

# MOT DE BIENVENUE

Chères visiteuses, chers visiteurs,

Afin de mieux répondre aux attentes des visiteurs et pour pouvoir offrir lors de chaque édition une diversité intéressante, la FOIRE aux SAVEURS et aux VINS de l'ARC se tiendra une année sur deux au «printemps».

Cette année une parenthèse de douceur au cœur de l'agitation de la foire s'installe avec pour thème principal, le CHOCOLAT. Conférences, démonstrations, célébrations gourmandes, librairie chocolat et ateliers créatifs pour petits et grands gastronomes.

Le monde chocolat s'ouvre à vous au travers d'un large programme d'animations et de restauration au cœur de la FOIRE aux SAVEURS et aux VINS de l'ARC qui débutera le vendredi par un repas de gala tournant autour du chocolat.

Le public pourra découvrir les dernières créations du parrain de la manifestation, Denis Martin, dans un show de cuisine moléculaire.



Le samedi s'annonce d'ores et déjà festif avec un FEST-NOZ qui vous fera découvrir la Bretagne, l'Ecosse et l'Irlande. C'est en effet avec le Pipes and Drums of Jura et le groupe Trellan que vous pourrez déguster de nombreuses spécialités aux accents celtiques. Pour les fins gourmets, un repas vous permettra de découvrir les saveurs d'Ecosse.

La journée du dimanche sera l'occasion de sortir en famille et de participer au premier brunch de la FOIRE aux SAVEURS et aux VINS de l'ARC préparé par le boucher de campagne de Grandval, Stéphane Oester.

Durant toute la manifestation, bar à bières, restauration chaude dans les stands et de nombreuses autres animations vous attendent.

Venez nombreux et profitez pleinement de cette étape gourmande.

Ajoutez un parfum à vos imprimés!  
Ce document a été imprimé avec des encres olfactives au chocolat. Intéressé?  
Plus de renseignements sur les différents parfums et possibilités, veuillez contacter l'Imprimerie Roos SA à Crémines, info@roossa.ch.

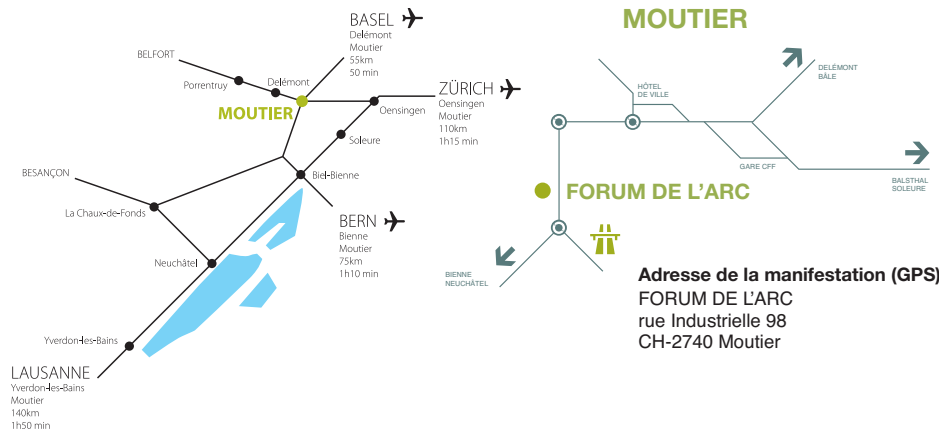
## INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires		
Vendredi	20 mai	16.00-22.30
Samedi	21 mai	11.00-22.30
Dimanche	22 mai	11.00-18.00

Prix d'entrée	
Adultes	Fr. 7.-
AVS-AI, étudiants	Fr. 5.-
Enfants (jusqu'à 16 ans)	gratuit

**Organisation et contact**  
**FORUM DE L'ARC**  
 rue Industrielle 98  
 CP 521  
 CH-2740 Moutier  
 T. + 41 78 935 10 21  
 F. + 41 32 493 70 90  
 info@forum-arc.ch  
 www.forum-arc.ch

## PLAN D'ACCES - ADRESSE



**Grégory Cuilleron**  
 Invité d'honneur



# FOIRE aux SAVEURS et aux VINS de l'ARC



## VENDREDI 20 MAI 2011

- 16.00 Ouverture des portes  
17.00 Cérémonie officielle  
17.45 Remise des prix du Concours vinicole de la Foire  
19.30 **Menu «Saveurs & Chocolat»**  
*Organisation: Pascal Aubert - Restaurant La Villa au Noirmont.  
Participation au repas: Fr. 150.-/pers.*  
20.00 **Atelier & Dégustation «A la découverte du chocolat»**  
*Animation: Cédric Chammartin - Wodey-Suchard à Neuchâtel. Participation à l'atelier: Fr. 15.-/pers.*  
21.00 **Atelier & Dégustation «Vins et chocolat»**  
*Animation: Christian Bonjour - Vibliothèque le Cristal à Reconville et Cédric Chammartin - Wodey-Suchard à Neuchâtel. Participation à l'atelier: Fr. 25.-/pers.*

## SAMEDI 21 MAI 2011

- 11.15 **Cours de cuisine «Grué de cacao, diversion printanière salée et sucrée»**  
*Organisation: Benoît Martin - e-mulsion à Tramelan.  
Participation au cours: Fr. 90.-/pers.*  
11.30 **Atelier pour enfants «Crème à tartiner au chocolat»**  
*Animation: Valérie Henchoz - Crème Renversante aux Ponts-de-Martels.*  
12.00 Animation musicale avec Pipes and Drums of Jura  
12.30 **Atelier pour enfants «Cupcake au chocolat»**  
*Animation: Valérie Henchoz - Crème Renversante aux Ponts-de-Martels.*  
13.30 **Séance de dédicaces de Grégory Cuilleron**  
*Avec Grégory Cuilleron.*  
14.30 **Un atelier presque parfait !**  
*Animation: Pierre Gerber - La Paille à Delémont et Grégory Cuilleron.*  
15.30 **Atelier «Douceur saisonnière au chocolat et Whisky»**  
*Animation: Ludovic Decreuse - Le Tabou à Moutier et Cédric Panitel - Le Coq d'Or à Vellerat.*  
16.30 **Atelier «Passion au chocolat»**  
*Animation: Béatrice Jung et Fabien Mérillat Restaurant de l'Etoile à Perrefitte.*  
17.30 **Parcours des Sens avec Denis Martin**  
*Animation: Denis Martin - Restaurant Denis Martin à Vevey.*  
19.15 **Atelier & Dégustation «Le Whisky et ses secrets»**  
*Animation: René Hostettler et le groupe TRELLEN.  
Participation à l'atelier: Fr. 50.-/pers.*  
20.00 **Menu «Splendeurs d'Ecosse»**  
*Organisation: Pascal Aubert - Restaurant La Villa au Noirmont et le groupe TRELLEN.  
Participation au repas: Fr. 110.-/pers.*  
20.15 **Séance de dédicaces de Grégory Cuilleron**  
*Avec Grégory Cuilleron.*  
21.00 **Atelier «Truffes au chocolat et Whisky»**  
*Animation: Valérie Henchoz - Crème Renversante aux Ponts-de-Martels et Grégory Cuilleron.*  
22.00 **Atelier & Dégustation «A la découverte des bières»**  
*Animation: Sébastien Balmer - Au Grain d'Orge à Courrendlin.  
Participation à l'atelier: Fr. 10.-/pers.*  
22.45 **Concert du groupe TRELLEN**

## DIMANCHE 22 MAI 2011

- 11.30 **Atelier pour enfants «Cupcake au chocolat»**  
*Animation: Valérie Henchoz - Crème Renversante aux Ponts-de-Martels*  
12.00 **Brunch de la Foire**  
*Organisation: Stéphane Oester, boucher de campagne à Grandval. Participation au brunch: Fr. 29.-/pers.*  
13.30 **Atelier pour enfants «Crème à tartiner au chocolat»**  
*Animation: Valérie Henchoz - Crème Renversante aux Ponts-de-Martels.*  
14.30 **Atelier des Loitche-Potches**  
*Animation: Confrérie des Loitche-Potches à Moutier.*  
15.30 **Atelier «Moelleux au chocolat»**  
*Animation: Eric Serda - Hôtel Terminus à Porrentruy.*  
16.30 **Atelier pour enfants «Moulage en chocolat»**  
*Animation: Valérie Henchoz - Crème Renversante aux Ponts-de-Martels.*

### Inscriptions

Le nombre de places étant limitées, une inscription avant la Foire est fortement conseillée pour les Ateliers & Dégustation, les repas et le brunch.

Inscription au 078 935 10 21 ou par email à l'adresse : info@forum-arc.ch



## MENU «SAVEURS & CHOCOLAT»

*Menu de dégustation de Pascal Aubert  
du vendredi 20 mai 2011*

- Bonbons de pintadeau en chaud-froid à l'aneth et vanille de Tahiti  
---  
Tataki de thon rouge, copeaux de chocolat blanc  
---  
Noix de Saint-Jacques terre et mer panées au cacao et aux pistaches, mousseux de grué aux graines de fenouil  
---  
Filet de colvert, risotto lacté et épicé, tuile de parmesan et légumes printaniers  
---  
Fondant glacé sous sa coque de chocolat craquante au thé vert matcha et sésame torréfié  
---  
**Fr. 150.--**  
**Boissons et vins compris**

## MENU «SPLENDEURS D'ECOSSE»

*Menu de dégustation de Pascal Aubert  
du samedi 21 mai 2011*

- Gaspacho de chocolat Valrhona, écume de légumes au basilic et mouillette aux épices et Blended Whisky  
---  
Saumon d'Ecosse et églefin fumé, mesclun d'herbes fraîches  
---  
Navarin d'agneau aux herbes, croustillant d'orge pelé et fondant de légumes primeurs  
---  
Sorbet cacao et pop-corn de pur malt  
---  
Pavé glacé Blue Mountain, sabayon de bière au chocolat  
---  
**Fr. 110.--**  
**Boissons et vins compris**

## BRUNCH DE LA FOIRE

*Brunch de la Foire de Stéphane Oester  
du dimanche 22 mai 2011*

- Assortiments de pains et de tresses, confitures, miel et fromages de la région  
---  
Saucisses sèches, lard, viandes séchées, terrines, jambon à l'os, rösti et oeufs au plat  
---  
Salades de fruits, yoghourt, cake et pâtisseries  
---  
**Enfants de 5 à 12 ans: Fr. 1.50 par année  
(10 ans x Fr. 1.50 = Fr. 15.-)  
Adultes (depuis 13 ans): Fr. 29.-  
Jus de pommes, lait, thé et café compris,  
autres boissons et vins non compris**

### Ateliers & Dégustation et cours de cuisine

Les Ateliers & Dégustation sont des ateliers destinés aux personnes curieuses de découvrir de nouvelles saveurs, des produits originaux et de nouvelles recettes. La participation aux Ateliers & Dégustation est payante. Les inscriptions se font aux caisses de la Foire situées dans l'entrée jusqu'à 30 min. avant le début des Ateliers-dégustation, dans la limite des places disponibles (attention, seulement 8 à 12 places par atelier). Les visiteurs de la Foire peuvent assister gratuitement aux Ateliers & Dégustation, plusieurs places assises sont prévues à cet effet. Pour la participation aux Ateliers & Dégustation **une réservation avant la Foire est fortement recommandée.**

### Ateliers pour enfants

Les ateliers pour enfants sont des ateliers sur le thème du chocolat destinés aux enfants de 6 à 12 ans. La participation aux ateliers pour enfants est gratuite. Les inscriptions se font aux caisses de la Foire situées dans l'entrée jusqu'à 30 min. avant le début des ateliers, dans la limite des places disponibles et des âges indiqués (attention, seulement 8 à 12 places par atelier). Les parents accompagnent leur(s) enfant(s) jusqu'à l'atelier et viennent les rechercher une fois l'atelier terminé (45 min.) Les visiteurs de la Foire peuvent assister et suivre les ateliers pour enfants, plusieurs places assises sont prévues à cet effet. **Une réservation avant la Foire est fortement recommandée.**