



Salon de la Gastronomie et des Vins de Châteauroux

**du 20 au 22
novembre 2026**

Hall des expositions Belle-Isle



• *Tous les jours* • • • • •

• **TOMBOLA ET JEU**

- **Tombola** : chaque ticket d'entrée donne droit à une participation.
- De nombreux lots sont à gagner ! (urne disponible à la sortie du salon).
- **Jeu du gros pain** : devinez le poids du pain géant exposé sur le stand accueil.

• **LES TABLES GOURMANDES DU BERRY**

- Les adhérents de l'association proposent des plats à emporter : une entrée, un plat ou un dessert au tarif de 10 € chacun.
- L'intégralité des bénéfices sera reversée à l'association
- LADAPT - Pôle enfant.
- Démonstration du savoir-faire des chefs des Tables gourmandes du Berry cuisinés avec les produits des producteurs du Berry présents au salon tout au long du week-end suivie d'une dégustation.

• **LE SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE L'INDRE ET LA FÉDÉRATION DES BOULANGERS**

- vous proposent la vente de pâtés berrichons confectionnés sur place avec les apprentis du CMA Formation de Châteauroux. Les bénéfices récoltés seront entièrement reversés aux adhérents du syndicat ainsi qu'aux apprentis du CMA Formation de Châteauroux.

Vendredi 20 novembre

TOUTE L'APRÈS-MIDI

Démonstration et savoir-faire des apprentis boulangers du lycée professionnel Châteauneuf d'Argenton-sur-Creuse. Les visiteurs pourront découvrir le travail des apprentis boulangers en les observant dans la pratique de ce métier, notamment lors de la confection de pains et viennoiseries.

• **Stand des boulangers**

À 14 h 30 et à 16 h 30 : atelier boulangerie

Proposé par la fédération des boulangers de l'Indre, cet atelier est ouvert au public de 7 à 77 ans.

Programme

Rendez-vous sur le stand des boulangers, où vous serez accueillis pour confectionner votre pain et repartirez avec votre création.

- **Stand des boulangers**

À 15 h : atelier découverte des épices

Avec Monsieur Gabaret du stand Vanille - Épices. Découvrez un atelier pour apprendre à préparer un mélange d'épices et de légumes secs et repartez avec votre réalisation.

- **Espace Toqués et passionnés**

.....

Samedi 21 novembre

TOUTE LA JOURNÉE

CMA Formation de Châteauroux

Démonstrations et dégustations du savoir-faire des élèves du CMA Formation de Châteauroux section boucherie-charcuterie, accompagnés de leurs formateurs.

- **Stand de la CMA**

Démonstration et savoir-faire des boulangers

Découvrez le métier de boulanger en compagnie des apprentis boulangers du lycée professionnel Châteauneuf d'Argenton-sur-Creuse, qui confectionneront en direct pains et viennoiseries.

- **Stand des boulangers**

À 10 h 30 : concours professionnel

3^e concours du Poulligny-Saint-Pierre AOP du Salon de la gastronomie et des vins de Châteauroux concours réservé aux producteurs de Poulligny, coorganisé avec le syndicat du Poulligny-Saint-Pierre. La confrérie du Poulligny Saint-Pierre sera également présente et déambulera dans les allées du salon.

- **Espace Toqués et passionnés**

De 14 h à 16 h : concours des apprentis du CMA Formation Châteauroux en partenariat avec la Ligue contre le cancer

Thème : le cocktail sans alcool. Réservé aux apprentis des métiers du service restauration ou d'hôtellerie-restauration.

- **Espace Toqués et passionnés**

À 15 h - concours professionnel

- Trophée de la meilleure baguette de tradition de l'Indre.
- 12^e concours du meilleur croissant de l'Indre.
- 6^e Trophée de la meilleure galette aux amandes de l'Indre.
- 2^e concours de la meilleure tarte aux pommes de l'Indre.

Concours réservés aux boulangeries artisanales de l'Indre, et organisés par la Fédération des artisans boulangers.

• **Espace Toqués et passionnés**

De 16 h à 17 h - démonstration de Max Aievola,

chef des restaurants Zia Concetta et maître-restaurateur.
Réalisation d'un risotto de saison suivi d'une dégustation.

• **Espace Toqués et passionnés**

À 16 h - concours amateurs de pâtisserie

Thème : **Le flan pâtissier**. Concours réservé aux adultes.

Le jury sera composé de professionnels et d'amateurs de pâtisserie.
De nombreux lots sont à gagner.

Inscription auprès de Châteauroux Events : 02 54 34 24 04

• **Espace Toqués et passionnés**

À 17 h 30 - atelier découverte des épices

Monsieur Gabaret du stand Vanilles-Épices propose un atelier afin de préparer un mélange d'épices et de légumes secs.

Vous repartirez avec votre réalisation.

• **Espace Toqués et passionnés**

.....

Dimanche 22 novembre

À 11 h et à 15 h - atelier enfants

Nelly Vossier de l'Atelier des Envies propose à 12 enfants (de 8 à 14 ans) de décorer leurs **biscuits de Noël**.

Chaque participant repart avec sa création.

Inscription auprès de Châteauroux Events - 02 54 34 24 04

• **Espace Toqués et passionnés**

À 16 h : concours amateurs de cuisine

Thème : le cake salé.

Concours ouvert aux cuisiniers amateurs.

Inscription auprès de Châteauroux Events - 02 54 34 24 04

• Espace Toqués et passionnés

Tous les participants aux concours seront récompensés.

.....

SALON DE LA GASTRONOMIE ET DES VINS DE CHÂTEAUROUX

Du vendredi 20 au dimanche 22 novembre 2026

Parc des expositions de Belle-Isle – Châteauroux.

Heures d'ouverture :

Vendredi 20 novembre : 14 h à 20 h.

Samedi 21 novembre : 10 h à 20 h.

Dimanche 22 novembre : 10 h à 19 h.

Prix d'entrée : 3 €, gratuit jusqu'à 14 ans

Parking gratuit sur le site de Belle-Isle.

Wine-drive devant le gymnase de Belle-Isle.





+ de 120
exposants