agriculture Biologique et Biodynamique certification ECOCERT et DEMETER

### CHAMPAGNE

**Champagne André FAYS & Fils** (premier prix 14 €)

Champagne Blancs et Rosés

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Blanc

Différents Flacons : bouteilles, ½ bouteilles, magnums

Ratafia de Champagne

Culture raisonnée respectueuse de l'environnement.

### BEAUJOLAIS

**Domaine des Jean Loron** (premier prix : 7,90 €)

Rouges, Chénas : Les Jean-Loron, Les Gandelins, Les

Petites-Pierres, Bouquet de Chénas et L'Insolite

Rouges, Saint Amour : Domaine Du breuil

Blanc : Beaujolais Villages blanc : cépage Chardonnay,

Rosé : Beaujolais Villages Rosé : cépage Gamay, Eclat de Rosé

Viticulture raisonnée, certification « Terra vitis » en Cours

### AUVERGNE- CENTRE LOIRE

**Vins Biologiques de Saint-Pourçain**

**Domaine Terres de Roa** (premier prix : 8 €)

Les bulles : Evanescente. La trilogie : R, O, A. Les atypiques :

Supplément d'âme, Tresse A Lie, Mystic

Culture biologique et bio-dynamique certifiée « Ecocert »

### BOURGOGNE

**Côte de Beaune - Domaine Debray** (premier prix : 10 €)

Rouges et blancs : Saint Aubin, Bourgogne Hautes Côtes de

Beaune. Rouges et blancs : Corton Charlemagne, Aloxe Corton

1<sup>er</sup> Cru.

Rouges : Clos de Vougeot,

Vosne Romanée, Corton

Culture raisonnée

### SUD EST, VIN DE L'HÉRAULT

**Domaine de l'Arjolle** (premier prix : 5,50 €)

Rouges, rosés et blancs. IGP Côtes de Thongue,

Culture certifiée « Terra Vitis » et « HVE » (Haute valeur environnementale) Norme 1400.

### SAUMON FUMÉ DE PRODUCTION ARTISANALE

**Stand du Rotary.** Produit frais jamais congelé tranché à consommer dans les 20 jours ou à congeler et consommer dans l'année. Disponible à prix compétitif sur place, en lot de 1 ou 2 kg, tranché.

Ou prise de commande pour les fêtes de fin d'année.

Livré fin décembre. Renseignements sur place.

### FOIE GRAS ET CONSERVES ARTISANALES

« Les canards du Val de Luce »

Terrines : Foie gras de canard mi cuits, nature, au piment d'Espelette, gésiers... terrine de lapin, terrine de saumon...

Pâtés et terrines à base de canard, de porc... Gammes de plats cuisinés « les vrais et bons »

Conserves : blanquettes cassoulet, mouclade, Potée Picarde, Tartiflette...

Spécialités : confits de canard, cassoulet, pot'je vleesch...

Salades : Océane, Au Quinoa, De lentilles au magret...

Soupes : Vénitiennes, Chou-fleur et magret...

### PLATS CUISINÉS ARTISANAUX

**Dominique Dreuillet**

Terrine d'agneau de près salés, Terrine de chevreau bio

Plats cuisinés en verrine : porc au maroilles, porc au cidre,

agneau de près salés au safran de la baie de Somme

Terrines et rillettes de gibiers

### PRODUITS BRETONS

**Bruno Leclerc**

Charcuterie : Andouille de Guémené, Pâté breton, Saucisse au

couteau, Mini andouille au lard, Andouillettes à griller...

Gâteaux : Kouign-amann, Far breton, Mini kouign-amann

caramel nature, Crêpes bretonnes, Galettes de blé noir et cidre

breton...

### SAUCISSON D'Auvergne

**Denis Doyennette**

Saucissons tous parfums : Figue, bleu d'Auvergne, chèvre,

échalote, curry, noisette, noix...

### BIÈRES

**Azzopardie Sébastien**

Brasserie de la baie de Somme Abbeville

Gamme de bières : classiques, bière blonde, blanche, ambrée,

également une bière aux algues, à la laitue de mer.

### SAFRAN DE LA BAIE DE SOMME

**Anne POUPART**

Produits de la ferme : Safran pur en stigmates

Autres produits de la ferme : Miel au safran, gelée au safran,

sirop de safran, vinaigre de cidre safrané, bulbes...