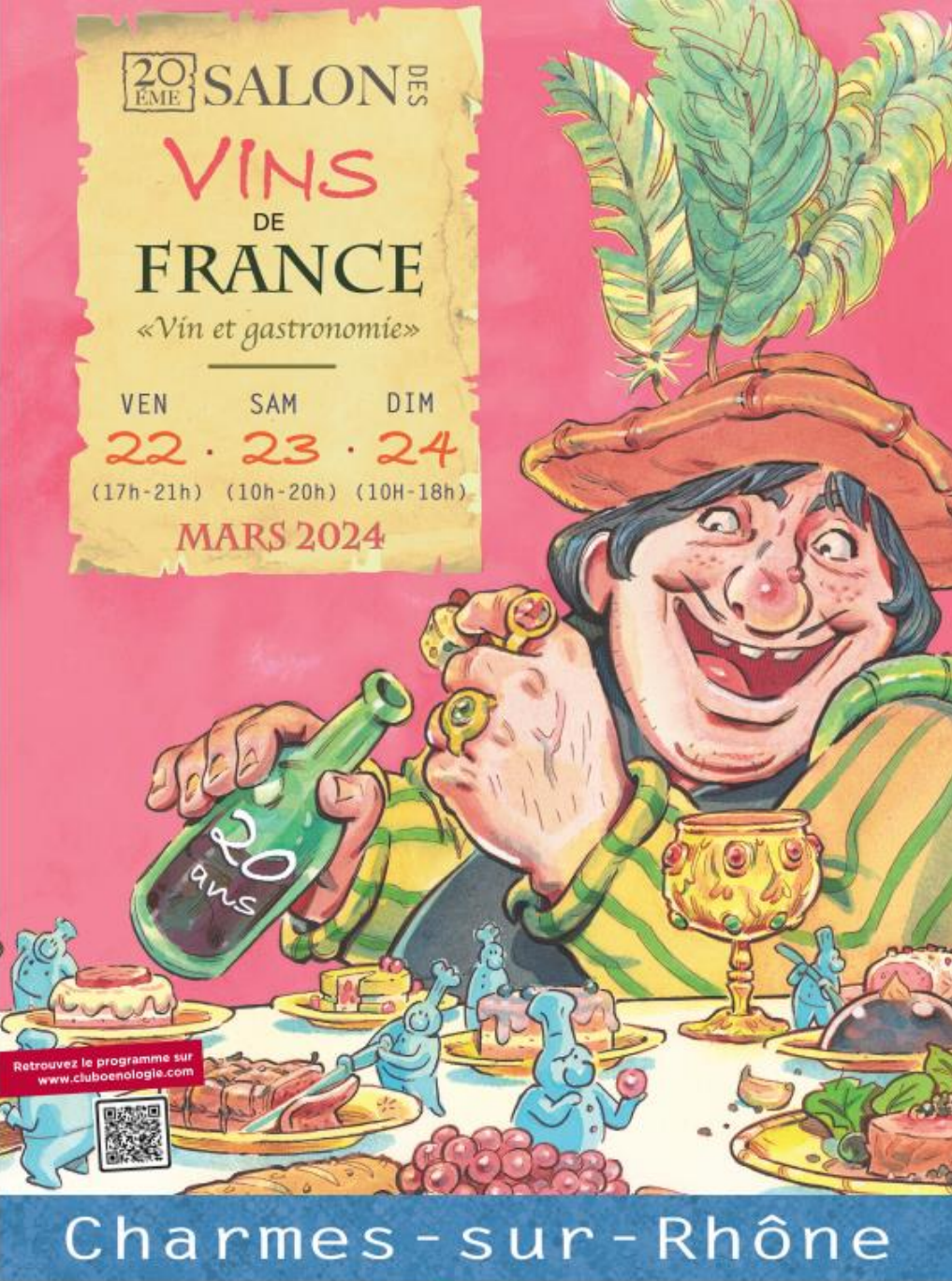


Charmes-sur-Rhône



Charmes-sur-Rhône



Logo of the organizing institutions: **cluboenologie.com**, **seint-georges**, **ardèche** LE DEPARTEMENT, **La Région Auvergne-Rhône-Alpes**, **bleu**, **l'Ardèche** LE DÉPARTEMENT, **Intermarché** SERVICES AU CLIENT, **MDA**, **Fenêtres Menuiserie**, **Crédit Mutuel**



Charmes-sur-Rhône



Charmes-sur-Rhône

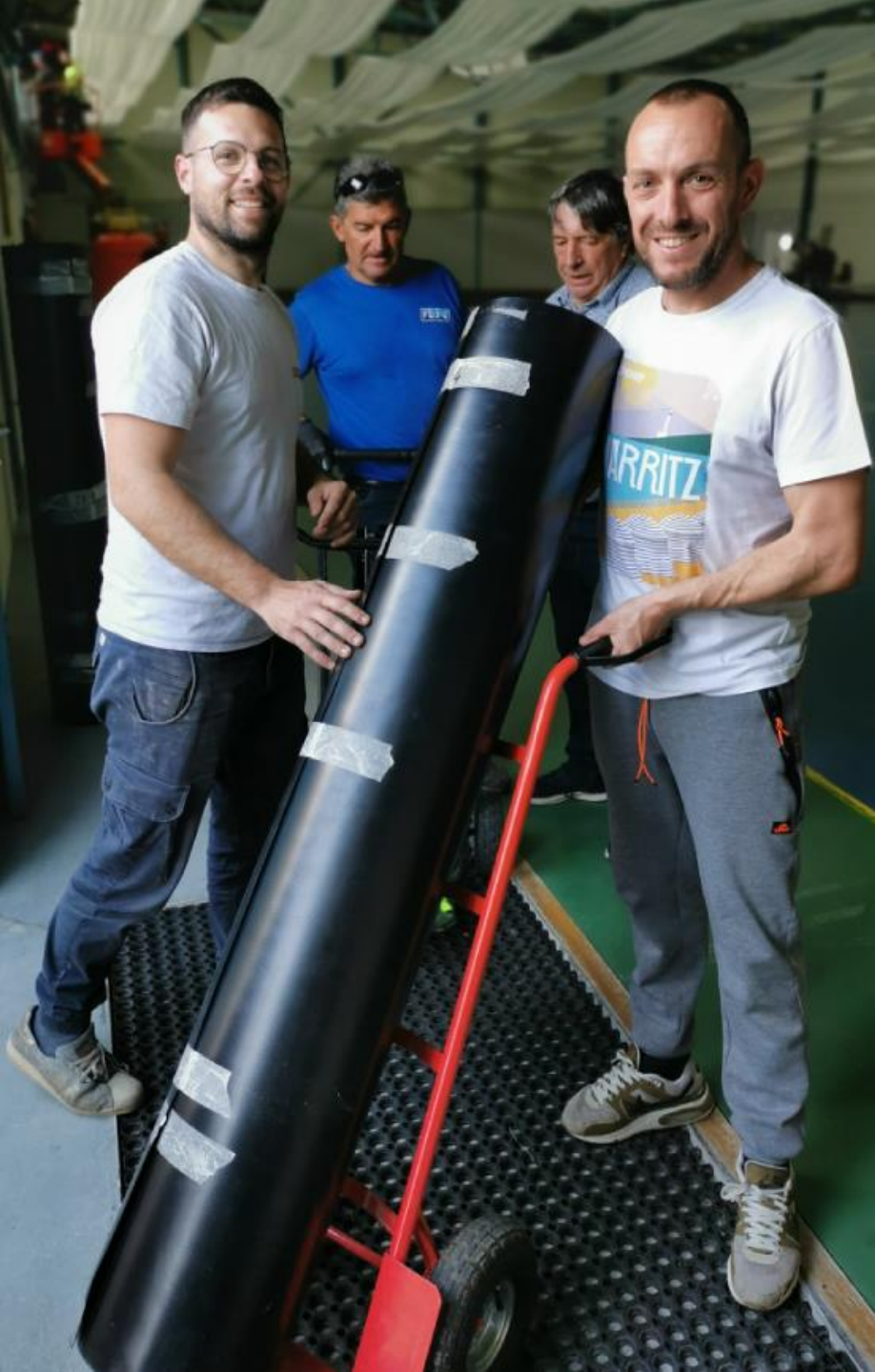


*Lancement du salon le 12 mars 2024 à la maison des vins et du tourisme à St Péray avec nos partenaires: la municipalité de Charmes, de St Georges, le Conseil Départemental 07, la Région, le Crédit Mutuel et bien d'autres...*





*Mercredi 19 mars: c'est parti !  
Une petite partie des 180 bénévoles que nous remercions vivement,  
sans qui ce salon ne pourrait avoir lieu*



*Mercredi, jeudi et vendredi matin mise en place et décoration du salon.*







*Vendredi matin, les bénévoles sont là pour aider les viticulteurs à la mise en place de leur stand*







# 2024

*Mise en place  
d'un chapiteau  
pour les ateliers  
et conférences*



*Rétrospective en  
images des 20  
années du salon.*





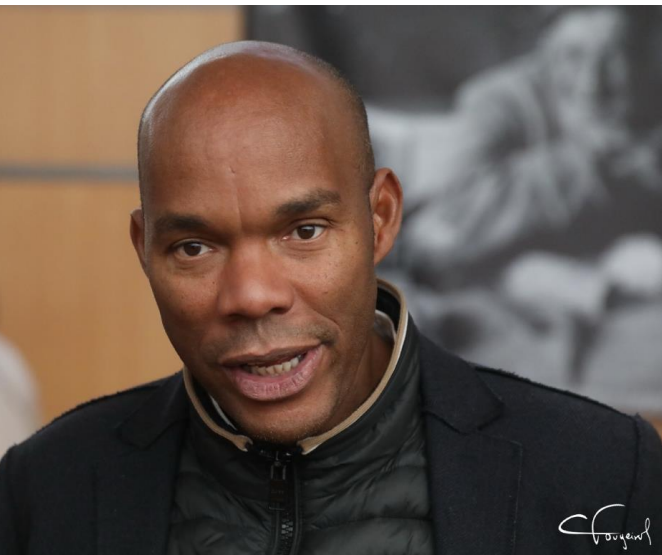
# *samedi matin inauguration du salon*

*avec nos partenaires: la  
municipalité de Charmes, de  
St Georges, le Conseil  
Départemental 07, la Région,  
le Crédit Mutuel, Intermarché  
de Soyons, MDA et bien  
d'autres...*





*Marcel Ravin parrain de ce  
20<sup>ème</sup> salon*





*Fouquet*



*Les « hôtesse d'accueil » en plein boulot !!*









*Le salon c'est une déco soignée et inspirée, réalisée par Céline et son équipe de bénévoles !! merci à elles.*







*Claude Fougeirol (MOF) expose des photos grand format en illustration du thème « le vin, la gastronomie et son histoire » et certaines plus petites sont un clin d'œil à notre Ardèche !*





*Nous avons accueilli l'association « Cloë pour la vie » qui a vocation à réunir des fonds pour une jeune maman de 2 enfants atteinte d'un cancer particulièrement agressif. Grâce aux dons déjà récoltés, Cloë a pu partir dans une clinique privée allemande pour y recevoir un traitement ciblé.*

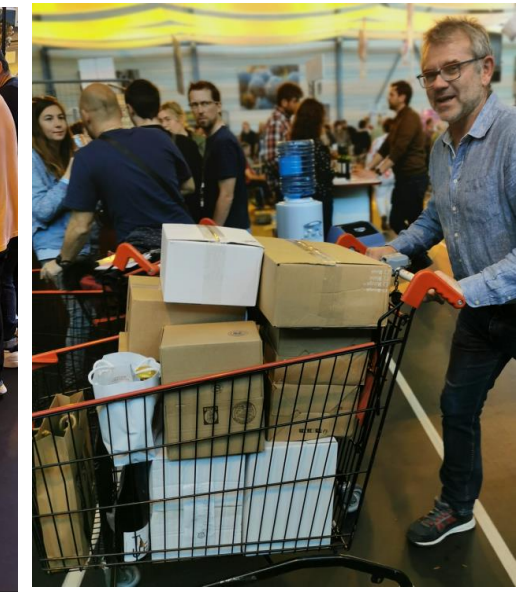


*Le public était au rendez-vous pour ce 20<sup>ème</sup> salon, puisque nous avons eu 5200 visiteurs soit une progression de presque 10%*





*Embouteillage de caddies aux heures de pointe !!!*





*Un chapiteau / drive est en place pour une aide au chargement des cartons directement dans les véhicules*





*Le salon, c'est aussi la sécurité des visiteurs au cœur de nos préoccupations avec la mise à disposition d'un éthylotest.*

*Clos de Bellevue avec ses muscats de Lunel*



*Voici les 3 nouveaux viticulteurs de ce millésime 2024 à Charmes*



*Alix et Romain du Château de Terride (Gaillac)*



*Marion et Arnaud du domaine Grachet-Duchemin (Bourgogne)*



*Julie et ses macarons salés ou sucrés.*



*Dominique Riou chocolatier au  
Cheylard a réalisé ce tonneau  
spécialement pour le salon*

*et les 2 nouvelles recrues en produit  
régionaux*





*Atelier culinaire orchestré par  
Marcel Ravin chef 2 étoiles  
du restaurant le « Blue Bay »  
à Monaco que nous  
remercions vivement.*



*Marcel Ravin est assisté  
par 2 de ses cuisiniers ainsi  
que par Guillaume  
Reynaud (œnologue  
conseil) pour la partie vin*



*Samedi matin de 10h à midi, 2h00 de direct sur France Bleu Drôme-Ardèche avec Franck Daumas qui a aussi animé le salon durant tout le week-end*





*Atelier  
culinaire  
d'Olivier  
Samin chef 1  
étoile du  
restaurant  
« le Carré  
d'Aléthus »  
à Charmes sur  
Rhône.*

*Florent  
Chauvin, son  
sommelier  
s'occupe de la  
partie vin.*



*Merci Olivier d'être toujours  
à nos côtés depuis de  
nombreuses années.*





*Atelier chocolat/vin par Dominique Riou chocolatier du Cheylard*





*Atelier culinaire par Richard Racle chef 1 étoile de  
« l'auberge de Montfleury » à St Germain.  
Merci beaucoup pour votre soutien.  
Guy Perriolat (œnologue conseil) assiste Richard  
pour la partie sommellerie*







*Nous remercions vivement  
« Ardèche le goût » pour le  
prêt de la cuisine mobile qui a  
permis à nos 3 chefs de mener  
à bien leur mission dans  
d'excellentes conditions !!!*





*Atelier vin/fromage par Lou Fournier de la « fromagerie de Lou » à St Georges les Bains assistée par Guillaume Reynaud pour la partie vin*







*Conférence d'Yves Rouèche (historien de la gastronomie) sur « l'histoire de la gastronomie française des fastes de Versailles à nos jours »*





*Rendez vous les 28, 29 et 30 mars 2025  
pour la 21<sup>ème</sup> édition !!!*