



SALON METS ET VINS DU LIONS CLUB de LOURDES

Espace ROBERT HOSSEIN
1^{er}, 2 et 3 mars 2024



Mesdames et messieurs,

Comme l'an passé à la même époque, nous avons le plaisir de vous recevoir ce soir au sein de notre siège du Comptoir pour vous présenter les contours de la 7^{ème} édition du salon Mets et Vins « Bernard Moulet » du Lions Club de Lourdes qui se tiendra du 1^{er} au 3 mars à l'Espace ROBERT HOSSEIN.

Cet événement comme toute action de notre club a pour but de récolter des fonds à destination des actions caritatives que nous finançons à longueur d'année. A savoir pour l'essentiel, la lutte contre le cancer, l'aide aux malvoyants, le financement de vacances à destination de l'enfance défavorisée mais aussi d'actions plus ponctuelles au soutien d'associations qui nous sollicitent.

Le salon organisé en 2023, qui venait après plusieurs années d'interruption dues à la perte de son fondateur, Bernard Moulet, puis des aléas covidés que vous connaissez, a confirmé que l'événement avait un public et qu'il nous appartenait désormais de le faire grandir.

Le principe du salon ne change pas : des vigneron, des brasseurs locaux (3 cette année), des artisans locaux de mets de bouche et des restaurateurs locaux. J'insiste sur le mot local parce que c'est un axe fort dans nos recherches des exposants présents sur nos stands.

Cette année encore, plus d'une trentaine d'exposants nous fera l'amitié de nous rejoindre

- Les brasseurs :

- * Brasserie des Aouïts
- * Brasserie des Gaves
- * Brasserie du pays Toy

- Les vins et spiritueux :

- * Château la Martellerie (AOC Côte de Balye/Côte de Bordeaux)
- * Domaine Schueller (vins d'Alsace)
- * Domaine Bonnin (Cognac, Pineau, vins de pays charentais)
- * Vingt Vertus (vins du Roussillon)
- * Domaine de la Pigotte (Médoc)
- * Domaine Perron (Madiran)
- * Domaine Famaey (Cahors)
- * Domaine Bayard (Jurançon)
- * Domaine Ekoto (Jurançon)
- * Domaine Biaudet (Champagne)
- * Château Jeantieu (AOC Bordeaux supérieur)
- * Domaine du Vin du Tsar (IGP Thézac-Perricard)
- * Domaine Mazard (Corbières)
- * Distillerie Vitalis (eaux de vie, rhum, rhum arrangé, punch, apéritifs)

- Les artisans locaux :

... d'Aquitaine (Ossau Iraty)

- * Pommes et Julie (gelées de fruits, de fleurs et de plantes)
- * Cannelés 64 (cannelés sucrés et salés)
- * Le rucher d'Amandine (miels)
- * Sauce bistrot (sauces gastronomiques - béarnaise, au Bordeaux, au Jurançon, etc...)
- * Quai du chocolat (chocolatier)
- * Huîtres Alain et Jean-Pierre (stand du Lions club - huîtres FRAICHES !)
- * Pis ô lait (fromage, produits laitiers)
- * Les gâteaux de Pierrot (gâteaux à la broche)

- Les restaurateurs :

- * Lulu Grillades (gigot d'agneau/flageolets, sandwiches chauds)
- * Food Toy (cuisine à la plancha, mouton AOP, truite des Pyrénées, etc..)
- * Le comptoir des crus (Côtes de boeuf sur sarments de vignes/pommes grenailles- Attention uniquement samedi et dimanche)
- * Casa de las tapas (tapas et cuisine espagnole)
- * Restaurant l'Alexandra (flammekueches, tataki de thon, tigre qui pleure)

Sans oublier le Vespresso et son barista, Thierry, qui vous proposera cafés, thés, chocolats chauds, crêpes et gaufres !

En résumé, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour passer un bon moment en compagnie de producteurs et artisans aux produits authentiques ! On y tient !
Faire un salon avec un échantillon de produits lambda, sans originalité et sans saveur comparable à ce que vous pouvez trouver un peu partout aurait été plus facile.
Mais cela ne nous intéresse pas !
On voulait de la qualité, du local, de l'artisanal. En bref, on voulait une âme.
Je pense qu'avec ces exposants on l'aura trouvée.

Sur les modalités du salon à proprement parler, le vendredi, jour d'ouverture du salon, se déroulera en 2 étapes :

- un repas d'entreprise le midi, ouvert à tous ceux qui souhaitent venir anticiper le week-end entre collègues autour d'un verre et profiter du choix proposé par les multiples restaurateurs présents. Possibilité de déjeuner nombreux autour d'une grande table ou "à l'espagnole" autour d'un mange debout. Tout est possible !
 - Ouverture du salon en lui même à 17h00 jusqu'à 23h00.
- Samedi 02 mars - 10h00 jusqu'à 23h00
Dimanche 03 mars - 10h00 jusqu'à 18h00
- Précision importante, si le public a la possibilité de rester dîner et de prendre un verre jusqu'à 23h00, il ne sera plus possible de rentrer dans l'enceinte passées 21h00. Comme dans un restaurant classique en fait.

S'agissant des tarifs : l'entrée reste gratuite.

La possibilité de goûter les vins nécessitera en revanche, comme chaque année, l'achat d'un verre à l'entrée du salon.

Cette année nous avons fait le choix d'un verre de dégustation professionnel de 45cl au prix assez incroyable de 4 euros ! (pour rappel l'an passé et comme dans beaucoup de salons actuels les verres étaient des INAO classiques de 22cl).

Vu l'inflation très importante du coût des verres depuis l'exercice précédent, nous sommes très fiers de pouvoir vous proposer un tel produit à ce prix là.

Je rappelle aux (très rares) personnes qui nous interpellent parfois sur la nécessité d'acheter un verre que c'est en grande partie grâce à cela que vous prenez part à la récolte de fonds destinés aux associations partenaires.

L'idée est toujours la même : joindre l'utile à l'agréable. On n'a rien inventé.

Enfin, je parlais en préambule de notre volonté de faire grandir l'événement. Pour ce faire nous avons décidé d'amplifier son côté festif.

La présence de buvettes tenues par les brasseurs du coin depuis l'année dernière avait déjà amorcé ce tournant.

Nous y ajoutons désormais une programmation musicale qui nous paraît coller avec cette identité festive chère à notre sud-ouest.

Ainsi, aux heures apéritives, il sera possible d'apprécier le chant du groupe traditionnel bigourdan « Eths Bandolets » le vendredi soir, de s'ambiancer autour de la bandas de Séméac « Los Bambolayres » le samedi soir et de conclure le week-end en beauté le dimanche midi autour des jeunes de l'Union Musicale Lourdaise. L'idée étant d'ajouter une identité festayre, « casetas », à un salon de dégustation traditionnel.

Je remercie tous les membres du Lions Club de Lourdes qui ont contribué à l'organisation du salon ayant oeuvré pour donner vie à ce salon, les membres de la presse pour leur relais amical et précieux qui accompagne régulièrement nos actions.

Je remercie enfin les personnels de la municipalité, représentés par Julien LEMAÎTRE, pour leur aide et leur écoute.

En conclusion, nous espérons que les visiteurs prendront autant de plaisir sur le salon que nous en avons pris à le construire, qu'ils répondront nombreux à notre invitation et donneront ainsi l'envie à nos exposants de revenir et à d'autres de les rejoindre dans le futur.

Bon salon à tous.

Stéphane FERIOLA
Lions Club de Lourdes