



Paille & Ripaille

DOSSIER DE PRESSE

1.2.3 SEPT. LANGON

ÉDITO

Langon, capitale gastronomique de la Nouvelle Aquitaine

C'est le grand défi que se lancent les organisateurs de Paille et Ripaille. Ce **nouveau festival des vins et de la ferme** s'appuiera sur les nombreuses animations qui ont jusqu'à présent fait le succès des événements langonnais : la Foire aux vins et aux fromages et Fermes en Fête.

Le temps d'un week-end, **le bucolique parc des Vergers de Langon se transformera en un paradis pour les épicuriens et les amateurs de rencontres en tout genre**. Dégustation de délicieuses victuailles et de quelques nectars aux nombreuses médailles, présentation de volailles et cochonnailles : voici le programme de cette **première édition de Paille et Ripaille !**

Dans le même temps, **la ville accueillera le comice agricole** et, organisera pour l'occasion un véritable salon de l'agriculture du Sud Gironde !

Maintenir une **animation populaire en milieu rural**, capter un nouveau public, diversifier l'offre, tels sont les objectifs portés par la Fédération des Sociétés et Associations de Langon.

Le temps des retrouvailles avec le monde rural est arrivé.

Jean-Jacques Lamarque, président de la Fédération des sociétés et associations de Langon



AU PROGRAMME

UN VILLAGE DES VIGNERONS - P.4

- ① Un territoire, trois syndicats viticoles
*Il vous en parle : Thomas Dejean, Château Rabaud Promis
ODG Sauternes Barsac*
- ② Un chef aux petits oignons des visiteurs
*Il vous en parle : Frédéric Coiffé, L'Atelier du goût
Maître Cuisinier de France*
- ③ Offrez à votre palais une explosion de saveurs
- ④ Le parcours olfactif pour les adultes, et les enfants !

Les animations

LA FERME À L'HONNEUR - P.7

- ① Un invité : Le Comice agricole
*Il vous en parle : Christian Maubaret
Vice-président du Comice et animateur à l'ESAT de Captieux*
- ② Les animaux de la ferme et les circuits courts en exergue

Les animations

UN PAVILLON DES PRODUITS GASTRONOMIQUES - P.10

- ① Un invité d'honneur : la filière des fromages de chèvre de Nouvelle Aquitaine
*Il vous en parle : Julien Soleau
Animateur de la route des fromages de chèvre*
- ② Présence de l'Institut régional du goût
- ③ Une farandole de tomates

Les animations

UNE GUINGUETTE - P.13

*Une charte qualité pour la restauration proposée sur place
Le tourisme, une clé pour le développement économique du Sud-Gironde
Grand jeu concours « Les trésors cachés du Sud-Gironde »
Mise en valeur de l'agritourisme grâce au réseau Bienvenue à la Ferme
Mise en place de l'espace de découverte « Pépinière touristique »*

Les petits moments canailles

INFOS PRATIQUES - P.16



*Un village
des vigneronns*



Un village des vigneronns

Un territoire, trois syndicats viticoles

La richesse du Sud-Gironde, c'est un vignoble riche de sa diversité et de sa notoriété. L'appellation mondialement connue Sauternes & Barsac rassemblera pour l'occasion plus de 30 vigneronns. L'AOC Graves et les Côtes de Bordeaux Saint-Macaire seront tout aussi nombreux et ont bien l'intention de séduire les quelque 15 000 visiteurs attendus durant le week-end.

Un chef aux petits oignons des visiteurs

Et parce qu'un verre de vin est encore meilleur avec quelques bouchées, le festival a tout préparé pour faire durer le plaisir de ses invités. Frédéric Coiffé, Maître Cuisinier de France et créateur de L'Atelier du goût à Bordeaux, tentera quelques accords mets et vins étonnants, notamment avec des fromages de chèvre (voir page x, notre invité d'honneur).

Offrez à votre palais une explosion de saveurs

Ainsi, les spectateurs se baladeront au milieu des appellations venues de toute la France, remplissant leur verre au gré de leurs rencontres tout en se délectant de quelques gourmandises à associer avec leur nectar.

Le parcours olfactif pour les adultes, et les enfants !

Grâce à une initiation ludique et pédagogique sur les arômes essentiels des vins, le Parcours Olfactif permet de découvrir et d'identifier les arômes fondamentaux qui se révèlent dans les vins. Le parcours est constitué de 5 fûts (2 vins blancs, 2 vins rouges, 1 défaut), chacun permettant de découvrir 4 arômes, soit 20 arômes au total. 6 supports pédagogiques l'accompagnent et initient le visiteur.



@www.infosaveurs.com

IL VOUS EN PARLE

Thomas Dejean,

Château Rabaud Promis
ODG Sauternes Barsac

« Être présent sur cet événement est pour nous une évidence. Mon plus grand rêve, que tous les Sud-Girondins ouvrent une bouteille de Sauternes à l'apéritif plutôt qu'une bouteille anisée... Nous souhaitons montrer notre diversité et séduire le plus grand nombre. Le Sauternes c'est tant de variétés, d'arômes et d'équilibres différents. Il y a beaucoup à dire ! Et si les gens peuvent s'amuser gustativement avec nos produits, cela fera notre plus grand bonheur. »



RoutedesVins@ph.labeguerie



LES ANIMATIONS

• ateliers cuisine **GRATUITS**

Adossé au village des vigneronns et en partenariat avec l'Institut régional du goût Frédéric Coiffé, habitué des ateliers cuisine, mettra son savoir-faire à disposition des visiteurs pour réaliser avec eux de fabuleuses recettes !

Il suffira de s'inscrire le jour J et d'attendre son tour ! Le chef réalisera des recettes avec des petits groupes de 6 à 8 personnes durant 1/2h environ. Le principe étant que les visiteurs soient aussi spectateurs et que tout le monde profite du show, un vrai spectacle pour les yeux et les papilles. Et oui, Frédéric Coiffé c'est un cuisinier animateur ! Sa gouaille sera en accord parfait avec Paille et Ripaille.

- atelier « fabriquer son pain »
- bar à huîtres
- bar à vin des vigneronns de Langon dans les Graves
- bar à Saujit'o® avec les vigneronns de Sauternes
- parcours olfactif pour adultes
- parcours olfactif pour enfants



Un Saujit'o® C'est quoi ?

Une invention des vigneronns de Sauternes. Découvrez la recette avant de la déguster sur le bar qui lui sera dédié lors du festival :

- 10 cl de Sauternes
- 10 cl d'eau gazeuse
- 1/8 de citron vert
- feuilles de menthe

Le tout frappé comme il se doit !

IL VOUS EN PARLE

Frédéric Coiffé,

L'Atelier du goût
Maitre Cuisinier de France

« Ce n'est surtout pas une démonstration de chef ! Ce sont des petits ateliers de cuisine ludique et conviviaux où l'on rit beaucoup. C'est comme si je vous invitais à faire à manger entre amis. »

Nous ne cuisinerons que des produits de la région. Pour vous mettre l'eau à la bouche, nous réaliserons par exemple un espuma de chèvre frais avec sa confiture de cerise. Je vous mets la toque, le tablier et c'est parti ! »



©Claude Prigent



La ferme
à l'honneur



Un invité : Le Comice agricole

Véritable vitrine du monde agricole local, le Comice est une coutume ancestrale. Elle se concrétise sous la forme d'un regroupement formé par des agriculteurs d'une région qui, pour la rendre festive, organise chaque année une manifestation ouverte au public et destinée à présenter son savoir-faire. Défilés mécaniques, expositions, démonstrations... le Comice aura lieu le 1er week-end de septembre à Langon, en même temps que Paille et Ripaille !

Le Comice est une vieille tradition, le premier a eu lieu en 1830. À l'époque, il avait lieu exclusivement sur la commune de Bazas. À partir de 1850, il s'est étendu sur tout le Sud Gironde et regroupe désormais sept anciens cantons : Saint-Symphorien, Villandraut, Langon, Bazas, Auros, Captieux et Grignols. La manifestation annuelle que représente le Comice est organisée à tour de rôle sur ces sept communes et peut accueillir jusqu'à 2000 personnes. L'objectif étant de rayonner sur tout le territoire et de valoriser les métiers de l'agriculture auprès d'un large public. Le Comice est une vitrine locale du monde agricole. Il se concrétise sous la forme d'une exposition lors de laquelle chaque agriculteur présente ses animaux, ses produits, ses particularités...

LES ANIMATIONS

- Tout au long de l'année, le comice organise des concours (labour, taille, épamprage, bucheronnage), lors de la manifestation, la **cérémonie officielle récompensera les meilleurs ouvriers agricoles**
- **Exposition de bois, de tracteurs et de machines anciennes, une démonstration de bucheronnage...**
- Une ancienne **scierie mobile** sera installée par les Amis de la Forêt (association de Mazères & Roaillan) afin de faire revivre les métiers d'autrefois. Avec plus de 50 mètres de long, cette machine sera une véritable attraction pour les amoureux du bois.
- Les agriculteurs du Comice souhaitent faire de cette manifestation un lieu de communion avec les animaux qui nous entourent. **Bonjour, veaux, vaches, cochons !**
- **Démonstration de la première pressée** de la saison par les vignerons du langonnais le dimanche après-midi.

IL VOUS EN PARLE

Christian Maubaret,

Vice-président du Comice
et animateur à l'ESAT de Captieux

« Être présent sur Paille et Ripaille, c'est une belle opportunité pour les agriculteurs de présenter leur travail et de valoriser notre agriculture locale.

Ne manquez pas ce rendez-vous pour rencontrer ces hommes et femmes qui travaillent chaque jour à une agriculture raisonnée qui mérite indéniablement d'être mise à l'honneur. »





Les animaux de la ferme

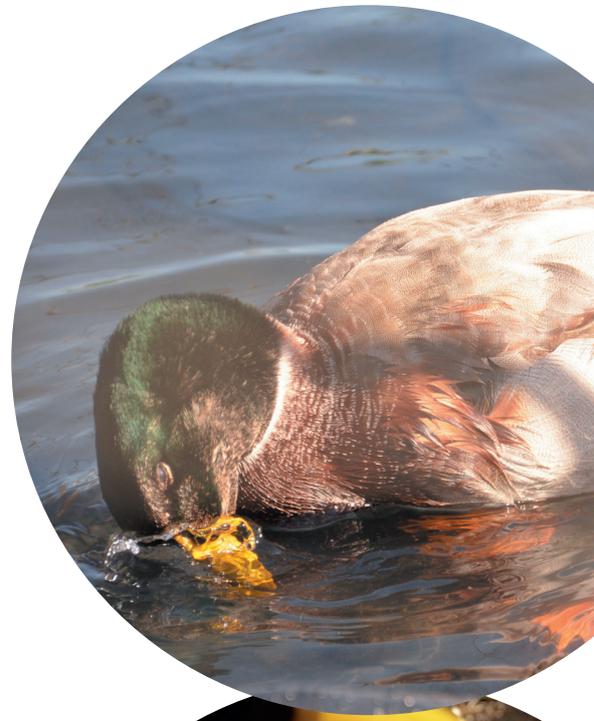
La ferme sera à l'honneur durant ce festival. Une manière de mettre en lumière le travail de nos producteurs, éleveurs et transformateurs locaux. Une façon aussi de sensibiliser le public au thème du « que mangerons-nous demain ? ». Cet événement apportera son soutien à une agriculture et une consommation plus écologiques et plus saines. Les producteurs présents prouveront que « cultiver raisonné » et développer les circuits courts peut s'avérer utile pour tous !

Vaches limousines, vaches de race bordelaise en voie de disparition, blondes d'Aquitaine, Bazadaises, ânes, moutons landais, brebis, agneaux, animaux de basse-cour, lapins, cochons basques et gascons, et une exposition de poules de races anciennes seront de la fête !



LES ANIMATIONS

- **Dégustations et ventes permanentes** sur le marché
- **Restauration sur place** : des huîtres, des escargots, de la viande de bœuf, du canard gras, du cochon gascon, des produits laitiers, du miel, pains et pâtisseries, fromage de vaches...
- **Village des enfants** : mini animaux, atelier traite des vaches, atelier maquillage, etc.





Un pavillon des produits gastronomiques

Conservère Artisanale
Lou Gran Pair
Cuisine du Sud-Ouest
www.lougranpair.fr

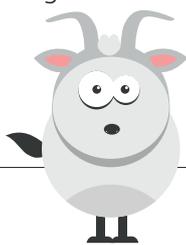
Un invité d'honneur : la filière des fromages de chèvre de Nouvelle Aquitaine

La Route des Fromages de Chèvre est une association de développement, de promotion, et de communication pour les fromages de chèvre. Paille et Ripaille a fait de cette association son invité d'honneur afin de contribuer à la promotion des fromages de chèvre, des produits caprins et de l'identité caprine auprès du grand public. Les éleveurs et animateurs vous feront déguster un panel incroyable de fromages. Un avant-goût avec le petit dictionnaire amoureux des fromages de chèvre : Chabichou du Poitou AOP, Mothais sur Feuille, fondant, carré de Couhé, Pigouille, bûchette cendrée, frais, acidulé, Tomme de Chèvre des Pyrénées, crémeux, noisette, Feuille et Tomme Fermière du Limousin, sous-bois, rond, Cabécou du Périgord, couronne, chèvre boîte, losange...

Ah ah, vous n'en connaissez pas un tiers n'est-ce pas ?

LES ANIMATIONS

L'association de la « Route des Fromages de Chèvre » sera présente pour une animation destinée à présenter la filière caprine auprès du grand public. Atelier cuisine, dégustations, anecdotes et vente... Les éleveurs, fromagers et animateurs partageront leur passion.



La Filière caprine en Nouvelle Aquitaine c'est :

- 1 000 exploitations laitières
- 300 exploitations fermières
- 250 millions de litres de lait de chèvre
- 65 000 tonnes de fromages produits

IL VOUS EN PARLE

Julien Soleau

Animateur de la route des fromages de chèvre

« Cet événement est une belle opportunité de rencontres et d'échanges avec le public.

Si vous avez envie de savoir pourquoi les fromages de chèvre peuvent prendre la forme d'une bûche ou d'un carré... Pourquoi sont-ils plus ou moins corsés ? Comment se fabrique et se déguste un fromage de chèvre ? Quelle est l'histoire du Mothais sur Feuille ou du Chabichou du Poitou, etc.

Pour tout cela, venez nous voir ! »

Un pavillon des produits gastronomiques

Présence de l'Institut régional du goût

Association créée, le 2 avril 2016, par un groupe de passionnés dévoués à la valorisation du terroir régional, de ses traditions et de ses savoir-faire et convaincu de la capacité des individus à faire un choix personnel en fonction de leur goût. Cette association a pour objet de questionner le goût d'un point de vue pluridisciplinaire (sensoriel, dégustatif, intellectuel, émotionnel) et de mettre en place divers projets et activités afin de répondre à ces questionnements : conférences, colloques, ateliers d'éveil au goût et d'échange culturel, ateliers de recherche et de formation, expositions...

LES ANIMATIONS

Ateliers de découverte au goût. Ces ateliers permettront aux petits comme aux grands de s'initier à la découverte des perceptions sensorielles (odeurs, arôme, textures, saveurs) et de favoriser la curiosité gustative. À travers ces animations, l'objectif est d'apprendre comment **prendre plus de plaisir en mangeant et de développer une analyse et un esprit critique face à nos choix alimentaires.**



Un jardin de tomates

En 2005 trois amis jardiniers, jeunes retraités, cherchent à retrouver le goût de la tomate cultivée dans les jardins de leurs parents ou grands-parents. En fouillant un peu les catalogues de grainetiers, en France mais également à l'étranger, ils cultivent une quarantaine de variétés. L'association Jardins de Tomates fait ainsi partager son amour de la tomate depuis 10 ans à travers de nombreuses manifestations. Avec son équipe d'environ 30 jardiniers-travailleurs, elle sème, plante et partage les différentes variétés de tomates qu'elle collectionne.

LES ANIMATIONS

- L'association présentera une **farandole de tomates**, des dizaines de variétés différentes ! Les bénévoles de l'association mettent en scène la biodiversité de la tomate et se positionnent en tant qu'ambassadeurs du goût auprès du grand public.
- **Bar à jujus** pour les enfants
- **Réalisation d'un mandala**



Alma




Une
quinquette



Une guinguette

Paille et Ripaille c'est aussi l'occasion de faire la fête tous les jours, tous les soirs !

Avec notamment des bandas tous les jours, durant tout le week-end !

Samedi et dimanche midi : animation musicale par le groupe **The OldBoys**

Dimanche : Banda **Les Amuses Gueules de Grignols**

+ Concerts vendredi soir : **ALMA CHULA et sa musique gitane
THE WHITE SOCKS, répertoire de rock festif et dansant**

+ Concert samedi soir : **Métro Opéra, pop folk aux reflets rock, rythmée par des « battles » de percussions improvisées !**





Paille et Ripaille c'est aussi

Une charte qualité pour la restauration proposée sur place

Pour parfaire ce moment gourmand, les associations langonnaises proposeront une restauration durant tout le week-end. Ainsi, vous dégusterez des plats typiques, préparés par des restaurants éphémères thématiques et concoctés à base de produits locaux et de saison. En effet, cette année, Paille et Ripaille a décidé de proposer un événement 100% responsable. Les cuisiniers devront respecter cette charte qualité, pour un événement qui souhaite faire passer un message : mangez bon, de saison et local !

Le tourisme, une clé pour le développement économique du Sud-Gironde

Conscient des enjeux touristiques et économiques que peut représenter un tel événement sur notre territoire, les organisateurs invitent l'Office de Tourisme Sauternes, Graves et Landes Girondines pour une grande exposition photographique dédiée aux sites majeurs à découvrir dans la région. Les visiteurs découvriront de fabuleux clichés de la Forteresse de Roquetaillade, du Château Royal de Cazeneuve ou encore du canal des deux mers.

ANIMATION

**Faites-vous baptiser Gascon de Bordeaux !
Les offices de tourisme, créateur de la marque
« Gascons de Bordeaux, en Sud Gironde »
vous sacreront du titre tant convoité !**



Grand jeu concours « Les trésors cachés du Sud-Gironde »

Ouvrez bien les yeux ! Un jeu concours sous forme de Quizz sera organisé afin de faire gagner des entrées dans des sites historiques locaux. Des indices seront disséminés sur toute la manifestation...

Mise en valeur de l'agritourisme grâce au réseau Bienvenue à la Ferme :

Territoire rural par excellence où l'agriculture et la sylviculture ont une place prépondérante dans l'économie, le sud-gironde capitalise sur ses fermes et ses agriculteurs passionnés pour transmettre l'amour du terroir local aux touristes français comme étrangers. Un pavillon sera mis à disposition des partenaires locaux Bienvenue à la ferme pour leur permettre de mettre en avant leur propriété, parler de leur métier, inviter à la visite...

Mise en place de l'espace de découverte « Pépinière touristique »

Les prochaines années seront particulièrement riches en projets touristiques d'envergure en Sud-gironde. Cet espace leur sera dédié avec des supports pédagogiques pour tout comprendre aux nouveaux projets qui redessineront à moyen terme le visage du tourisme sud-girondin. Un illustrateur local créera spécialement pour l'occasion des vues d'artistes : le Pôle oenotouristique de Sauternes, la halte nautique de Langon, les parcours d'interprétation... de quoi faire saliver les visiteurs et leur donner envie de revenir !

Les petits moments canailles

- course de cochons
- promenade à poneys
- ferme des enfants
- exposition les pesticides c'est pas automatique
- concours de la plus belle étiquette
- balade des oies avec le chien de troupeau
- ateliers pédagogiques gratuits avec la balade du pain
- les dégustateurs en scène

INFOS PRATIQUES

TARIFS

Entrée manifestation : 2€ (verre offert pour déguster)

Ateliers et dégustations gratuits

jusqu' à 18 h uniquement le samedi et le dimanche.

5€ pour chaque soirée

PASS 3 JOURS 7€

HORAIRES DE LA MANIFESTATION

Ouverture des allées uniquement le samedi et le dimanche

Nocturne des allées le samedi jusqu'à 21h30

Vendredi 19h-2h

Samedi 10h-2h30

Dimanche 10h-22h

PRÉSENCE DU COMICE LE SAMEDI 2 SEPTEMBRE

++ Les restaurants présents sur le festival seront ouverts dès le vendredi midi !

Paille & Ripaille

Festival des vins et de la ferme

1, 2 et 3 septembre 2017

LANGON

Contact presse :

Isabelle Lamarque

05 56 76 20 64 - federation.societes@wanadoo.fr

www.fetes-foires-salons-langon.fr

