

PRÉ DE FOIRE
THÔNES

LA GUINGUETTE Gourmande

SALON GASTRONOMIQUE & ESPACE FESTIF

GRATUIT



01. 02. 03.

SEPTEMBRE

www.thonescoeurdesvallees.com

La Guinguette Gourmande !

SALON GASTRONOMIQUE & ESPACE FESTIF

Au programme de ces 3 jours de festivités et de gourmandises :

- un **SALON GASTRONOMIQUE** avec une sélection d'une cinquantaine de producteurs et artisans de France et d'ailleurs,
- un **ESPACE FESTIF** en extérieur avec des bars à thèmes, un espace restauration, des démonstrations culinaires, de nombreux concerts et animations avec en point d'orgue du week-end, le **lancement de la Saison Culturelle de Thônes** le samedi soir.



Horaires Salon Gastronomique x Espace festif

Vendredi 1^{er} septembre : 15h-20h (espace festif jusqu'à 22h)

Samedi 2 septembre : 10h-20h (espace festif jusqu'à 23h)

Dimanche 3 septembre : 10h-18h

- ENTRÉE GRATUITE -

Contact x Infos

OFFICE DE TOURISME THÔNES CŒUR DES VALLÉES

1 rue Blanche 74230 Thônes

04 50 02 00 26 | www.thonescoeurdesvallees.com



— Vendredi 1^{er} septembre —

18h30

BOB DIT L'ÂNE

Un spectacle explosif, sans répit et bourré d'énergie qui fait se retourner tous les auteurs-compositeurs dans leurs tombes et Carlos dans ses tongs.

APÉRITIF MUSICAL



20h30

LES FRÈRES JACQUARD

Trio de musiciens mêlant musique et humour, performances vocales et improvisations.



CONCERT

Pour en savoir +



– Samedi 2 septembre –

DÉMONSTRATION CULINAIRE

LES GOURMANDS {DISENT} D'ARMELLE

Armelle Guitard-Pierre cuisine et partage ses recettes avec +170 000 abonnés sur Instagram & sur son blog. Elle est également l'auteur du livre « Goûters faits maison ».

10h00 – 12h30 | Dédicace à la
Librairie des Aravis

– 16h00 –

Armelle cuisinera et partagera en direct une de ses recettes de **goûters faits maison** !

Pour en savoir +



11h30

SO FRENCHLY

Lisa, chanteuse pétillante, sublime la chanson française avec douceur et élégance... tout en complicité avec Sylvain, guitariste et chanteur aux rythmiques aiguisées et tonalités souriantes.

APÉRITIF MUSICAL

18h30

LYLIUM

Avec son très large répertoire de tubes **rock, pop et pop-rock**, Lylum et son énergie communicative saura faire monter l'ambiance et faire chauffer la scène !

APÉRITIF MUSICAL

– Dimanche 3 septembre –

DÉMONSTRATION CULINAIRE

RESTAURANT «LE BOIS CLAIR»

– 10h30 –

En direct, l'équipe du restaurant «**Le Bois Clair**» à Thônes partagera avec vous une délicieuse recette :

Filet de bar sauce au thym et sa polenta crémeuse.

Pour en savoir +



11h30

LES FAXS

Cette bande de joyeux lurons, au look vintage, vous feront vibrer et voyager au travers de leurs musiques endiablées à base de cuivres et percussions.

APÉRITIF MUSICAL

14h00

HUBERT LEDENT & LIONEL BELLUARD

L'orchestre « **Temps Danse** » vous fait danser du Tango au Rock'n Roll et du Madison à la Samba...



THÉ DANSANT

Samedi 2 septembre à 20h30



20h30
ZAPATA

Le peintre performer **Rénald Zapata**, transforme la peinture en un véritable spectacle : alliant l'élégance à l'énergie, l'artiste peint un portrait grand format en musique et en quelques minutes.

SHOW

Lancement de la Saison Culturelle



21h00
TECHNOBRASS

Ce septet hors du commun venu tout droit de Rio de Janeiro mélange la chaleur des cuivres à la puissance des beats répétitifs. Avec ses compositions originales, hypnotiques et contagieuses, **TechnoBrass** réveille nos instincts primitifs et nous conduit inexorablement vers un culte aussi exaltant qu'insoupçonné.

CONCERT

Pour en savoir +



LES EXPOSANTS

Salle Fier

	NOM	SPÉCIALITÉS	VILLE	CONTACT
A1 A2	KERBRIANT	Conserves artisanales, produits de la mer	DOUARNENEZ (Finistère)	02.98.70.52.44
A3	DOMAINE DEBRAY	Vins de Bourgogne	BEAUNE (Côte d'Or)	03.80.22.62.58
A4	CHÂTEAU POULVÈRE MONBAZILLAC	Vins de Bergerac, Monbazillac, Pécharmant, Rouge, Rosé sec, moelleux, pruneaux, jus de raisin	MONBAZILLAC (Dordogne)	05.53.58.37.09
A5	CONSERVERIE L'AUTHENTIQUE BEYNE	Conserves du Périgord de canard et de cochon	EYMET (Dordogne)	05.53.73.12.18
A6	SHOUKÂ	Torréfacteur de Café et de Cacao	CHAMONIX (Haute-Savoie)	06.82.48.67.06
A7	ST-EMILION GRAND CRU - BOURRIGAUD	Vins en AOC St Emilion Grand Cru & AOC Castillon	SAINT-ÉMILION (Gironde)	06.09.11.53.48
A8 A9	JACQUES BARLET & FRÈRES	Vins de Savoie, crémant, vins en méthodes traditionnelles	JONGIEUX (Savoie)	04.79.44.02.08
A10	NOUGATERIE DES FUMADES	Nougats, nougatine, chocolat	ALLEGRE-LES-FUMADES (Gard)	04.66.24.26.85
A11	EURL CLINI FREDERIC	Grands vins de la Vallée du Rhône nord, Côte-Rôtie, Condrieu, Cornas, Saint-Joseph, Saint-Peray, Crozes-Hermitage	COURTHÉZON (Vaucluse)	06.11.30.54.22
A12	LE VIEUX MOULIN	Huile, crème d'olive et d'ail, olives, pistou tapenade, savons à l'huile d'olive, moutarde au miel, bagnette	PUYMERAS (Vaucluse)	04.90.12.02.57
A13	AOC RASTEAU CRU DES CÔTES DU RHÔNE	Vins de Rasteau	RASTEAU (Vaucluse)	04.90.46.11.70
A14	ZIEGLER ALBERT	Vins d'Alsace et crémant d'Alsace	ORSCHWIHR (Alsace)	03.89.76.01.12
A15	GAEC RIQUETIÈRE	Noix, huile de noix, cerneaux, vin de noix, miel	VINAY (Isère)	06.32.82.38.92
A16	LE FARTO DE THÔNES	Fromages (Reblochon Fermier, Abondance Fermier, raclette et tomme fermière)	THÔNES (Haute-Savoie)	04.50.88.12.50
A17	MAISON BARBIER	Charcuterie, conserveries, salaisons de Franche-Comté, fromages	PONT-DE-ROIDE (Doubs)	03.81.31.23.83

ESPACE SALON

Chapiteau

	NOM	SPÉCIALITÉS	VILLE	CONTACT
C1	LE CHAUDRON PROVENÇAL	Macarons assortis, chocolat à la casse, pain d'épices tradition	SAINT-MAIME (Alpes-de-Haute-Provence)	06.69.08.10.11
C2	LE DÔME PAR CLÉMENTINE	Vin AOP Grignan-Les-Adhémar et Huile essentielle de lavandin	LES GRANGES GONTARDES (Drôme)	04.75.98.61.55
C3	AU FUMOIR VOSGIEN. ARTISAN-FABRICANT	Spécialités maison fumées au feu de bois de hêtre	LE VAL-D'AJOL (Vosges)	03.29.81.10.76
C4	ILIOS GASTRONOMIE DE GRÈCE	Gastronomie grecque : huile d'olive, miel, feta, pistaches, confitures	CHAINGY (Loiret)	06.52.58.46.12
C5	DOMAINE DES ANDRINES-ISSARTIER	Vins Côtes du Rhône (rouge, rosé, blanc), Côtes du Rhône villages, Signargues	DOMAZAN (Gard)	04.66.57.01.89
C7	DOMAINE MOUILLARD CÔTES DU JURA	Vins du Jura	MANTRY (Jura)	03.84.25.94.30
C8	CONSERVERIE DES ALPES	Conserves artisanales	VEREL-PRAGONDRAN (Savoie)	04.79.59.56.17
C9	VIN DU TSAR	Vins rouges, rosés et blancs IGP Thézac-Perricard	THEZAC (Lot-et-Garonne)	05.53.40.72.76
C10	TERRES DE VANILLE	Vanilles, poivres, épices, caramels, miels et confitures de Madagascar	DIJON (Côte-d'Or)	06.75.06.71.40
C11	SÉLECTION DUCHATEAU	Champagne Antoine Villairoy, Premiers Crus côte Ouest Montagne de Reims	THÔNES (Haute-Savoie)	04.50.27.15.06
C12	CLOS LÉOPOLD	Vins AOC Gigondas	GIGONDAS (Vaucluse)	06.08.22.23.65
C13	GAEC AVON	Lentille verte du Puy AOP	SAINT-HAON (Haute-Loire)	06.40.53.09.40
C14 C15	BISCUITERIE MARIN-COATHALEM	Kouign Amann, gâteau breton, galettes, palets, quatre-quarts, caramel au beurre Salé	DOUARNENEZ (Finistère)	02.98.91.09.00
C16	EARL MAUDET SÉBASTIEN	Pineau blanc, rouge, vieux, très vieux, cognac VS, VSOP, Napoléon, XO	CHAMPAGNE-VIGNY (Charente)	05.45.64.10.69
C17	DOMAINE DU COLOMBIER	Vins de Cahors	VIRE-SUR-LOT (Lot)	06.07.56.16.29
C18 C19	LA SAUÇA VIELHA	Truffes, champignons, produits dérivés à la truffe, foie gras confit, omelette aux cèpes, poivres et sels	SARLAT-LA-CANÉDA (Dordogne)	06.07.75.67.75

LES EXPOSANTS

ESPACE EXTÉRIEUR

	NOM	SPÉCIALITÉS	VILLE	CONTACT
B1	LABORIE	Fromages des Pyrénées, piment d'Espelette, filet mignon de porc au piment, au romarin	MERCUROL (Drôme)	06.79.17.76.44
B2	LES RUCHERS DE MAUBEC	Miel de la ruche, ail des ours	MAUBEC (Isère)	04.74.28.27.35
B3	USTENSILES NATURAL COOK	Ustensiles de cuisine, poêle, crêpière, planche...	SERNHAC (Gard)	06.52.91.77.22
B4	LOU TENÇOU	Charcuterie salaison	TENCE (Haute-Loire)	06.79.86.60.19
B5	MIRANILLE SENSALPES	Spiritueux et apéritifs	LIFFOL-LE-GRAND (Vosges)	06.60.14.14.97
B6	RAVIOLES DU ROYANS	Ravioles, Pognes	ROMANS-SUR-ISÈRE (Drôme)	04.75.05.83.80
B7	ALAIS TRAITEUR	Beignets de pomme de terre et planches de charcuteries	LE GRAND-BORNAND (Haute-Savoie)	06.79.47.97.37
B8	DOMAINE DE LA PIERRE DU COQ	Vins d'appellation Ventoux et Vaucluse	AUBIGNAN (Vaucluse)	04.90.62.61.30
B9	DOMAINE TRUCHEFAUD	Clairette de Die et vins du Diois	BARSAC (Drôme)	06.07.08.76.74
B10	DOUROVINS	Vins portugais, porto, Ginja	SILLINGY (Haute-Savoie)	04.50.10.83.44
B11	VOUVRAY V. MABILLE	Vins blancs tranquilles et pétillants	VERNOU-SUR-BRENNE (Indre-et-Loire)	02.74.52.19.55
B12	MAISON OLIVESI	Charcuterie et fromages corses	MARSEILLE (Bouches-du-Rhône)	06.60.98.50.38
B13	CHÂTEAU FREYNEAU	Vins rouge appellation Bordeaux supérieur, Bordeaux blanc, Bordeaux rosé	MONTUSSAN (Gironde)	05.56.72.95.46
B14	CIDRE MAMAN	Cidres et produits dérivés du cidre	JANZÉ (Ille-et-Vilaine)	02.99.47.03.01
B15 B16	LES ESCARGOTS DE LA SOURCE	Escargots cuisinés	VALROMEY-SUR-SERAN (Ain)	06.31.78.15.29
B17	SAINTHE THÉS & BUBBLE TEA	Thés, infusions, accessoires à thé, bubble tea	SAINT-ÉTIENNE (Loire)	06.61.68.51.90

LES EXPOSANTS

ESPACE FESTIF

	NOM	SPÉCIALITÉS	VILLE	CONTACT
D1	CRÊPERIE TI KERN	Galettes de sarrasin, crêpes de froment, cidre et jus de pommes (artisanal breton), chouchen	MANZIAT (Ain)	03.85.30.16.27
D2	LE 6000KM	Spécialités québéco-savoyardes	PRAZ-SUR-ARLY (Haute-Savoie)	06.32.54.07.58
D3	L'ARAVISSANTE	Bières artisanales	SAINT-JEAN-DE-SIXT (Haute-Savoie)	06.10.74.37.44
D4	LA PLANQUE	Bar à vins	THÔNES (Haute-Savoie)	04.50.65.05.94
D5	LA PISCICULTURE	Truite et ses dérivés	THÔNES (Haute-Savoie)	04.50.02.00.85
D6	SHERPA KITCHEN FOOD TRUCK	Cuisine népalaise	SALLANCHES (Haute-Savoie)	07.60.26.36.55
D7	LES VIVIERS DU LOGEO	Bar à huîtres et moules	SARZEAU (Morbihan)	06.09.82.05.32
D8	MLLE ROUGE	Fondue, tartiflette, diots, sandwich raclette, burgers	ANNECY (Haute-Savoie)	07.55.68.81.09
D9	NOUGATERIE DES FUMADES	Glaces	ALLÈGRE-LES-FUMADES (Gard)	04.66.24.26.85

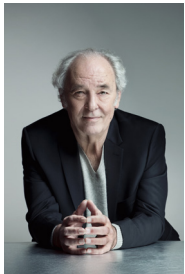
2023-24

SAISON

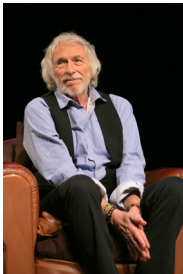
SPECTACLE
CONCERT
THÉÂTRE
HUMOUR
EXPO
DANSE
CINÉMA

Culturelle

QUELQUES DATES DE LA NOUVELLE SAISON



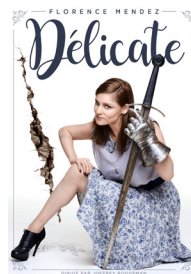
MAXIME
LE FORESTIER



PIERRE
RICHARD



CALI



FLORENCE
MENDEZ



PINOCCHIO

Billetterie & programme complet :
www.thonescoeurdesvallees.com

