

# FÊTE DU BEAUJOLAIS GOURMAND

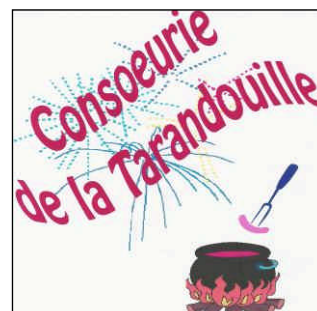
**11ème EDITION - TARARE 2007**

## DOSSIER DE PRESSE



# SOMMAIRE

1. Présentation de la fête
2. Programme de la Fête  
Contact et Réservations
3. Le mot du Président
4. Restaurateurs, Vignerons et Charcutiers
5. La Tarandouille
6. Consoeurie de La Tarandouille
7. Confrérie des Gourmandins
8. La Grappillette
9. Miss BEAUJOLAIS 2007
10. Le Marché Gourmand
11. Le Beaujolais en quelques chiffres
12. Le Beaujolais et TARARE
13. Nos Partenaires



# PRESENTATION DE LA FÊTE

Initiée pour la première fois en 1996, la **Fête du Beaujolais Gourmand** tire sa légitimité de son Terroir.

Une équipe de bénévoles composée de restaurateurs, viticulteurs, confréries, et de passionnés, avec comme président **Bruno DEBOURG**, organise avec l'appui de l'Office du Tourisme de Tarare cette manifestation qui rassemble sur 5 jours plus de 3.000 personnes.

En Pays Beaujolais, il y eut en 1988 la première édition de la fête des Sarmentelles de la capitale historique du Beaujolais, Beaujeu et maintenant Tarare depuis 1996.

La fête du Beaujolais gourmand, avec le rassemblement des confréries, attire chaque année des personnes de toutes les régions de France. Elles sont les meilleures ambassadrices de notre région.

Après un dixième anniversaire haut en couleur sur le thème de PARIS qui fût une totale réussite, cette année 2007 sera axée sur le CINEMA. 007 ! il s'agit de la septième année de ce deuxième millénaire et, bien sûr, du nom de code du célèbre James Bond ! Il n'en fallait pas plus pour imaginer le thème de cette 11<sup>ème</sup> fête du Beaujolais Gourmand : le cinéma.

Les deux soirées, tant dans la décoration de la salle et des tables que dans les spectacles, feront des invités, des acteurs d'un soir.....

# PROGRAMME DE LA FÊTE

**MERCREDI**  
**14 NOVEMBRE 2007**



*Soirée prestige...*

20 h

Salle Triomphe  
place de la Gare

600 convives  
Un décor de fête  
Un dîner gastronomique  
préparé par nos  
9 restaurateurs

Jean Brouilly  
Michel Roche  
Yves Bataillon  
René Duverger  
Thierry Rousson  
Maurice Chatard  
Christophe Royer  
Michel Burnichon  
David et Amandine

62 €

*avec à l'écran  
Marilyn Monroe, Charlott,  
James Bond et Coluche !  
et à minuit  
le Beaujolais Nouveau  
arrive !*

**JEUDI**  
**15 NOVEMBRE 2007**

*Découvertes...*

9 h à 19 h

Domaine de la Revol  
Dareizé - 04 74 05 78 01

**Dégustations !**

G.A.E.C. Giraud, Hubert Thozet,  
Blandine Trévoux, Christian Morel  
et nos viticulteurs...

Vous attendent pour découvrir :  
Beaujolais, fromages, miels, foies  
gras, confitures Grappillette et...  
**la Tarandouille de nos charcutiers :**  
Messieurs Commarmond, Fargeot,  
Morel, Sec, Taty et Trambouze.

**VENDREDI**  
**16 NOVEMBRE 2007**

*Nuit de la Tarandouille*

20 h

Salle Triomphe  
place de la Gare

Beaujolais nouveau à volonté,  
Menu du terroir

Miss Beaujolais 2007,  
Les stars du cinéma,  
avec Sandy Sims  
et ses danseurs,  
Un orchestre attractif  
et les confréries  
en tenue de parade...

28 €

Pour une soirée très conviviale !

**JEUDI 15 NOVEMBRE**

Le C.L.A.P. propose un film  
sorti en 2007 :

« LA VERITE OU PRESQUE »

20h30 cinéma de Tarare

**SAMEDI  
17 NOVEMBRE 2007**

*Le Marché Gourmand...*  
*Avec la Fête de la Saint-André*  
9 h à 18 h  
Centre ville Tarare

Du producteur au consommateur,  
le rendez-vous des connaisseurs !

Beaujolais, Tarandouille,  
Grappillette, charcuterie fermière,  
fromages, miel...

Le défilé des Confréries.

La confiture Grappillette est vendue  
au profit de Docteur Clown  
et de Guillaume Esprit.

**DIMANCHE  
18 NOVEMBRE 2007**

*Visite des Caves...*

Corinne et Bruno Debourg  
Dareizé - 04 74 05 78 01

Daniel Perrin  
Dareizé - 04 74 05 60 80

Cave coopérative  
de Saint-Vérand  
04 74 71 73 19

Cave coopérative des  
vignerons de Bully  
04 74 01 27 77

### **Contacts et réservations:**

Office de Tourisme  
Fête du Beaujolais Gourmand  
6 place de la Madeleine  
69170 – TARARE

Tél : 04-74-63-06-65

Fax : 04-74-63-52-69

[Ot.tarare@wanadoo.fr](mailto:Ot.tarare@wanadoo.fr)  
[www.beaujolaisgourmand.com](http://www.beaujolaisgourmand.com)

réservation en ligne possible

## LE MOT DU PRESIDENT

*En 2007, pour la 11 ème édition du Beaujolais gourmand des changements sont intervenus: un nouveau président, de nouvelles commissions avec de nouveaux participants afin d'apporter du sang neuf et de nouvelles idées pour le futur, de nouveaux partenaires, de nouveaux supports publicitaires et un site internet ...*

*Nous avons également la participation de Mathieu FONTAINE chef de cuisine du château de Bagnols et de Eric LAMBOLEZ successeur de Jean BROUILLY.*

*Je voudrais profiter de cette occasion pour remercier toute l'équipe organisatrice de l'immense travail qui est fait pour que cette fête soit une réussite.*

*Je remercie également tous nos partenaires qui contribuent largement au succès de cette fête; certains d'entre eux nous suivent depuis la 1<sup>ère</sup> édition.*

*La fête 2007 portera sur le thème du cinéma et les animations promettent cette année encore de très belles réjouissances.*

*L'organisation du Beaujolais Gourmand, c'est bien sûr la promotion du Beaujolais et de notre région lors d'une grande fête mais c'est aussi penser aux autres et montrer que l'élan de solidarité qui nous anime depuis 10 ans peut également profiter à ceux qui en ont besoin.*

*Comme les années précédentes, nous allons confectionner cette année encore la « grappillette » Les bénéficiaires iront à Docteur Clown qui assure le financement de clowns auprès des enfants hospitalisés et de Guillaume Espoir qui concerne plus particulièrement la recherche sur la leucémie et le don de moëlle osseuse.*

*Le Beaujolais Gourmand c'est effectivement du temps, des jours de fête mais aussi et surtout des hommes et des femmes avec un grand cœur.*

*Cette prochaine édition du Beaujolais gourmand est déjà en bonne voie, le millésime 2007 s'annonce, lui, prometteur au vu de la précocité de l'année avec des vendanges en août.*

*En attendant le mois de novembre et ses festivités, nous vous invitons à venir nombreux fêter l'arrivée du Beaujolais nouveau.*

## Les restaurateurs de la fête

**LE SAINT CLEMENT**  
Christophe ROYER  
Tel : 04-74-05-17-80

**Restaurant JEAN BROUILLY**  
Eric LAMBOLEZ  
Tel : 04-74-63-24-56

**LA FOURCHETTE**  
Yves BATAILLON  
Tel : 04-74-63-02-83

**LE CHATEAU DE BAGNOLS**  
Chef de cuisine Mathieu FONTAINE  
Tel : 04-74-71-40-00

**LE CHATARD**  
Maurice CHATARD  
Tel : 04-74-26-85-85

**Hôtel Restaurant**  
Michel BURNICHON  
Tel : 04-74-63-00-64

**LA CASCADE DES DELICES**  
Michel ROCHE et Christian DUBESSY  
Tel : 04-74-63-65-89

**LA TAVERNE DU CHASSEUR**  
David et Amandine  
Tel : 04-74-05-60-15

## Les Vignerons Partenaires

### Cave Coopérative de SAINT VERAND (70 vignerons)

Tel : 04-74-71-73-19

E-mail : cbsv@wanadoo.fr

### Corinne & Bruno DEBOURG

Domaine de la Revol

Dareizé

Tel : 04-74-05-78-01

E-mail : debourg.bruno@wanadoo.fr

### Daniel PERRIN

La Tour

Dareizé

Tel : 04-74-05-60-80

### Cave coopérative des Vignerons de BULLY (140 vignerons)

Tel : 04-74-01-27-77

E-mail : a.v.beaujolais@wanadoo.fr

## Les Charcutiers

**Dominique COMMARMOND**

04.74.05.06.38

**Eric TRAMBOUZE**

04.74.63.47.86

**André FARGEOT**

04.74.63.13.27

**Bernard TATY**

04.74.63.15.85

**Bernard SEC**

04.74.63.22.22

**Christian MOREL**

04.74.89.11.17

## LA TARANDOUILLE



La Consoeurie de la Tarandouille a été créée par 12 femmes, dont la convivialité et la bonne humeur n'engendrent pas la mélancolie. Nous avons imaginé un costume de style charcutier et composé une chanson.

Nous allons de régions en régions pour faire connaître nos produits du terroir et surtout notre **TARANDOUILLE**, accompagnée de nos meilleurs Beaujolais.

La **Tarandouille**, est à base de viande de porc mêlée d'abats (langue, cœur, panse, et rognons) servie avec une jardinière de légumes et du lard.

*Choisir une belle andouille chez un de nos charcutiers du Tararais.*

*La cuire, plongée dans un Beaujolais rouge de votre choix, à feu doux, entre une heure et une heure trente.*

*Cuire un beau morceau de poitrine salée...*

*Pendant ce temps, rissolerons carottes fraîches, pommes de terre et petits pois.*

*Présenter à l'assiette, sur le lit de jardinière, trois bonnes tranches d'andouille encore fumantes et une de poitrine.*

*Saupoudrer de persil frais haché.*

*Déguster bien chaud accompagné, bien sûr d'un de nos douze Beaujolais...*



Consoeurie de la Tarandouille

# LA CONFRERIE DE LA GOURMANDERIE

Par nature les Français sont individualistes et divisés, un seul point les rassemble « LA TABLE ».

C'est une évidence, certains la ressentent plus fortement. Dans les dernières années de 1980, des rencontres fortuites ou programmées, ont fait naître l'idée, déjà sous-jacente, de réunir des gens aimant bien manger, boire, vivre entre amis des moments de détente faisant oublier les soucis quotidiens, échanger des idées, en fait mieux se connaître.

**Début 1989**, 4 mousquetaires écrivaient :

*"Voici en quelques mots une idée qui a germé entre plusieurs artisans des métiers de bouche des MONTS DE TARARE.*

*Nous voudrions créer une Confrérie, ayant comme base l'ART DE LA TABLE, pour une extension du bon goût avec, bien sûr, une pincée d'humour"*

Ainsi naquit **LA CONFRERIE DE LA GOURMANDERIE**.



*« La fourchette dressée et la tassée tendue, tu parcourras sans relâche, plaines et monts, fermes, auberges et palaces, à l'affût du plaisir gourmand, l'esprit tout empreint du désir d'apprendre, le cœur vibrant du bonheur d'initier ».*

**VIVA VALEQUE  
VIS ET PORTE-TOI BIEN !!**

# LA GRAPPILLETTE

Grappiller, c'est cueillir les quelques grappes de raisins restant sur les ceps de vigne après les vendanges.

C'est une centaine de bénévoles qui se réunit courant Octobre autour de la Confrérie de la Gourmanderie et de la Consoeurie de la Tarandouille afin de ramasser quelques bennes qui serviront à la préparation d'environ 3.000 pots de confiture.

Après l'accueil de la municipalité de DAREIZE autour d'un verre de l'amitié, un immense chaudron sera rempli de la récolte auquel sera ajouté du sucre ; le tout cuira en musique et en chanson !

Ainsi naîtra la **Grappillette**.

Les bénéfices de la vente des pots de confiture de raisin seront reversés intégralement à :

- **Docteur CLOWN**, association d'aide aux enfants hospitalisés
- **GUILLAUME ESPOIR**, lutte contre la leucémie et pour le don de moelle osseuse

**3000 pots de confiture seront vendus**

**3 € le pot**  
**10 € les 4 pots**

Points de vente :

Office du Tourisme du Pays de Tarare  
Les Restaurateurs  
Les Viticulteurs

Sur le marché Gourmand le Samedi 17 Novembre 2007

**MISS BEAUJOLAIS 2007**

Chaque année Miss Beaujolais participe à la soirée « TARANDOUILLE »

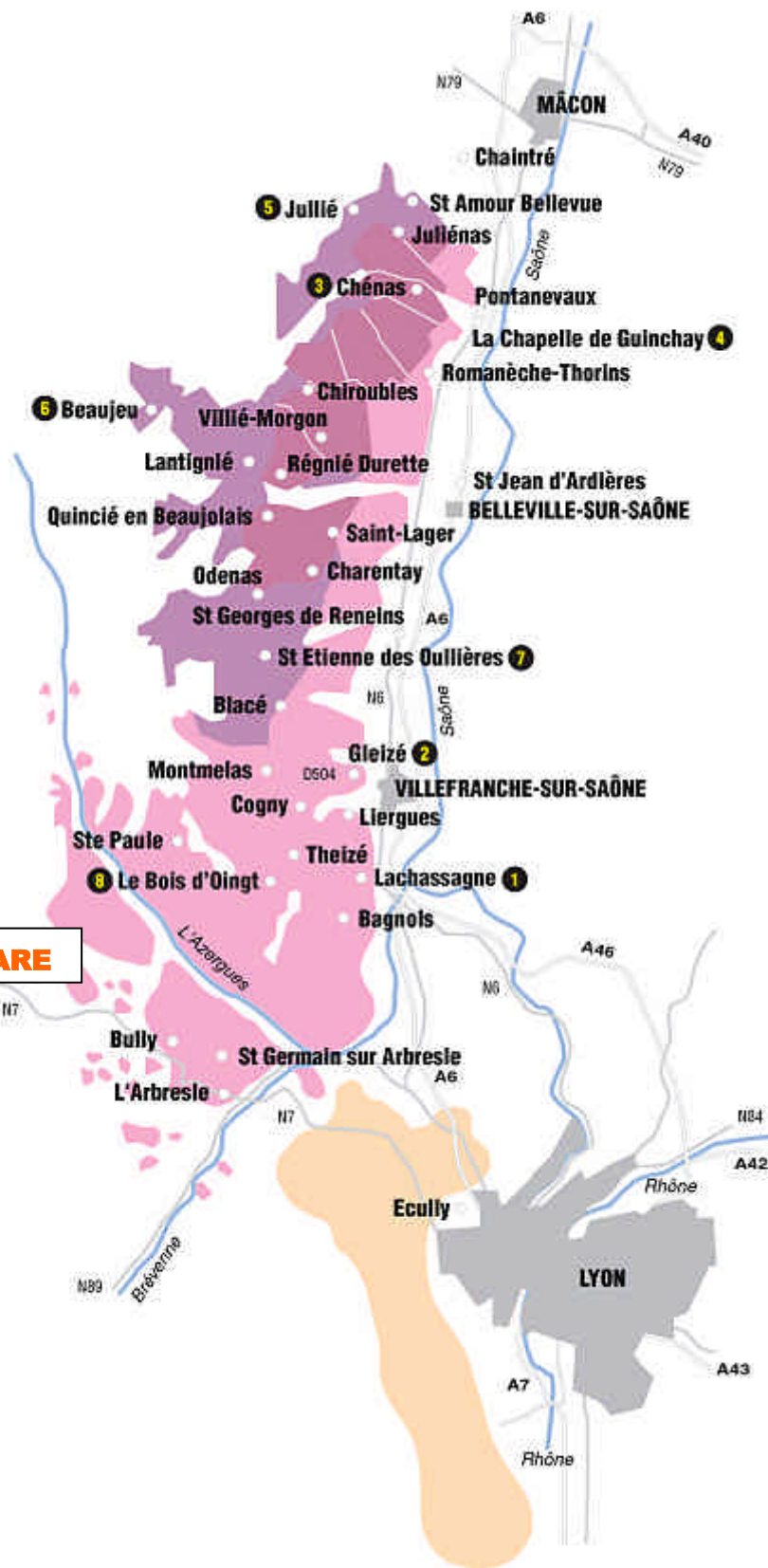
## LE MARCHE GOURMAND

Une production Fête du Beaujolais et Ville de Tarare. Un duo de choc, le marché gourmand et la traditionnelle foire annuelle de Tarare. Le bonheur est dans le pré, c'est bien connu et vous y trouverez des fromages de chèvre, du miel, des Beaujolais, de la Tarandouille, de la confiture de grappillette... C'est l'occasion de découvrir, de déguster, d'acheter nos produits du terroir...

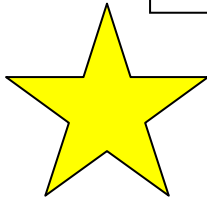
Soyez gourmands.



# VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS



**TARARE**



**FÊTE DU  
BEAUJOLAIS  
GOURMAND  
2007**

# LE BEAUJOLAIS EN QUELQUES CHIFFRES

Surface de production du BEAUJOLAIS : 21 962 hectares  
Production des BEAUJOLAIS : 1 108 373 Hl

Surface de production des Crus : 6 201 hectares  
Production des Crus : 324 689 Hl  
Brouilly / Côte de Brouilly / Chénas / Chiroubles / Fleurie  
Juliéas / Morgon / Moulin à Vent / Régnié / Saint Amour

Surface de production des Beaujolais : 9 210 hectares  
Production des Beaujolais : 461 664 Hl dont 373 000 Hl en Nouveau

Surface de production des Beaujolais Villages : 6 330 hectares  
Production des Beaujolais Villages : 308 901 Hl

Le **BEAUJOLAIS NOUVEAU** concerne uniquement les appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages.

Nombre d'exploitations : 3 600 environ.  
Les 18 coopératives représentent 29% de la production.

## LE BEAUJOLAIS ET TARARE

Le canton de Tarare est un canton mixte : 2/3 en Beaujolais vert et 1/3 en Beaujolais rouge. Cinq des 17 communes du canton sont dans l'aire d'appellation du Beaujolais : St Loup, St Romain de Popey, Dareizé, St Clément sous Valsonne et Les Olmes.

Une douzaine de vigneron vinifient eux-mêmes leur récolte ; celle-ci est vendue à des négociants ou directement à la propriété.

Une soixantaine de viticulteurs apportent leurs récoltes dans différentes caves coopératives des cantons alentour : Bully, St-Vérand, Sain Bel, Létra et Le Bois d'Oingt.

Environ 300 hectares de vignes sont répartis sur les cinq communes du canton et agrémentent agréablement le paysage. Elles produisent du Beaujolais rouge dont le célèbre Beaujolais nouveau ainsi que des vins de garde souples et fruités grâce à la particularité des coteaux granitiques du canton. Le Beaujolais blanc, moins connu mais très apprécié des amateurs, est également produit dans notre canton.

Notre canton qui n'était pas une région à vocation touristique, peut désormais attirer les touristes grâce à la beauté de ses paysages et les produits de son terroir.

La viticulture Beaujolaise est également un atout important au niveau de la région des Monts de Tarare.