

Arts & Saveurs

Bienvenue



Information

Livret
Exposant

Dossier
de
Presse

&

SAMEDI	DIMANCHE
11	12
Avril	Avril

2026

Châtillon-sur-Seine

Présentation

Saveurs

Quand l'Art du goût rencontre le Goût pour l'art...

Saveurs
& Arts



Le Lions Club du Pays Châtillonnais organise pour la 4ème édition, son événement gourmand, artisanal et artistique. Avec une offre variée et surprenante, pour les amoureux de créativité, de gastronomie, de fait main et de raffinement, il sera réalisé, autour du thème : « Sur un air d'Espagne Chic »

Un espace dédié à la découverte de créations, et de nouvelles tendances... Le lieu parfait pour dénicher l'objet unique et parfois insolite.



Un lieu où sont présentés un éventail de délices, de parfums et d'idées originales pour vous permettre de concocter des repas d'exception.



Bon voyage...

En quelques mots



Deux Salons en un : le témoignage d'une rencontre naturelle, authentique et porteuse de sens.

Le Salon **Arts & Saveurs** associe avec esthétisme, **les métiers d'art et les métiers de bouche**. L'objectif est de mettre en lumière des hommes et des femmes de talent qui expriment avec inspiration et passion, toutes les richesses de leurs savoir-faire. Cette rencontre est une vitrine pour les artisans d'art, une célébration de la gourmandise, une valorisation de nos territoires et un outil de sensibilisation pour montrer au grand public toute la noblesse de ces métiers traditionnels.



Une expérience placée sous le signe de l'inventivité et du savoureux ...

Avec un succès grandissant, ce rendez-vous est l'occasion pour nos visiteurs, de se réjouir aux plaisirs culinaires et de s'émerveiller devant les créations des exposants, dans **un univers où l'art et le goût s'exposent ensemble**. En famille ou entre amis, ce salon réserve des échanges généreux, du plaisir, des instants de convivialité, et des opportunités d'achats incroyables.



Quand les passionnés du goût rencontrent les admirateurs de l'art, cela réalise un mélange extraordinaire qui résonne et nous illumine à l'image d'un feu d'artifice. C'est donc avec grand plaisir que les Lionnes et les Lions de Châtillon-sur-Seine du Pays Châtillonnais vous invitent à partager joyeusement ce moment de vie inoubliable. L'objectif est d'honorer les femmes et les hommes de talent qui s'expriment à travers leur savoir-faire créatif et artistique au profit de tous. Notre Lions Club est heureux de vous accueillir ici, dans la capitale du Châtillonnais, pour vous présenter les réalisations exceptionnelles de nos artisans et commerçants qui honorent du mieux de leurs possibilités les métiers d'art et les métiers de bouche.

Fidèles à la devise « Nous Servons », tous les bénéfices générés par ce salon seront destinés à soutenir les personnes les plus fragiles, accompagner des projets locaux et à participer à l'amélioration de la qualité de vie sur notre territoire. Nous remercions tous nos sponsors et partenaires, toujours nombreux et fidèles, de cet événement. Un grand merci également aux exposants et aux professionnels qui ont fait le choix d'être présents à ce salon. Enfin, un grand merci aux membres du Lions et aux bénévoles qui se dévouent pour la 4^{ème} édition de ce salon Arts & Saveurs vous procure toute satisfaction et vous conforte à l'idée d'être fier de notre Pays Châtillonnais. Venez nombreux les 11 et 12 avril prochain, salle Luc Schreder à Châtillon-sur-Seine.



Claude Vinot
Président du Lions Club
de Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais



C'est avec grand plaisir que nous vous donnons rendez-vous pour le Salon Arts et Saveurs 2026, qui se tiendra les 11 et 12 avril à Châtillon-sur-Seine. Cette année, les préparatifs ont été un peu moins faciles pour moi, mais j'ai la chance de pouvoir compter sur une équipe formidable, engagée et soudée. Leur investissement, leur énergie et leur esprit de solidarité ont permis de faire avancer ce beau projet avec enthousiasme, même lorsque je ne pouvais pas être présente à chaque étape.

Pour cette 4^e édition, notre salon prend des airs d'Espagne chic : rouge et jaune seront à l'honneur, accompagnés d'éventails et de castagnettes, pour vous offrir une ambiance chaleureuse, festive et conviviale. Nous aurons le plaisir d'accueillir de nombreux exposants venus partager des produits de qualité, des spécialités gourmandes et tout leur savoir-faire. Autant de découvertes, de saveurs et d'idées cadeaux qui sauront séduire tous les visiteurs. Nous sommes également très heureux de compter parmi nous notre parrain, Alexandre Gyé-Jacquot, Meilleur Ouvrier de France chocolatier-confiseur, dont le talent et l'excellence illustrent parfaitement l'esprit de notre salon. Parmi les moments forts, vous retrouverez le concours de planches apéritives, ainsi que de nombreuses animations et surprises, portées avec dynamisme par Yannick Fannet.

Le Lions Club est une association engagée qui œuvre au niveau local, national et international, au service de grandes causes. Dynamiques et profondément attachés à notre territoire, nous avons à cœur de faire de ce salon un moment de partage, de convivialité et de découverte. Nous espérons que cette 4^e édition sera une belle réussite et nous vous attendons nombreux pour en profiter à nos côtés.

Lydie MARTIN

Membre du Lions Club de Châtillon-sur-Seine et du Pays Châtillonnais
Présidente du Salon Arts et Saveurs 2026



Samedi 11 Avril 2026

- 10h00 Ouverture du salon
Animation Yannick Fanet,
Lancement de la tombola,
Portraits et présentations des exposants,
- 12h00 Restauration par « *Traiteur Reiter Frères* »
- 14h30 Démonstration culinaire
Alexandre Gyé-Jacquot, Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier-Confiseur
- 16h30 Concours de Planches Apéro « *Tonton Yannick* »
- 18h30 Inauguration du salon
- 19h00 Fermeture du salon
- 20h00 Le Slunch *par le traiteur* « *Les petits plats de Frédo* » et animation Musicale *avec* « *Orphéane Asso* »

**Demandez
le
programme**



**DU BON ET DU BEAU,
DU PLAISIR ET DE
L'ADMIRATION...**



Dimanche 12 Avril 2026

- 10h00 Ouverture du salon
Animation Yannick Fanet,
Portraits et Présentations des exposants.
- 10h30 *Patrick Grillot, Caricaturiste*
dessine votre portrait tout au long de la journée.
- 11h00 Démonstration culinaire
Arole Dupaty, Chef du Sabot de Vénus
- 12h00 Restauration par « *Traiteur Reiter Frères* »
- 15h00 Démonstration culinaire
Alexandre Gyé-Jacquot, Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier-Confiseur
- 18h00 Tirage de la tombola : le Panier Arts et Saveurs
- 19h00 Fermeture et fin du salon





Sur la Place du Marché

Les métiers de bouche et les producteurs sont des ambassadeurs du goût et ils permettent aux gourmands, aux curieux ou aux épicuriens, de découvrir les richesses gastronomiques et les productions agricoles dont regorge notre belle région et ses alentours. La Place du Marché met en lumière des produits d'exception, fabriqués dans le respect des traditions et des terroirs, par des producteurs ou des restaurateurs. Ils sauront transmettre aux visiteurs, leur passion dévorante, avec subtilité et convoitise.

Dans le Village Artisanal

Les métiers d'art et les artisans s'inscrivent dans un cadre où la liberté d'expression et la créativité ne connaît pas de limites. Des rencontres permettront de mettre en lumière leur savoir-faire si précieux et leurs inspirations au fil du temps, et pourquoi pas, susciter de nouvelles vocations... Le village artisanal est une vitrine pour ces hommes et ces femmes de génie, toutes et tous passionnés, qui imaginent, façonnent, ou restaurent des pièces uniques, avec un tour de main inaltéré.



L'ESSENTIEL

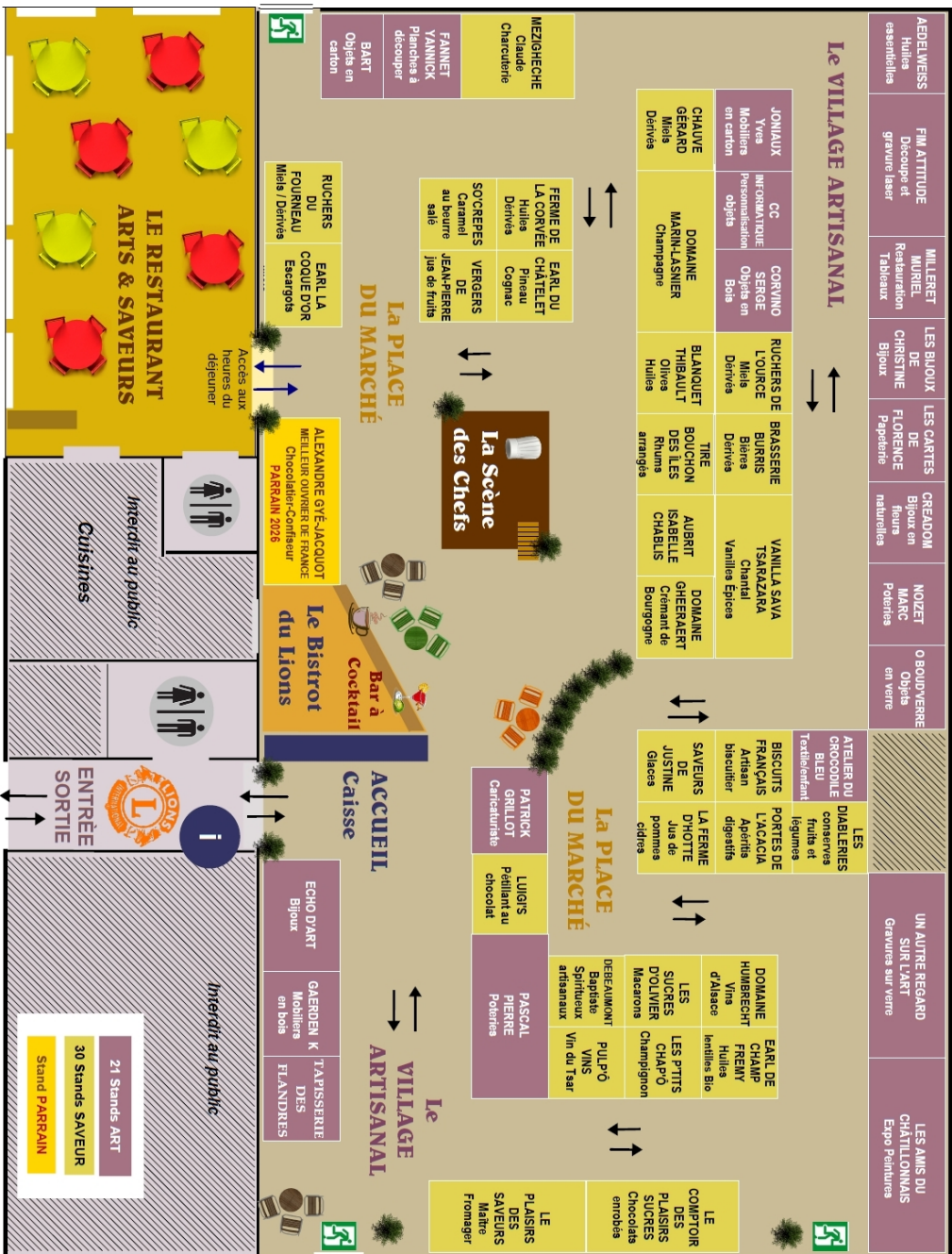
- 4ème édition
- 2 jours d'animations
- Plus de 50 exposants
- 1200 m² d'expositions
- Près de 2000 visiteurs
- Seulement 3 € l'entrée
- 1 Tombola



- Démonstrations culinaires
- Présentations artisanales
- Concours de *Planches Apéro*
- Expositions-ventes
- Plaisirs gourmands
- Métiers d'art
- Restauration
- Bar



Plan du Salon Arts & Saveurs



Des démonstrations culinaires...

Sur La Scène des CHEFS



L'occasion tout simplement de faire saliver vos papilles en observant des professionnels de la gastronomie sur la Scène du Salon ARTS & SAVEURS. Ils produiront une Oeuvre gourmande, prodigueront des conseils culinaires et partageront leur passion avec vous.

Alexandre Gyé-Jacquot,
Chocolatier-confiseur
Présenté page ci-contre
Arole Dupaty,
Chef du Restaurant
le Sabot de Vénus
de Bure-Les-Templiers

Ci-contre



**Samedi
11 avril
14h30**
**Dimanche
12 avril
11h00
et 15h00**

Côté animation place au spectacle...



Yannick Fanet, animateur du salon, commentera pour vous le travail des artistes et des artisans en pleine réalisation, ainsi que le **Concours de Planches Apéro de Tonton Yannick**



Orphéane, Musicienne et chanteuse talentueuse, nous créera une ambiance chaleureuse pendant le **Slunch du samedi soir**.



Patrick Grillot, dessinateur, caricaturiste. Papiers, Feutres, quelques minutes et il vous tire le portrait. **Présent le Dimanche 12 avril toute la journée.**

Alexandre Gyé-Jacquot MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLATIER-CONFISEUR



Une carrière pour le goût, une vocation pour l'excellence.

Parfois certains artisans élèvent leur métier au rang d'art.
Monsieur Alexandre Gyé-Jacquot est de ceux-là.

Entré très jeune dans l'univers strict de la chocolaterie et de la pâtisserie, il choisit à seize ans, la voie de l'apprentissage dans la prestigieuse Maison Pascal Caffet, à Troyes. Il forge patiemment son savoir-faire, apprenant la perfection du geste, la rigueur et l'inspiration qui font les grands artisans et il passe avec succès ses diplômes, CAP Pâtissier-Chocolatier, Brevet de Maîtrise ouvrier au Palais du Chocolat. Son adresse exceptionnelle dans l'art du chocolat le conduisent, en 1996, à recevoir l'une des plus hautes distinctions de l'artisanat français, celle de Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur. Ce col tricolore, symbole d'exigence, récompense non seulement une technique irréprochable mais aussi une sensibilité créative, qu'il a su exprimer à travers une œuvre inspirée du thème imposé « souvenir d'enfance ».

Pendant 35 années, Alexandre Gyé-Jacquot poursuit son ascension au sein de la Maison Caffet, où il devient Chef chocolatier puis responsable de fabrication. En même temps d'être le chef d'orchestre d'une équipe de 30 personnes, il ne cesse de porter haut les couleurs de son art. En 2002, son talent rayonne jusqu'à la scène internationale avec le titre de Vice-champion du monde des pâtisseries chocolatiers glaciés à Las Vegas. L'œuvre d'un grand artisan ne se mesure pas seulement à ses titres mais aussi dans sa volonté de transmettre. Alexandre Gyé-Jacquot a toujours eu à cœur de partager son savoir, de former les nouvelles générations et de défendre les valeurs de l'artisanat avec différentes toques : - Secrétaire de l'Association Promotion Arts Qualités de la Pâtisserie Française. – Formateur à l'école nationale supérieure de la Pâtisserie à Yssingaux et à l'école internationale Culinary School.

Depuis 2022, avec son épouse Christine, il poursuit cette aventure au Moulin de la Lauchère, à Éguilly-sous-Bois, en ouvrant une chocolaterie et un grand gîte avec salle de réception où se mêlent passion, hospitalité, générosité et partage. Dans ce lieu singulier, chargé d'histoire, amateurs et curieux viennent découvrir la magie du chocolat et goûter des créations raffinées.

À travers son parcours exemplaire, Alexandre Gyé-Jacquot incarne l'esprit même de l'artisanat français, la noblesse des métiers de bouche et l'art de vivre tourné vers l'excellence.

Des Vocations et des Créateurs

Des Saveurs et des Producteurs

Des Identités et des Chefs

Des Émotions et des Artistes

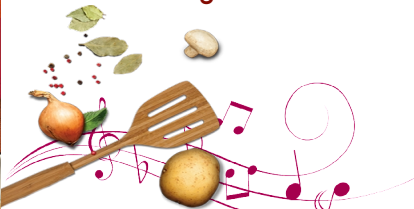
Le Restaurant Arts & Saveurs



samedi midi,
dimanche midi
et samedi soir,
réservez vos places à
nicolas@schmit-tp.com



Préparé par «**REITER frères** »
Traiteur à Baigneux-les-Juifs



Préparé par « **LES PETITS
PLATS de FREDO** »

Traiteur à Cérilly

Animé par « **ORPHÉANE** »

Musicienne, Chanteuse



Le bistrot du Lions

L'occasion tout simplement de
se retrouver dans un espace
convivial réservé aux papoteries
et à la flemmardise.

**AVEC SON BAR
à COCKTAILS**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Côté Saveur, Place aux partages et à l'éveil des sens...



- OLIVES BLANQUET Producteurs d'olives et dérivés
- AUX PORTES DE L'ACACIA Apéritifs aux fruits et aux herbes
- LA FERME D'HOTTE Cidre et jus de pomme
- EARL DE CHAMP FREMY Huiles végétales et lentilles Bio
- AUBRIT ISABELLE Chablis Vin de Bourgogne
- LES DIABLERIES Conserves de fruits et de légumes
- LUIGI'S Pétillants au chocolat
- BRASSERIE BURRIS Bières et dérivés
- LES RUCHERS DE L'OURCE Miel et dérivés
- SO'CREPES Caramel au beurre salé
- MIEL GERARD CHAUVE Miel et dérivés
- LES SAVEURS DE JUSTINES Glaces et desserts glacés
- EARL LES VIGNES DE JOURS Crémants et vins de Bourgogne
- LES P'TITS CHAP'Ô Champignons
- LE COMPTOIR DES PLAISIRS SUCRÉS Chocolats enrobés
- DOMAINE HUMBRECHT Vins d'Alsace
- EARL LA COQUE D'OR Escargots
- LE PLAISIR DES SAVEURS Maître Fromager
- CHARCUTIER MEZIGHECHE Salaisons et charcuteries
- PULP'Ô VINS Vins du Tsar
- DEBEAUMONT BAPTISTE Spiritueux artisanaux
- EARL DU CHÂTELET Pineau des Charentes, Cognac
- LES SUCRES D'OLIVIER Macarons
- VANILLA SAVA Vanilles, épices
- SARL MARIN-LASNIER Champagne
- BISCUITS FRANÇAIS Artisan Biscuitier-Traiteur
- RUCHERS DU FOURNEAU Miel et dérivés
- LA FERME DE LA CORVEE Huiles
- ALEXANDRE GYÉ-JACQUOT MOF Chocolatier-Confiseur
- GAEC DES VERGERS DE JEAN-PIERRE Jus de fruits, apéritifs
- LE TIRE-BOUCHON DES ÎLES Rhum arrangés

- LES CARTES DE FLORENCE Papeteries artisanales
- LES AMIS DU CHÂTILLONNAIS EXPO Peintures
- CORVINO SERGE Stylo, objets en bois
- UN AUTRE REGARD SUR L'ART Gravures sur verre
- JONIAUX YVES Mobiliers en carton
- O BOUD'VERRE Objets décoratifs en verre
- FIM ATTITUDE Gravure et découpe laser
- MILLERET Muriel Restauration de tableaux
- CREADOM Bijoux en fleurs naturelles
- ATELIER DU CROCODILE BLEU Textiles pour l'enfance
- ECHO D'ART Bijoux faits main
- AEDELWEISS Huiles Essentielles
- GARDEN K Mobilier et objets en bois
- C.C INFORMATIQUE Personnalisation d'objets divers
- LE POTIER PASCAL PIERRE Poteries tournées et décorées
- TAPISSERIE DES FLANDRES Tapisseries
- FANNET YANNICK Planches à découper
- LES BIJOUX DE CHRISTINE Bijoux
- NOIZET MARC Poteries
- PATRICK GRILLOT Dessins / caricatures
- BART Objets en carton

Côté Art, place aux rencontres et à l'émerveillement...



Deux jours autour des arts et des saveurs...



www.lions-chatillonnais.org

Contact Presse

Ghyslain Brigand

domaine.brigand@wanadoo.fr

06 87 07 30 50