

2 & 3 MAI 2015



CUISINES ET ARTISANS
AU COEUR DES VIGNES

DOMAINE
Bérinas

UNE ÉVIDENCE !

Que pouvait-on marier le mieux au vin que la gastronomie, la cuisine, la bonne bouffe, les mets, les saveurs et la découverte gustative ?

Une idée qui a fait son chemin à travers notre parcours et notre curiosité.

Découvrir, goûter, explorer, tester, se régaler en invitant les cuisines et les artisans **au cœur des vignes.**

Notre souhait est de rassembler tous ces talents culinaires itinérants...

Des food trucks et un marché de producteurs de notre région

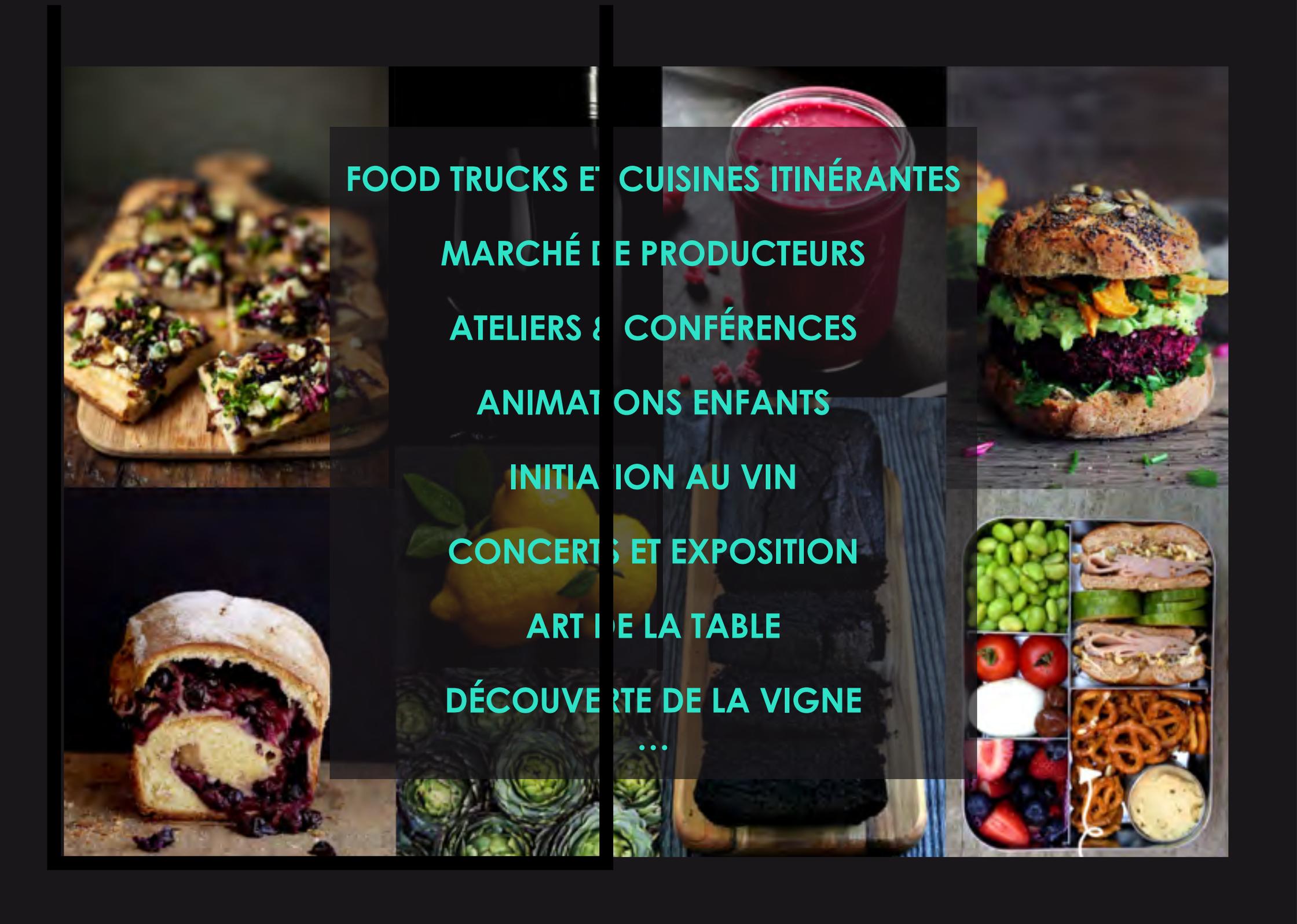
le temps d'un week end, rythmé par des concerts et des activités pour petits et grands.

Une richesse à portée de main avec ces fous de food.

De la cuisine de rue à la cuisine de campagne.



LE CONCEPT

A central text overlay is surrounded by a collage of food-related images. On the left, there are several small breads topped with various ingredients on a wooden board. Below that is a large loaf of bread filled with a dark berry filling. On the right, there is a vibrant red smoothie in a glass jar, a large sandwich with layers of vegetables and meat on a rustic bun, and a picnic basket filled with various items like green beans, tomatoes, bread, and pretzels. The background also features a loaf of dark bread and a close-up of green artichokes.

FOOD TRUCKS ET CUISINES ITINÉRANTES

MARCHÉ DE PRODUCTEURS

ATELIERS & CONFÉRENCES

ANIMATIONS ENFANTS

INITIATION AU VIN

CONCERTS ET EXPOSITION

ART DE LA TABLE

DÉCOUVERTE DE LA VIGNE

...



AU PROGRAMME

Rendez-vous Samedi 2 et Dimanche 3 MAI de 11h à 22h



On salive

avec les food trucks

- Smüty, comptoir à jus
- VinOCircus et sa cantine oenologique
- Cookooling, saveurs de l'asie
- Sacre bleu, du marché à l'assiette
- Joy food truck: hot dogs originaux & délices sucrés
- La cuisine médiéval de Laurence

avec les producteurs Bio (Samedi)

- La ferme Aveyron et les produits de sa région
- Her'biop, plantes & fleurs aromatiques et médicinales bios
- Les fées Confiot'
- Les escargots de l'Hérault
- Les Safrans de Kesara
- Studio DADA
- et bien d'autres...

ne pas jeter sur la voie publique



Bar à vin du Domaine Bérénas

On joue



à la tombola !!



On écoute

Le truck sound de l'ÉPICERIE SUPER PHONIQUE



Rendez-vous Domaine BERENAS

Route départementale 609
34800 Nébian
à la sortie de Nébian

PAF:



On s'éveille



Cours de cuisine*

Les *Cocottes Gourmandes* installeront leur cuisine pour vous dévoiler leurs recettes autour de 10 cours de cuisine pour les grands ou en famille.

Mini Conférence & Ateliers*

Animations enfant

Ateliers découverte

Expo

* **Pensez à réserver** les cours de cuisine et les conférences. **Plus d'infos** et tarifs sur Berenas.com et au 04 67 96 27 80

Facebook: food food au coeur des vignes

Les Food Trucks



Les fruits et les légumes
comme vous les aimez.
Smuty est un concept de Comptoir à Jus
ambulants, retrouvez les dans leur camion
pressé pour déguster des produits frais
et sains, fait à la demande selon vos goûts.



VinoCircus se décline en 2014
en Cantine Oenologique.
Montée dans un légendaire Tube Citroën,
ce bar à vins ambulants proposera
Vins du Pic St Loup & restauration Maison



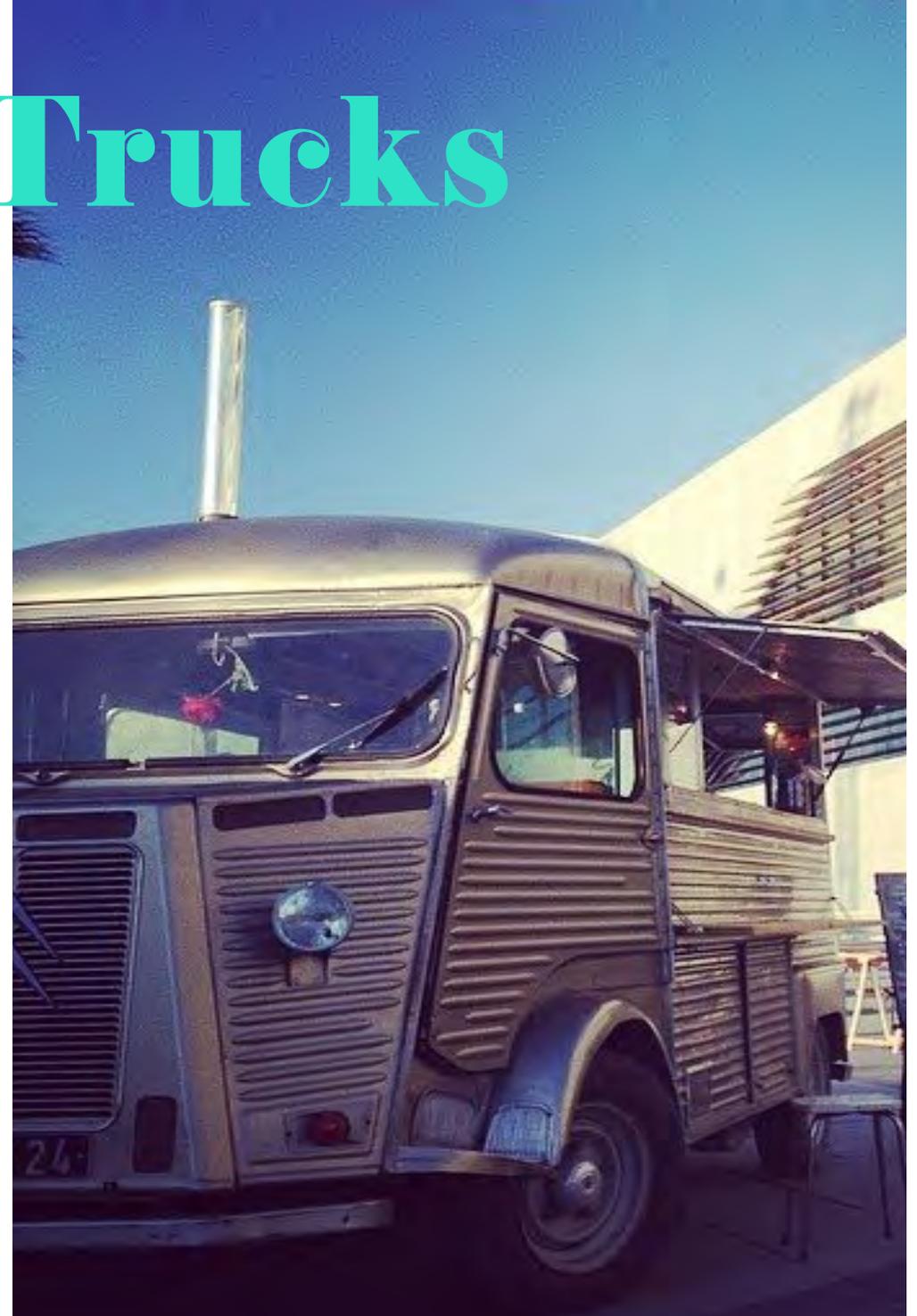
Food truck de mets asiatique et fusion
le tout fait maison.
Sandwichs venus d'Asie.
Plats d'ici et d'ailleurs. Banh Mi.



Sacre bleu, du marché à l'assiette!
Ce food truck propose des petits plats
fait "maison" avec des produits frais,
locaux et de saison tout droit sortis du marché.



Hot Dogs originaux à composé soit même
avec des produits frais et de qualité,
le tout servi avec frites et pâtisseries maison.



Les Producteurs



HER'BIOP,
Producteur de plantes aromatiques
et médicinales biologiques.
Huiles essentielles, Hydrolats
Gelées & Sirops de plantes
Plantes sèches & Confitures



Créé en 2009,
avec l'envie de renouer avec le gout et la tradition,
les Fées Confiot' ce sont des confitures, des chutneys
et sirops, le tout maison, dans le plus grand respect
de la tradition.



Kesara vous propose du safran de haute qualité,
garanti pur à 100%, ainsi qu'une gamme de produits
safranés comme la moutarde, le vinaigre, la gelée
et le sirop de safran.

**LA FERME
AVEYRON**

Laurence et Valérie, deux mamans amoureuses
de leur région vous proposent les produits fermiers
et artisanaux, cuisinent pour vous des recettes
médiévales et vous feront partager leur passion
et envies de découverte dans l'Aveyron et ailleurs.



Les escargots de l'Hérault, Gros Gris et Petits Gris
nés, élevés et cuisinés dans le Languedoc.
Selon la saison,
Cécile vous proposera des produits cuisinés
et en verrines, ainsi que des recettes à l'ancienne
qu'elle remet au goût du jour.



COURS DE CUISINE

Samedi 2 Mai

		TARIFS
11h30	Croquettes de pois chiches,	20€ /adulte
12h30	salade de fenouil aux zeste de citron	15€ /enfant
13h00	Rouleaux de printemps végétarien	20€ /adulte
14h00	Salade Japonaise	15€ /enfant
14h30	<i>En cas salé express</i>	10€ / pers
15h00	Salade de carottes à l'orange et raisins secs	
16h30	<i>En cas sucré express</i>	10 €/ pers
17h00	Salade de suprêmes d'agrumes à la cannelle	
18h00	Les verrines	20€ / adulte
19h00	Verrines de fromage de chèvre aux lentilles & betterave Gaspacho de petits pois	15€ / enfant

Pensez à réserver, les places sont limitées!
camille.deverly@gmail.com
ou par téléphone 04 67 96 27 80



Formée au Centre de Formation d'Alain Ducasse, *Séverine Sellès*, chef à domicile à Montpellier, vous propose des ateliers culinaires pour découvrir des recettes originales, faciles et rapides pour petits et grands.

Dimanche 3 Mai

		TARIFS
11h30	Croquettes de pois chiches,	20€ /adulte
12h30	salade de fenouil aux zestes de citron	15€ /enfant
13h00	Rouleaux de printemps végétarien	20€ /adulte
14h00	Salade Japonaise	15€ /enfant
14h30	<i>En cas salé express</i>	10€ / pers
15h00	Salade de carottes à l'orange et raisins secs	
16h30	<i>En cas sucré express</i>	10 €/ pers
17h00	Salade de suprêmes d'agrumes à la cannelle	

ET AUSSI...

Mini-conférences

Samedi 2

12h
et
17h30

À LA DÉCOUVERTE DE LA CUISINE MÉDIÉVALE

Comment se nourrissaient et cuisinaient nos ancêtres?
Quel produits et surtout quelle symbolique autour de l'art de la table?

Conférence explicative + dégustation
Ouvrte à tous - participation libre.

15h

CONSOMMEZ LOCAL !

Matthias nous parlera de son AMAP
et de l'importance d'être en relation
avec les producteurs de sa région.

Expo

**PETITE
VEINE**

Les oeuvres sublimes de marqueterie
de Cécile Fouquet,
Meilleur Ouvrier de France 2007
<http://petiteveine.com>

Concert

L'ÉPICERIE SUPER PHONIQUE

kilOdjOuls et *biOfab* installeront leur Sound Truck
pour vous ravir les oreilles de quelques pépites musicales

& MORE...

Ateliers

MON PREMIER POTAGER

Sensibilisons nos enfants!
Accompagnez les pour planter leurs premières pousses.
Nous expliquerons quelles sont les étapes pour devenir
un petit jardinier en herbe.



INITIATION À LA DÉGUSTATION

Découvrir les vins du domaine Bérénas
et apprendre à les déguster pour en faire
sortir ses plus beaux arômes.



studio



paris

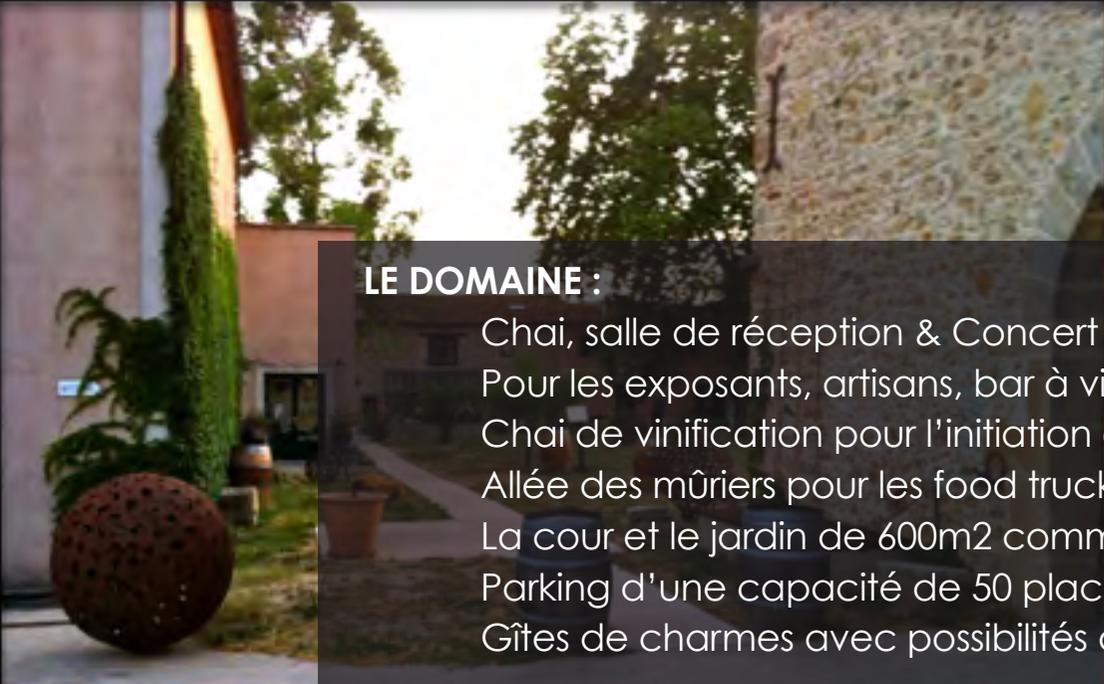
Studio DADA.

La jeune marque créateur d'objets déco
et d'accessoires posera ses valises au domaine.



LE DOMAINE BERENAS

Niché dans une nature magnifique,
le Domaine Bérénas s'épanouit sur 20 hectares
de vignes autour du Domaine situé à Nébian,
au cœur de l'arrière-pays de L'Hérault.
Il s'agit d'un des plus anciens domaines viticoles privés
de France puisque l'on trouve trace de son exploitation
dès les lendemains de la révolution française!



LE DOMAINE :

Chai, salle de réception & Concert de 180m²
Pour les exposants, artisans, bar à vin et ateliers
Chai de vinification pour l'initiation à la dégustation
Allée des mûriers pour les food trucks
La cour et le jardin de 600m² comme lieu de rencontre
Parking d'une capacité de 50 places
Gîtes de charmes avec possibilités de logements



NOTRE EXPÉRIENCE :

Festival de musique chaque été : Xème festival été 2015
Restaurant éphémère
Garden party
Marché de producteurs : La ruche qui dit oui
Expositions d'art
Evènements privés
œnotourisme

COMMUNICATION



Fort de nos expériences évènementielles, nous avons renforcé au fil des années un réseau tant de professionnels que de particuliers.

✘ PRESSE ECRITE

Régionale : Midi Libre, Gratuits, Presse franco-anglaise...

Nationale : Magazines de gastronomie, d'œnotourisme, féminins...

✘ RADIO / TV

RFM, France 3 région, Radio Nova...

✘ INTERNET

Blogs : cuisines & vins, santé, bon plans, lifestyle

Réseaux sociaux : Facebook, twitter, instagram

Mailing list

Web offices de tourisme, évènements...

✘ EDITION

Flyers & Affiches

✘ PARTENARIATS & SPONSORING

Contact & Infos

**FOOD FOOD
C'EST UN RENDEZ-VOUS GOURMAND
AUTOUR DE LA CUISINE AVEC DES FOOD TRUCKS,
DES PRODUCTEURS, DES ATELIERS, ANIMATIONS
ET CONFÉRENCES, DES CONCERTS, EXPOSITIONS...
AU COEUR D'UN DOMAINE VITICOLE,
LE DOMAINE BÉRÉNAS.**

CONTACT

Camille Deverly
06 63 52 35 50
camille.deverly@gmail.com

Pour suivre les nouveautés :
Food Food au coeur des vignes
à retrouver sur le lien suivant:
www.facebook.com/foodfooddanslesvignes

POUR PARTICIPEZ AUX COURS DE CUISINE, AUX ATELIERS ET CONFÉRENCES

Envoyez nous un mail pour réserver vos places!
(Nombre de places limités)
à camille.deverly@gmail.com
ou par téléphone au 0467962780.

**ENTRÉE
PARTICIPATIVE**



HORAIRES

**Le samedi 2 & dimanche 3 mai 2015
de 11h à 22H**

ADRESSE

Domaine Bérénas
Route départementale 609
34800 Nébian
04 67 96 27 80
www.berenas.com



FOOD
FOOD