

DOSSIER DE PRESSE 2019

# SALON & Arts & Saveurs

Présentations artisanales  
Démonstrations culinaires  
Plaisirs gourmands  
Métiers d'arts



**CHÂTILLON-SUR-SEINE**  
Salle Luc Schreder

**13 et 14 Avril 2019**  
de 10h00 à 18h00



Manifestation organisée par le Lions Club de Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais



## *Demandez le programme*



Des Vocations  
et  
des Créateurs

Des Identités  
et  
des Chefs



Des Saveurs  
et  
des Producteurs



Des Rêves  
et  
des Artistes



Éditorial page 2

Informations pratiques page 3

Un parrain d'exception page 4  
*Le Chef Takashi Kinoshita*

Focus Lions Club page 5

Le Village Artisanal page 6  
Le Bistrot du Lions

La Place du Marché page 7  
L'Espace Restauration

Les Animations page 8

Demandez le programme page 9

### Organisation

Lions Club de Châtillon-sur-Seine  
et du Pays Châtillonnais  
15, Rue Saint Vorles  
21400 CHÂTILLON SUR SEINE  
[www.lions-chatillonnais.fr](http://www.lions-chatillonnais.fr)

### Relation Presse

Ghyslain Brigand  
[domaine.brigand@wanadoo.fr](mailto:domaine.brigand@wanadoo.fr)  
06 87 07 30 50



Le Lions Club de Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais et ses membres sont fiers de vous présenter leur nouvel événement grand public :

### **Le Salon Arts & Saveurs**

#### Un Salon à l'estampille plurielle.

Le Salon Arts & Saveurs associe avec fantaisie, les métiers d'art et les métiers de bouche, incarnés par des personnalités inspirées et passionnées. Il cultive des univers et des combinaisons dédiés au beau et au bon, à la créativité et à l'habileté, au loisir d'observer et au plaisir de goûter, le tout destiné aux désireux du fait main et du raffinement. L'objectif est de mettre en lumière des hommes et des femmes de talent et des savoir-faire variés qui expriment toute la richesse d'un territoire.

#### Un événement propice à l'authenticité et la qualité.

Comme un carnet de découverte, ce salon propose au public de se ravir aux plaisirs du palais et au ravissement des yeux, dans un univers où l'art du goût rencontre le goût pour l'art. Artisans, Artistes, Producteurs, Restaurateurs, ces professionnels rendent compte avant tout, d'une rencontre entre la matière et leur regard artistique à travers un savoir-faire qui s'acquiert à force de travail et de passion. Pendant 2 jours, une quarantaine de stands animés dévoilent leurs créations et leurs productions pour enchanter les visiteurs.

#### Un moment placé sous le signe du bien vivre et du bon vivre.

Ce salon réserve des échanges généreux, du plaisir et des instants de convivialité, pour flâner entre les allées en famille ou entre amis et effectuer ses achats. Avec une grande variété de produits proposés, il se veut un événement chaleureux et festif ponctué par des démonstrations ludiques et des animations gourmandes, le tout dans une ambiance printanière d'avant Pâques. Le salon Arts et Saveurs est fait pour un très large public, de tous horizons, pour tous les âges, des simples curieux aux amoureux de bonnes et belles choses. Les plus jeunes ne seront pas en reste avec des animations spéciales dédiées aux enfants dans l'espace garderie.

*Le président du Lions Club de Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais  
Erick Schier*

*Une tranche d'inspiration, une portion d'innovation, une dose de passion, une pincée d'exaltation et «l'expression de la matière» rime avec «composition culinaire».*



# Le Rendez-vous incontournable du printemps

## Informations pratiques



### Quand ?

Du Samedi 13 Avril au  
Dimanche 14 Avril 2019

les deux jours de 10h00 à 18h00



### En bref

- . Plus de 30 Exposants
- . 1200 m<sup>2</sup> d'expositions
- . 2 jours de salon
- . 1000 visiteurs

### Où ?

Salle Luc Schreder à  
Châtillon-sur-Seine

rue Albert Camus

### Tarif

Tarif unique de 2,50 €  
gratuit pour les enfants

### Espaces

- . Le village artisanal
- . La place du marché
- . L'espace restauration
- . Le bistrot du Lions
- . La garderie des petits
- . Grand Parking



### Points forts

- . Démonstrations
- . Expositions-ventes
- . Animations
- . Dégustations
- . Restaurations



Le Chef Takashi Kinoshita du  
Château de Courban nous fera  
l'honneur de sa présence.

### Inauguration

Samedi 13 Avril  
à 18h30



La tombola  
**ARTS ET SAVEURS**  
Vente de billet durant les 2 jours



# Entre influences Nippones et traditions bourguignonnes

## *Un parrain d'exception* *Le Chef Takashi Kinoshita du Château de Courban*



### Portrait

Passionné depuis l'enfance, Takashi Kinoshita a un parcours brillant, auprès de chefs reconnus et étoilés.

En 1999, il est élu meilleur élève de l'année par l'école culinaire Oda Gakuen. Il fait ses premières armes au restaurant Bizen, de Minoru Adashi, au Japon. Il arrive en France en 2002 et choisit la capitale de la Bourgogne, au restaurant Le Pré aux Clercs (famille Billoux, étoilé Michelin). Après un passage dans les cuisines du Palais de l'Elysée, il affine ses techniques et développe sa palette de saveurs au restaurant Le Moulin à Huile (chef Robert Bardot, MOF, étoilé Michelin) à Vaison-la-Romaine. Parallèlement, Takashi participe à de nombreux concours : Lauréat de l'Académie culinaire de France, Finaliste des « Toques d'Or 2014 Académie Nationale de cuisine » et en 2015, il est demi finaliste Meilleur Ouvrier de France.

Takashi Kinoshita arrive au Château de Courban au printemps 2015 et nous invite à déguster sa cuisine inventive. En 2016, l'établissement est élu « Grande Table » par le groupe Alain Ducasse. En 2017, il est élu Jeune Talent du Guide Gault et Millau et élu « Grande Table de l'année » de la région Bourgogne Franche-Comté.

Enfin, en 2018, une étoile Michelin bien méritée, vient couronner ce parcours, étoile réévaluée en 2019.



### La table du Château de Courban

Le Chef, Takashi Kinoshita, a acquis tout au long de son parcours, une maturité culinaire et le goût pour la grande cuisine française. Au nord de la Bourgogne, dans un oasis où il y fait bon vivre, le chef japonais Takashi Kinoshita s'est installé avec sa famille. Pour exercer son art, il s'est entouré de jardins à la française, de bassins, d'un authentique colombier d'époque, et surtout, des potagers où il puise une partie de son inspiration. À la table du Château de Courban, il reste fidèle aux traditions avec le zeste de créativité propre aux chefs de talent, travailler avec les producteurs locaux est essentiel pour lui, privilégier le terroir avant tout.

Ce petit bijou est la propriété de la famille Vandendriessche. L'histoire a commencé comme un conte de fées. En 1998, Pierre Vandendriessche, entrepreneur originaire de Lille, au vrai talent de décorateur, découvre cette belle région. Il tombe amoureux de cette bâtisse endormie du début XIXème siècle et y consacre près de 14 années pour en faire un hôtel de charme quatre étoiles et Spa, agrémenté d'un restaurant gastronomique classé Bonne Table par le groupe Alain Ducasse. Aujourd'hui, ses fils Frédéric et Jérôme Vandendriessche vous accueillent et vous invitent au voyage, entre calme et sérénité, dans un esprit de campagne chic, pour vous sentir comme à la maison, loin de la maison...

[www.chateaucourban.com](http://www.chateaucourban.com)



On ne peut aller bien loin dans la vie, si l'on ne commence pas d'abord à faire quelque chose pour quelqu'un d'autre.

## Focus Lions Club

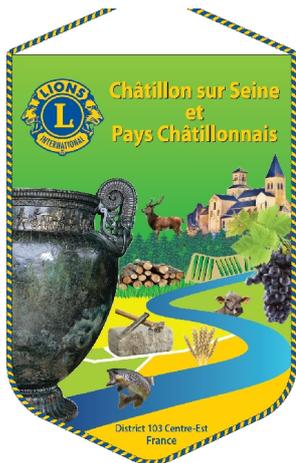


### Le lionisme

Le Lions Clubs International est un club service fondé en Amérique en 1917 par Melvin Jones. Notre logo, un lion qui regarde le passé, un autre, l'avenir, est un symbole fort qui illustre notre volonté d'améliorer le monde avec pour principale devise: SERVIR



[www.lionsclubs.org/fr](http://www.lionsclubs.org/fr)



### Notre club

Nous sommes un rassemblement de femmes et d'hommes, de professions et d'âges divers, partageant les valeurs du lionisme et ayant le sens du service, du bénévolat et de l'engagement vis à vis d'autrui. Thomson Max, notre Président-fondateur crée notre Club de Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais le 16 mars 1976. De très nombreux amis s'y sont succédés. Le dénominateur commun a toujours été et reste encore aujourd'hui le respect de la devise de Lions Club International : « Nous servons ». Aujourd'hui, fort de ses 21 membres, notre club s'attache à être «un partenaire dans la cité» en consacrant du temps à des causes locales. Nous nous mobilisons également en faveur des plus démunis, au niveau national et international, en participant à des actions communes avec de nombreux Lions Clubs.

### Notre action

La générosité, un geste du cœur, est ce qui nous définit et pourquoi nous « Servons ». Cette générosité est dépendante de notre action qui a pour objectif de trouver des fonds pour venir en aide aux plus défavorisés. Notre force provient du dynamisme de nos membres, toutes et tous bénévoles, et dans nos idées innovantes dans les domaines de la santé, de la solidarité, de l'environnement, de la culture et de la jeunesse. L'organisation du salon « Arts et Saveurs » est l'une des nombreuses manières de passer à l'action.

**L'entrée du salon à 2,50 € est ainsi volontaire et permet à chaque visiteur de soutenir notre action.**

### Le salon

Depuis 1992, notre club organisait son salon «ANTIQUITES ARTS et ARTISANAT». L'évolution du marché au fil des années nous conduit à proposer une formule nouvelle, en arrêtant petit à petit tout ce qui concerne les antiquités et les brocantes pour garder uniquement les métiers d'arts et l'artisanat mais en associant la gastronomie, déjà locale puis régionale. Un vent de renouveau souffle donc sur ce salon qui met l'accent sur le savoir-faire et la gastronomie à travers une quarantaine d'exposants. Il s'appelle dorénavant Salon « ARTS ET SAVEURS ».

**Une renaissance dans laquelle nous plaçons tous nos espoirs de réussite.**



Pour plus d'informations sur toutes nos actions, consultez notre site internet:

[www.lions-chatillonnais.fr](http://www.lions-chatillonnais.fr)

# Place aux rencontres et à l'émerveillement

## Le Village Artisanal



Exposition-vente

### Les métiers d'art et de l'artisanat

Ils s'inscrivent dans un cadre où la liberté d'expression et la créativité ne connaît pas de limites. Ils font partie de notre patrimoine culturel traduit par des tours de main inaltérés et précieux. Les artisans et les artistes présents sur le salon sont des hommes et femmes de génie qui produisent des pièces uniques ou des très petites séries. Ils aiment parler de leur passion et n'hésitent pas à travailler devant un public en mettant toujours en avant la qualité de la mise en œuvre du matériau travaillé.



Métiers



Céramiste, ébéniste, brodeur, peintre, restaurateur de meubles, orfèvre, mosaïste, maroquinier, créateur de bijoux, créateur d'accessoire, ferronnier, couturier, ferronnier, encadreur, relieur, chapelier, tapissier, créateurs de jouets en bois, doreur, canneur, potier, collectionneur d'objets anciens, patchwork, cosmétique bio...



Une p'tite soif

Réservé aux papoteries et à la flemmardise, cet espace incontournable propose aux visiteurs une pause détente pour échanger entre amis ou entre visiteurs et professionnels autour d'une boisson chaude ou froide, avec ou sans alcool.

L'espace détente du salon



# Place aux partages et à l'éveil des sens



## *La Place du Marché*

Exposition-vente

Un éventail de délices et de parfums originaux pour vous donner des bonnes idées et vous permettre de concocter des repas d'exception.

### Les métiers de bouche et les producteurs

Ce sont des ambassadeurs du goût et ils permettent ainsi à tous, gourmands, épicuriens, curieux ou amateurs, de découvrir les richesses gastronomiques et les productions agricoles dont regorge notre belle région et ses alentours. La Place du Marché met en lumière des produits d'exception, fabriqués localement dans le respect des traditions du terroir, par des producteurs indépendants. Ils sauront transmettre aux visiteurs, avec subtilité et convoitise, leur passion dévorante pour leurs beaux métiers.



### Métiers

Spécialités locales, épicier, charcutier, boucher, fromager, poissonnier, écailler, maraicher, apiculteur, pâtissier, chocolatier, confiseur, vigneron, liquoriste, restaurateur, traiteur...

Un p'tit creux

## *L'espace Restauration*

À côté de la place du marché, c'est une palette de saveurs qui ouvre les portes de la créativité de nos chefs en cuisines. Les visiteurs pourront prendre place et savourer un menu d'exception concocté par deux amoureux de la gastronomie en haute côte d'Or.

L'espace gourmand du salon



Jean Bertrand,  
producteur, éleveur, traiteur  
La P'tite Ferme  
à Poiseul-la-Ville

Arole Dupaty,  
chef cuisinier du restaurant  
Le Sabot de Vénus  
à Bure-les-Templiers



samedi midi  
samedi soir  
dimanche midi  
sur réservation durant le salon

# Place à la découverte et à l'expérience

## *Les animations*



### Démonstrations culinaires

Le visiteur pourra observer le travail des chefs et vivre un pur instant d'éblouissement partagé dans une explosion de couleurs et de saveurs.

*Transcender l'art de la cuisine avec imagination et virtuosité.*

Il nous fait l'honneur de sa présence. Un rendez-vous gastronomique parmi les plus attendus. Le Salon Arts et Saveurs se réjouit d'avoir pour parrain, une personnalité montante de la grande cuisine française,

**le chef Takashi Kinoshita**

*Chef étoilé de la Table du Colombier  
au Château de Courban*



*Magnifier les spécialités régionales dans l'assiette .*



Depuis longtemps très apprécié pour sa savoureuse cuisine dans la région mais également pour sa disponibilité et son enthousiasme,

**Le chef Arole Dupaty**

*chef cuisinier  
du restaurant  
Le Sabot de Vénus  
à Bure-les-Templiers*

Pâtissier chocolatier de talent,  
Il viendra exposer  
ses magnifiques créations  
en chocolat sur le  
thème de Pâques

**Serge Barbier**

*Pâtisserie chocolaterie  
à Châtillon-sur-Seine*



*Travailler le chocolat est un Art  
et comme tous les arts, il s'expose...*

### Mini-conférences Ateliers ludiques

- L'action du Lions Club Châtillonnais en faveur de l'environnement : Atelier de fabrication de nichoirs et de mangeoires à mésanges pour lutter contre la chenille processionnaire du pin.
- Présentation des métiers présents sur le salon.
- Portraits d'artistes.
- Jeux : Le Panier « Arts et Saveurs ».



### Pour les plus jeunes

Dans un espace qui leur est réservé, les enfants auront, eux aussi, leurs activités tout au long du weekend, avec l'aide précieuse de la MJC de Châtillon-sur-Seine :

- Ateliers autour de Pâques,
- Atelier de maquillage,
- Bricolage et jeux divers.





## Demandez le programme

### Horaires

#### Samedi 13 avril 2019

10h00 ouverture du salon  
 11h00 démonstration culinaire  
*le chef Arole Dupaty du Sabot de Vénus*  
 12h00 restauration  
 16h00 démonstration culinaire  
*le chef étoilé Takashi Kinoshita du Château de Courban*  
 18h30 inauguration du salon  
 19h00 fermeture du salon  
 20h00 restauration

#### Dimanche 14 avril 2019

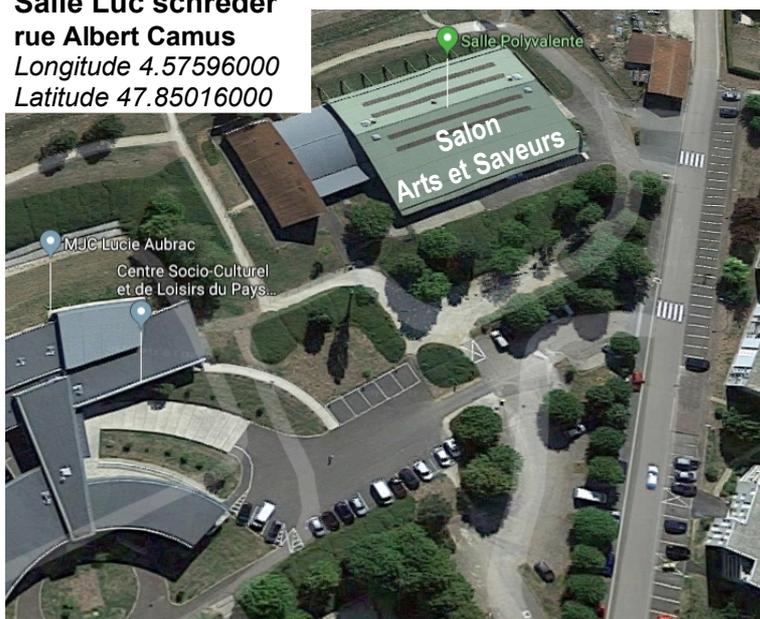
10h00 ouverture du salon  
 11h00 démonstration culinaire  
*le chef Arole Dupaty du Sabot de Vénus*  
 12h00 restauration  
 16h00 démonstration culinaire  
*le chef étoilé Takashi Kinoshita du Château de Courban*  
 17h30 Résultat du jeu: le Panier « Arts et Saveurs »  
 18h00 fermeture du salon

**Entrée : 2,50 €**  
 gratuit pour les enfants

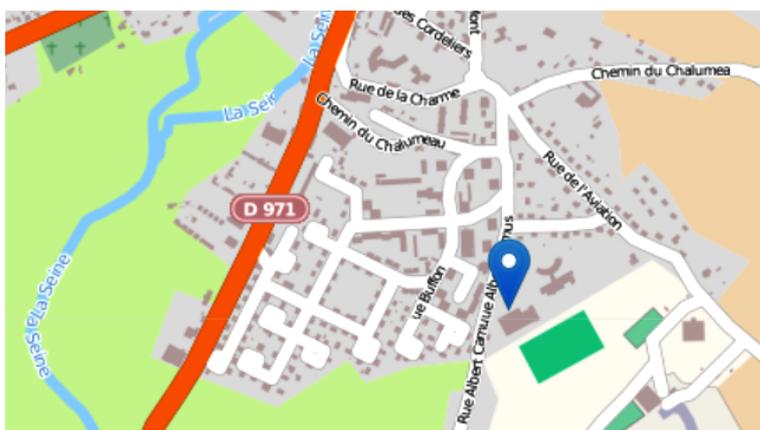
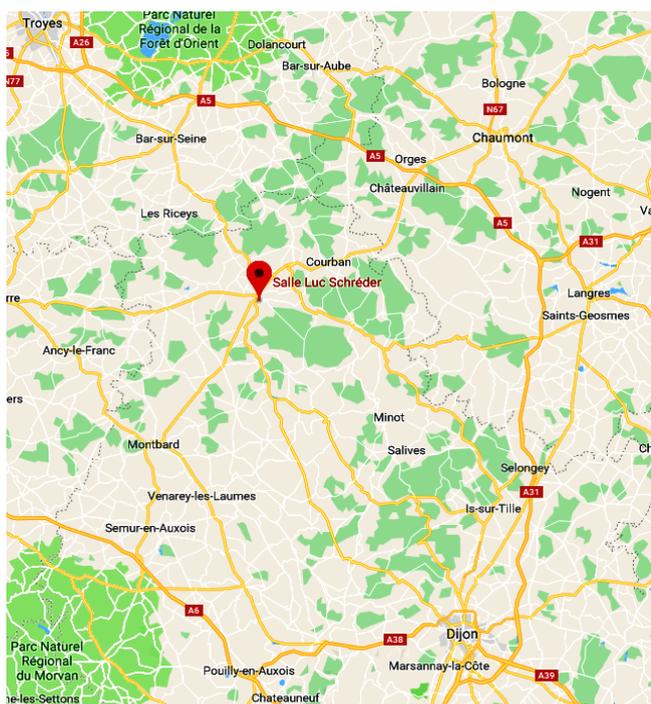
#### Samedi 13 avril et Dimanche 14 avril 2019

Ouvert de 10h00 à 18h00  
 - Le Village Artisanal  
 - Le Place du Marché  
 - Le Bistrot du Lions  
 - La Garderie des petits  
 (Exposition, vente, présentation, animation)

**Salle Luc schreder**  
**rue Albert Camus**  
 Longitude 4.57596000  
 Latitude 47.85016000



### Situation



SALON  
*Arts & Saveurs*

DOSSIER DE PRESSE 2019



Lions Club  
de Châtillon-sur-Seine  
et du Pays Châtillonnais



Château de Courban  
& SPA NUXE  
★★★★



*Remerciements*



**le Châtillonnais**  
et l'Auxois