



CONCERT 12 AVRIL 2019



RÉCITAL BACCHUS-OPER'A 2 VOIX

Hélène 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
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^{ème} 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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LISTE DES EXPOSANTS - SALON 2019...

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. Fonsac (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

Reuilly : Domaine Cordaillat (premier prix : 8 €)
Blancs, Rouges et Rosés : Cuvée tradition, Cuvée
des sables, Cuvée Dagobert
Culture raisonnée respectueuse de l'environnement.

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

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 : Evanescence. 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^{er} 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'jle 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...