



# FOIRE AUX SAVEURS ET AUX VINS DE L'ARC

Newsletter 02/2010 - [www.forum-arc.ch](http://www.forum-arc.ch)

## Invité d'honneur

Le Val d'Hérens sera l'invité d'honneur de la Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc. Au coeur du Valais, le Val d'Hérens se respire au détour d'un alpage, devant les pyramides d'Euseigne, au pied du barrage de la Grande-Dixence, ou d'un glacier. Goûter le Val d'Hérens, c'est goûter à ses traditions, à un savoir-faire ancestral, à l'amour de la terre et surtout goûter à l'authenticité de l'accueil de ses habitants qui ne manqueront pas de vous raconter une légende. Les portes des mayens et des alpages s'ouvrent à vous: on vous attend en ami, on vous accueille le verre à la main, le sourire aux lèvres, impatient de vous faire découvrir sa région et son parc naturel régional, son amour pour la race d'Hérens, ses produits, son métier.

Soyez les bienvenus au Val d'Hérens...

## Inscriptions

Plus de 47 exposants déjà inscrits à la Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc, dont une grande partie déjà étaient présents lors des éditions précédentes. Le tarif préférentiel, valable jusqu'à fin avril 2010 est prolongé jusqu'à fin juin 2010. Vous trouverez tous les formulaires d'inscription sur le site internet [www.forum-arc.ch](http://www.forum-arc.ch).

## Programme

Le programme est maintenant définitif. Vous pouvez le découvrir ci-dessous en primeur:

Vendredi 10 septembre 2010

- Cérémonie officielle et inauguration
- Table ronde autour des Saveurs animée par Daniel Fazan de la RSR et avec la participation de Denis Martin, parrain de la Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc
- Repas gastronomique préparé par Pascal Aubert et la Confrérie des Loitches-Potches (sur inscription)

Samedi 11 septembre 2010

- Atelier Jé la Patate
- Atelier de Pasal Aubert (chef de cuisine de la Clinique du Noirmont)
- Atelier SHOWFROID-CHAUDFREE de Christian Demierre (chambre d'hôte REVELATION de Vaulruz)
- Atelier pour enfants avec Marlyse Gobat
- Atelier de Jean-Marc Soldati (restaurant du Cerf à Sonceboz)
- Atelier Pure-Life - Quand les Saveurs sont aliments, condiments et remèdes
- Atelier et menu Saveurs des algues animé par Marine Sontag (sur inscription)
- Atelier le Whisky et ses secrets animé par Jean-Marc Elmer
- Repas REVELATION de Christian Demierre (sur inscription)
- Atelier Jé la Patate

Dimanche 12 septembre 2010

- Atelier Pure-Life - Saveurs durables
- Atelier plantes aromatiques à gogo animé par Désirée Marti
- Atelier Saveurs des Algues animé par Marine Sontag
- Atelier pour enfants avec Marlyse Gobat
- Atelier Jé la Patate

## Restauration

La Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc innove cette année avec d'authentiques restaurants. Les visiteurs pourront manger et déguster des spécialités du Congo, d'Italie et de Thaïlande, mais aussi les fameuses fondues au Vacherin de la Gruyère, les spécialités valaisannes du val d'Hérens, des mets de caractère grec ou encore des cassoulets du Périgord.

### **Bar à Vins**

Les visiteurs pourront déguster de nombreux vins et spécialités et finir dans la fête leur visite de la Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc au bar à vins de la Foire qui restera ouvert jusqu'à 01:30 (sauf le dimanche). Vous pouvez naturellement mettre vos vins en consignation au bar à Vins de la Foire. Rien n'est plus simple, il suffit de nous appeler pour nous annoncer votre participation.

### **Plan de communication de la Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc**

Voici comment nous allons attirer l'attention des visiteurs pour l'édition 2010:

D'ici à fin juin 2010

- Envoi de 3'000 cartes d'invitation aux exposants
- Envoi de 7'000 dépliant de présentation de la Foire

Début août 2010

- Plus de 1'000 affiches A3 posées dans le Jura et le Jura bernois

Début septembre 2010

- Plusieurs annonces dans la presse régionale et romande
- Plusieurs spots sur les radios locales
- Envoi de 25'000 dépliant de présentation de la Foire avec liste des exposants

**La Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc - Vous allez déguster !**

### **FORUM DE L'ARC**

Philippe Monnerat

T +41 78 935 10 21

F + 41 32 493 70 90

rue Industrielle 98 - CP 521

2740 Moutier 1