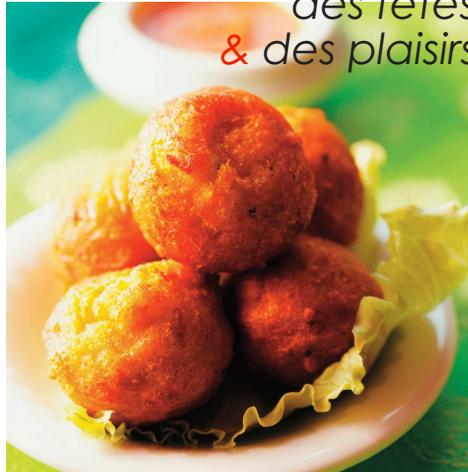


La Balade des Saveurs

Salon de la Gastronomie
des fêtes de Noël
& des plaisirs gourmands



samedi 17 novembre
de 10h à 18h

Centre Fernand Arnaud

Restauration sur place : stands sucrés et salés
(terroir, cuisines du monde, végétarien...)

Champagne Bertrand JACQUINET

Plongez dans l'univers du Champagne Bertrand JACQUINET en découvrant ses prestigieuses cuvées !

Le Champagne Bertrand JACQUINET s'étend sur trois hectares au cœur du vignoble exceptionnel "la Montagne de REIMS", vignoble classé premier cru dans la Marne. Carole BERGER, sa sœur, assure la commercialisation depuis 1998 auprès de particuliers et Comités d'établissement à partir de St Clément de Rivière. Elle propose ses conseils, une dégustation et la vente en direct de toute la gamme des Champagnes : Brut, Grande Réserve, Rosé et Cuvée Spéciale en bouteille, ½ bouteille et Magnum.



Carole BERGER : 06 14 520 521 – Carolejb@live.fr



Show'colat sur Lez

Chocolatier à Montferrier-sur-Lez

06 66 50 69 52

showcolatsurlez@hotmail.com

Julie Jonget - Vincent Cebellieu

Installés au Collet de Dèze en Lozère depuis 2006 nous produisons des châtaignes en agriculture biologique.

Nous vous proposons une gamme de crème de marrons, de la farine de châtaigne, des marrons naturels, des châtaignes en frais et bien sur des marrons grillés.



Casa Lisboa

Une envie de voyager un instant et de découvrir de nouveaux horizons culinaires ? Casa Lisboa vous propose de découvrir toutes les saveurs de la gastronomie et du terroir portugais et brésilien.

E-mail: contact@epicerie-casa-lisboa.com

Site: www.epicerie-casa-lisboa.com

Tel: +33 (0)6 98 68 32 70

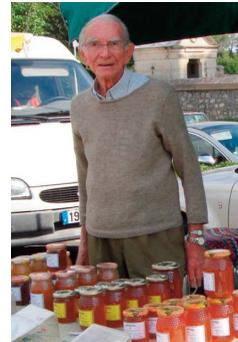


Les Ruchers du Patus

Les RUCHERS DU PATUS, ce sont trois générations d'apiculteurs installés sur les garrigues où fleurissent le romarin, le thym, le dorycnium, l'aspic, etc. à deux pas du PIC St LOUP.

Ces plantes aromatiques donnent ce miel des garrigues recherché pour ses arômes puissants et bien typés. Christian OLIVE pratique la transhumance, déplaçant ses ruches d'abeilles vers d'autres fleurs, d'autres lieux, pour produire d'autres miels : acacia, bruyère blanche, châtaignier, chardons, lavande...

TÉL 04 67 84 81 04



Le jardin d'Havila

Crêpes bio, oeufs, fruits et légumes bio

06 16 61 50 14



06 95 04 72 02

Les accras de Lolo

Plats cuisinés antillais et réunionnais, faits maison : nems, accras, samoussas, rougail de saucisse, poulet colombo et massalé, curry vert de poulet

La cuisine d'Anne

Plats végétariens : soupe de patate douce, acahrds réunionnais, falafells, beignets d'oignons doux, salade, bonbons au piment, ratatouille, tarte et gratin végétariens, tarte au rhum, blanc-mager coco

07 70 34 01 70



Les aromatiques du Pic Saint-Loup

Nous sommes cultivateurs de plantes aromatiques à Saint Martin de Londres au pied du pic Saint-Loup.

Notre jardin dans la garrigue a la chance d'avoir naturellement de l'eau pure et du soleil.

Fatiha, passionnée par les plantes aromatiques et leurs utilisations, vous confectionne des sirops, huiles aromatiques, liqueurs, confits et charmoula.

Notre ambition est de vous procurer des produits naturels, délicieux, à partir de nos plantes fraîches, sans rajout d'arômes ni conservateurs. Ils sont tous réalisés par nos soins dans notre atelier.

Toutes nos réalisations sont certifiées agriculture biologique par Ecocert.

Fatiha et Marc Pratlong

aromatiques.picsaintloup@gmail.com



Le Domaine de Saint Clément

Le Domaine de Saint Clément est un producteur de grands vins à Saint Clément. Il a une démarche authentiquement pionnière associant cépages originaux et méthodes de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité.



Les vins « soirées au Domaine » sont des vins fruités et gouleyants (blanc : marsanne et chardonnay, rosé : nielluccio, rouge, merlot, petit verdot et nielluccio)

Les vins « Elixir » sont des vins de garde exceptionnels puissants et très aromatiques (blanc : chardonnay, rouge : petit verdot et touriga national)

Le caveau du domaine accueille assez souvent des expositions d'art et est ouvert le jeudi et vendredi de 18H30 à 20H30 et le samedi de 10H00 à 12H30.

Bracco Emmanuel

Je vous propose de la charcuterie traditionnelle et de qualité : du saucisson I.G.P Ardèche, de la noix de jambon ainsi que du filet mignon de coche nature ou fumé qui se déguste aussi bien



à l'apéritif qu'en accompagnement de vos salades. Vous trouverez également des fromages en direct d'une cave d'affinage de Tarentaise (Savoie) : du Beaufort d'été de 12 mois d'affinage, de la meule de Tarentaise, de la tomme de montagne, du Persillé, de la tomme

de Tarentaise, de la raclette. N'hésitez pas à venir goûter mes produits... Vous pouvez me retrouver sur votre marché à Saint Clément de Rivière les jeudi et dimanche matin, si vous souhaitez me contacter ou commander mes produits :

manu7307@hotmail.fr



L'Épicerie du Pic

Nous vous proposons une sélection de paniers et coffrets élaborés à partir de produits d'épicerie fine, de miels et de vins régionaux (Pic Saint Loup).

Nos paniers et coffrets sont disponibles toute l'année, personnalisables selon vos envies et votre budget.

Épicerie du Pic – Lauret

04 67 55 40 77

C'Comestible

Livraison de produits frais et cuisinés, épicerie, vins et champagnes en Bio et biodynamie.

06 16 30 67 76

ccomestibles@gmail.com



Comme à la maison

Nous sommes deux jeunes auto-entrepreneurs et venons d'ouvrir notre entreprise "Comme à la maison". Nous fabriquons des confitures, des compotes et des pâtes à tartiner artisanales réalisées avec un savoir-faire d'antan. Dans nos confitures, nous mettons seulement de 30 à 35 % de sucres afin de favoriser le goût du bon fruit. Dans nos compotes et pâtes à tartiner, nous



n'utilisons aucun sucre.

Pour la conservation de nos produits, nous utilisons la méthode ancestrale de nos grands-mères : la stérilisation.

Venez Goûter par vous-même ! Bonne Dégustation :)

06 10 76 79 61

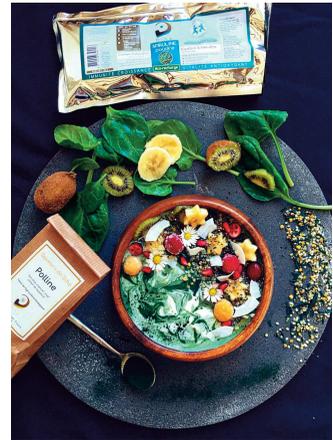
Dihé Naturel et Artisanal

Dihé - Naturel & Artisanal est une petite entreprise de Montferrier-sur-Lez qui propose des super-aliments éthyques (spiruline, pulpe de baobab, thés de moringa...) et des condiments qui allient richesse gustative et qualité nutritionnelle. Venez découvrir nos créations de saveurs uniques et saines

www.dihe.fr

contact@dihe.fr

07 68 99 59 91



Plus de divin

1020
Plus de divin

Des vins exclusivement « certifié BIO » voir « sans sulfites ajoutés » pour certains , j'aurai plaisir à vous faire découvrir (ou redécouvrir pour les connaisseurs !) quelques beaux domaines de notre région : Merlot, Cinsault, Syrah, Carignan, Grenache pour les rouges , Roussanne, Marsanne, Viognier, Vermentino ou Rolle pour les blancs, je vous invite à faire voyager vos papilles et à imaginer les repas de fêtes qui vont avec : Pic Saint Loup en passant par l'incontournable Picpoul de Pinet ou les Grès de Montpellier pour arriver au Costières de Nimes avec un surprenant sans sulfite, vous aurez un échantillon de saveurs et dégustations digne des jours de fêtes. A vous accueillir pour de belles découvertes !

Sylvie DEBORD 0611094433 /site internet
[;plusdedivinbio.fr](http://plusdedivinbio.fr)

IMPORTANT : Possibilité de précommander avant la Foire (date limite le 14 novembre) et bénéficier de remise à partir de 2 cartons !



Ganivenq Norbert

Mas Yvan - Vente de vins Pays d'Oc Indication Géographique Protégée (IGP) : Muscat sec, Rosé, Rouge merlot. Vente de Muscat de Frontignan et Pic Saint-Loup Rouge réserve

06 27 33 08 69

Hou, ça pique !

Sauces (pâtes) de Piment parfumées exotiques.

04 66 60 46 96



Lidida Délices

Lidida délices, artisan traiteur à Saint Clément de Rivière, allie créativité et tradition pour le plaisir du partage et de la découverte.

Macarons, gâteaux d'anniversaire, pièces montées, Lidida propose les classiques de la pâtisserie française (fraisier, succès praliné, tarte au citron...). Notre création et spécialité, « Les Saveurs Havanaises » : une génoise maison, crème au citron, rhum et menthe fraîche.

Lidida met aussi la main au salé : Pastillas, couscous, falafels, navarins, Lidida vous offre un voyage culinaire pour vous faire partager tous les goûts de la Méditerranée.

Un plat unique, un repas complet ou un buffet coloré, entre amis ou au bureau, un anniversaire ou un mariage, dites-nous ce que nos marmites peuvent faire pour vous.

Contact : 06 88 58 03 00

lidida.delices@gmail.com



Chez JACO

Spécialités sétoises :
tielles, rouille de seiche,
moules farcies, salade de
poulpes

06 83 16 58 64

Les huîtres de l'étang de Thau

L'établissement Bouisset Roques est une entreprise familiale depuis trois générations situé sur la commune de Bouzigues.

Un savoir-faire ancestral qui donne un goût unique à ces coquillages. Très appréciées pour leur saveur iodée et leur consistance charnue nos huîtres sont un véritable régal pour vos papilles.

lauraa.roques@hotmail.com

06 61 84 53 41



La Brasserie du Lez

Bières artisanales

06 69 02 30 02

sylvain@brasserie-du-lez.com

Gangi

Salaisons artisanales de Lacaune,
fromages
et pain d'épices

gangi1134@gmail.com



Huile Blesy

Coffrets cadeaux : huile d'olive locale et vins
Bio

06 60 04 06 35



Terroir d'Alsace

Produits Alsaciens : Choucroute Royale cuisinée sur place à emporter, spécialités d'Alsace, petits gâteaux de Noël, vin chaud, bières et vins fins d'Alsace etc....

06 79 59 11 58

La Ruche Monnier

Le GAEC La Ruche Monnier regroupe 3 exploitants, Philippe qui a commencé l'apiculture en 1986, et ses deux enfants Guilhem et Léo.

Implanté sur le département depuis plus de 30 ans, nous nous sommes toujours attachés à produire de bons produits et à les vendre en circuit court. Cela nous permet de rencontrer nos clients et d'échanger sur nos produits.

GAEC La Ruche Monnier
La Bartassa
34800 Lieuran Cabrières
ruchemonnier@gmail.com



Myhomefarmer

Je suis producteur de safran, de sureau à Villeveyrac sur le bassin de Thau.

Après avoir achevé notre conversion de 3 ans, notre exploitation est maintenant certifiée Bio. Nous avons créé une gamme de produits originaux et gourmands que nous vous invitons à venir déguster.

Retrouvez aussi nos produits en boutique sur :

www.laboutiquedusafran.fr

A bientôt !

Jorge Myhomefarmer : 06 67 20 48 69





La station

Des pâtes fraîches fabriquées par nos soins, des sauces maison originales et gourmandes à base de produits frais.

Des salades, des soupes (hiver) avec des légumes bio.

Un choix de desserts et de boissons pour tous les goûts !

06 80 71 57 94 - lastationbox@gmail.com



Qualité, saveurs, richesses
Nepal Dream Tea
Le thé du Népal

A la découverte du thé de la région d'Ilam au Népal. Thé vert, noir, aromatisé aux fleurs, aux épices.

Thé naturel, garanti sans produit chimique, ni additif artificiel, ni exhausteur de goût.

*Tous nos thés sont proposés en paquets de tissu de 50 ou 100 g.
Email : contact@nepaldreamtea.com
Tél. : 06 06 91 89 67
Et retrouvez-nous sur :*

www.nepaldreamtea.com

Né pour plaisir, pas le bien-être.

Nepal Dream Tea

C'est parce que les thés du Népal sont parmi les meilleurs thés au monde et sont peu connus en France que j'ai créé Nepal Dream Tea. Principalement cultivés dans la région d'Ilam, sur les contreforts de l'Himalaya, ils sont d'une délicatesse et d'une richesse aromatique hors du commun.

Tous les thés du Népal sont d'origine, il n'y a aucun additif artificiel, ni exhausteur de goût ou produit chimique ajouté.

Originalité : les thés sont proposés dans de belles pochettes tissu coton et soie de 50 et 100 g, une excellente idée cadeau !

06 06 41 89 67



Yvette Houx

Ail rose de Lautrec et noix du Lot

06 88 64 84 41



Joseph Macaluso

Olives et fruits secs

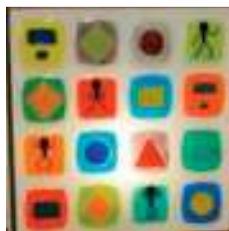
06 45 56 65 23

Art Clem



6^e Salon d'Artisanat d'art

exposition-vente



samedi 17 nov. de 10h à 19h
dimanche 18 nov. de 10h à 18h

Salle Frédéric Bazille

Vernissage : dimanche 18 nov. à 11h

Art Clem

Pour la 6e année, l'A.C.S.L., en partenariat avec la Mairie de Saint-Clément-de-Rivière, organise le salon d'artisanat d'art ART'CLEM à la salle Frédéric Bazille le samedi 17 novembre de 10h à 19h et le dimanche 18 novembre de 10h à 18h.

Le salon accueille une quarantaine d'exposants dans différents domaines, tels que le travail du bois, du verre, du fer, de la terre, des pierres, du carton, du tissu, de la rénovation de meubles et d'objets, ainsi que des peintres et photographes.

Les visiteurs pourront découvrir l'imagination dont font preuve ces artisans dans la réalisation de leurs créations.

C'est l'occasion de faire vos cadeaux pour les fêtes de fin d'année.

Le vernissage se déroule le **dimanche 18 novembre à 11h** à la salle Frédéric Bazille. Un food-truck vous accueillera sur place pour le déjeuner.

BBH Création

bbh.creation@gmail.com

Chacune de mes créations est unique, chacun de mes sacs a une personnalité, et attend de rencontrer sa propriétaire.

Tantôt chic, classe, tantôt fou, sage ou "fun", toujours en cuir classique ou exotique. Conçu pour vous et souvent par vous car je travaille aussi sur commande.



Marie-Hélène Gleizes

06 72 40 37 79 - Site : ruedelacalade.fr

Je suis artisan verrier et je travaille le verre à chaud grâce aux techniques du fusing et du thermoformage.

Toutes mes créations sont colorées dans la masse à haute température. J'aime les couleurs, j'aime les associer, les mélanger, les opposer.

L'éventail des objets que je conçois et fabrique est large : bijoux, art de la table, miroirs, luminaires, petit mobilier...

Poppycréa

poppycrea1@wanadoo.com

Mes créations sont entièrement customisées à la main avec des motifs originaux : gants, tee shirts femme, vestes jean, accessoires...inspirés de la Camargue.



Antje Beurtheret

antje@lampwork.fr

Perlière



Nathalie Volpi

tali.volpi@icloud.com

Mosaïques réalisées à partir de faïences anciennes que je chine de ci de là, mélangées à des faïences plus récentes.

Chaque morceau est taillé et assemblé afin de réaliser une composition harmonieuse, colorée aux tonalités vives et variées ; ces mosaïques sont collées sur des objets de décoration intérieur et extérieure,

ainsi que sur tout type de support: vase, dessous de plat, cadre, animaux, miroir, plateau de table, cache pot....

Ourielle d'Orion

www.maroquinerie-ourielle.com

06 10 20 46 77

Sacs et objets en cuir



Christine Héras

Portraits au pastel (1er et 3e prix à Trangé 72), aquarelles au café et encre de Chine avec leur côté rétro, mais aussi acryliques se retrouvent dans des cadres personnalisés. Ainsi jeux de matière et de technique me permettent d'assouvir ma passion pour le dessin.

Fatima Belhady-Tahaer

Cartonnages

f.bel779@laposte.net



Michel Migdonis

Objets élaborés, fabriqués et décorés à l'atelier.



Viviane Macquart

vivianemacquart@gmail.com

Passionnée de perles et aimant les couleurs, je crée mes bijoux en mélangeant pierres fines et résine. J'adore la mode et mes bijoux sont très tendances, à mon image.

Françoise Arnaud

Objets en laine



Françoise Mulet

fmulet34@gmail.com

Sculptures

Christine Renaudineau
atelierchristine@hotmail.fr
Bijoux



Terre d'idée

terre.d.ideal@gmail.com

De la porcelaine sous toutes ses formes.
Décoration en porcelaine fine, jeu avec de
la transparence.

Cathy Lebret

cathy.lebret@gmail.com

Il était une fois... toutes les histoires com-
mencent ainsi et c'est mon point de dé-
part. Il était une fois des personnages dans
une situation facilement identifiable, une
scène de vie, une pose, une expression.
Puis l'histoire évolue. Se superpose alors
une idée sous-jacente traduite par une at-
mosphère, des couleurs, des éléments
plus ou moins réalistes. La suite devient
personnelle. Elle devient celle que l'on
veut bien imaginer.



L'atelier de papier (Claudine CHEVALIER- ROUX)

clo.roux53@gmail.com

port : 06 16 28 31 91

Une escapade dans un monde imaginaire,
Papier plié, papier froissé, habillage de carton, perles.....
La matière se recycle, la terre rencontre l'eau,
Partie de cache-cache.
Caméléon ou voyageur,
Se moquant du temps et vous invitant
pourtant à voguer sur un rêve d'infini....

Cathy Lebret

cathy.lebret@gmail.com



Atelier Maxime de Simone

Tel : 04 67 44 74 21

info@atelier-desimone.fr

<https://atelier-desimone.fr>

Lorsque je crée un bijou, deux choses me tiennent à cœur: qu'il soit beau, dans sa proportion, sa ligne, son décor et qu'il soit agréable à porter. Les boucles d'oreilles sont légères, les bracelets arrondis. Aucune aspérité saillante sur les bagues ni sur les pendentifs. Mon inspiration plonge ses racines jusque dans la préhistoire, période à laquelle le bronze était beaucoup porté comme parure. Elle passe par l'Afrique, l'Inde et le Moyen Orient. Elle n'est pas étrangère à l'air du temps non plus, à ce que portent les jeunes gens ni à la "bijouterie fantaisie".



Au coeur créatif

aucoeurcreatif@gmail.com

Christine Martin, art-thérapeute, travaille la terre depuis des années, puisant dans ce contact « un dialogue silencieux ». Grâce à sa capacité de transformation, l'argile permet de matérialiser toutes les idées. Créer de ses mains, des personnages ou des objets du quotidien, est un moyen d'expression unique...

Alain Cottalorda

Photographe



Christine Caussel

christine.caussel@sfr.fr

Bois flottés, objets de décoration



Vincent Russier

ruru.splash.painting@gmail.com

Peintre ludique, amoureux des couleurs, mon intérêt se porte sur la peinture splash ainsi que pour des meubles et sculptures issus d'objets de récupération qui ainsi revivent au gré de mon imagination

Atomis (Franck Potiron)

Sculptures et sujets en ballon



Danièle Mikuczanis

mikuczanis.daniele@orange.fr

Sans cesse à la recherche du mouvement, de la rupture, du contraste, du raffinement, de la fragilité mais aussi de ce petit quelque chose que l'on inculque et transmet dans l'art....

Dynamic Déco (Manijeh Valette)

Tel : 06-21-58-96-90

dynamic.deco34@gmail.com

Passionnée par la déco, je réinterprète, transforme et modernise les meubles et objets désuets.

De cette passion est née la création de mon auto entreprise dans les métiers de design d'intérieur.





www.latelierdemarion.com

L'atelier de Marion

latelierdemarion@yahoo.com

Les bijoux de l'atelier de Marion sont façonnés par ses soins en argile polymère, les motifs sont uniques et élaborés par des techniques de modelages. Après cuisson, ils sont soigneusement poncés et vernis.

Mériadeg Carré

meria22@hotmail.com

Sculptures en grès



Edith Bouissou

edith.bouissou@orange.fr

Porcelaine

L'arbre bleu (Anne Marquillo)

annemarquillo@hotmail.fr

Originaire de l'Occitanie, je suis créatrice de bijoux et d'accessoires en argile polymère. La polymère est une argile de synthèse qui se cuit en base cuisson remarquablement polyvalente et colorée. Mon travail sur les polymères incorpore une variété de techniques de surface de supports mixtes utilisant la sérigraphie, impression de texture. Mes créations évoluent au grès de mes envies, de mes recherches et de mon savoir-faire.





Myriam Guinot

lavisiondemyriam@gmail.com

Artiste photographe autodidacte, je vous invite à découvrir la photographie autrement à travers lesquelles nous pouvons ressentir diverses émotions.

Mes sujets font partie de notre quotidien, fondus dans le décor à un point qu'ils en deviennent invisibles et oubliés, je leur fais un petit clin d'œil pour les sortir de l'ombre. Depuis peu, le portrait entre dans ma vision et là, je me sers des émotions de mes sujets pour interpréter leurs images.

Alain Marie

alainmarie30@yahoo.fr

Pour Alain Marie, la création d'une œuvre est un cheminement vers un désir jamais réalisé, un but jamais atteint, lente approche faite d'observations, de réflexions, de méditations et d'insatisfactions,,,, Il utilise toutes les techniques pour aborder tous les thèmes jusqu'au jour où il découvrira sa propre écriture.



Georges Caverera

Saint Geniès des Mourgues



Tel 04 67 86 21 48 / port 06 01 76 44 53

Mail : contact@lesamispeintres.com

La découverte des métiers de l'art m'amène dans un premier temps vers la sculpture, par modelage et la taille de pierres. Puis par et la mise en pratique de peintures, d'huiles où l'on peut retrouver une présence d'eau, un rappel à la mer. Autodidacte et élève de Nadine Jean jean, je vous invite au parcours, de ces moments artistiques aux couleurs variées.



Frédérique Ribet

linpourlours@orange.fr

Je propose des créations originales sur châssis, panneaux suspendus et accessoires divers en lin brut que je personnalise à la demande. Mon univers est celui de l'enfance et de celles et ceux qui en ont gardé l'âme

Atelier LJS Créations

contact@ljs-creations.fr

06.19.42.05.09

Tous les bijoux et accessoires en étain proposés par LJS Créations sont fabriqués par mes propres mains. Dessin, maquette, moule, fabrication ébavurage, ponçage et polissage : chaque acte porte ma patte d'artisan fondeur !! Ma passion : c'est de créer avec mes clients, et qu'ils soient satisfaits. Créativité, rapidité et exigence sont mes mots d'ordre.

Vous souhaitez en savoir plus ? Vous avez un projet particulier à réaliser ? Contactez-moi.

Céline Dupré, artisan fondeur basse fusion étain



Baptiste Seta

baptiste.seta@sfr.fr

Je recycle des pièces essentiellement métalliques destinées à la déchetterie.

A travers mes créations, je cherche à leur donner une seconde vie tout en les détournant de leur utilisation première. Leur forme spécifique m'inspire à la création. J'imagine les personnes manipulés et certains temps leur confère une certaine beauté.



Cartons Patte d'F (Fanny Pelletier)

cartonspattedf@gmail.com

www.cartons-patte-df.com

Je crée à partir de carton de récupération, du mobilier, des objets de décoration, des luminaires, mais également des bijoux et des carnets. Toutes mes créations sont habillées avec du papier népalais issu du commerce équitable. Originales, très légères et éthiques, mes créations sont de plus écologiques et durables.



Yves Largeron

Marquetterie et objets déco en bois

Francine Littré

06 29 86 93 91

fpiltre@yahoo.com

www.francine-litre.com

La Lumière, la transparence, la couleur, le verre sont mes sources d'inspiration. La création de lampes m'est donc venue tout naturellement il y a 18 ans.

Je travaille la méthode Tiffany pour des pièces uniques baroques ou contemporaines. Les lampes Tiffany constituent toujours un véritable spectacle de lumières aux couleurs et transparence irisées et luminescentes.

