

LISTE DES EXPOSANTS

Dont quelques nouveaux : Maison Memmi, Calvados Christian Drouin et Comte Louis de Lauriston, Sophie Farrugia et ses P'tits gâteaux artisanaux, Les Jarres Crues, le Comptoir des Poivres, Thibault Mathé et Nishikidori Market ...

POISSONS, coquillages et crustacés

- **CONSERVES GARDE** - Coq d'Or 2015 - LAMPROIE à la bordelaise, cèpes à la bordelaise, pâté de porc noir de Bigorre, pâté de porc blanc
- **CONSERVERIE LA PERLE DES DIEUX** - Coq d'Or 2007 - SARDINES au beurre de baratte, Label Rouge, millésimées, filets sans huile à la provençale, mousses et rillettes de sardine, mini-sardines de St-Gilles-Croix-de-Vie
- **J.C. DAVID** - Coq d'Or 2009 - HARENGS de tradition boulonnaise, haddock, saumon, rillettes de harengs aux algues, foies de morue, de lotte, maquereaux au muscadet, bouffis.
- **MAISON MEMMI** - Coq d'Or 2002 - BOUTARGUE : œufs de mulets salés, séchés et pressés
- **PARCS DE SAINT KERBER** - Coq d'Or 2010 - HUITRES creuses Tsarskaya, Muirgen et spéciales, huîtres plates, couteaux.

ESCARGOTS

- **CROQUE BOURGOGNE** - Coq d'Or 2015 - ESCARGOTS cuisinés au chablis. V

FOIES GRAS, confits et plats préparés

- **FOIES GRAS DU RIED** - Coq d'Or 2012 - FOIES GRAS : foie gras d'oie (frais, semi-conserved, conserve), foie gras de canard, rillettes oie, terrine au crémant d'Alsace ou à la bière et aux épices.

COCHON, andouilles, boudins, jambons, saucissons ...

- **CONQUET** - Coq d'Or 1988 - BŒUF D'AUBRAC, SAUCISSON, saucisse sèche nature ou roquefort ou fromage de Laguiole, fricandeaux, coppa, jambon, pâtés de foie pur porc, saucisses, aligot
- **CHARCUTERIE GIRARDEAU** - Coq d'Or 1999 - PIEDS de COCHON nature ou truffés, pâté Jean Carmet, boudin noir, andouillettes, rillettes, fromage de tête, escargots de Bourgogne, boudin blanc truffé à 10%
- **MAISON COLIN** - Coq d'Or 2009 - ANDOUILLETTE à la ficelle, boudin noir, saucisse chablisienne, jambon persillé au chablis, saucisson à l'ail, andouille au marc du Château Grenouille, terrines
- **PIERRE OTEIZA** - Coq d'Or 1994 - JAMBON du KINTOA, saucisse sèche, ventrèche roulée au piment d'Espelette, jésus, chorizo, magret fourré au foie gras et plats préparés (potée de truite de la Nive), brebis basque
- **CHARCUTERIE LOUIS OSPITAL** - Coq d'Or 2007 - JAMBON IBAÏAMA, jambon de Bayonne IGP, jambon des trois fermes, chorizo, saucisse sèche makila, poitrine roulée, joues de cochon confites.

VOLAILLES

- **TRADITION DES CÔTEAUX, XAVIER ABADIE** - Coq d'Or 2001 - Chapon, poulardes, chapon roulé ...

ÉPICERIE

- **LES VERGERS de la GUILLOU** - Coq d'Or 2009 - NOIX : huile de noix, cerneaux sous vide ou caramélisés, noix AOP en coque
- **COOPÉRATIVE L'OU LIBO** - Coq d'Or 2009 - OLIVES, huile d'olive, tapenades..
- **COMPTOIR DES POIVRES ET NISHIKIDORI** - Coq d'Or 2017 - POIVRES ET AUTRES ÉPICES, EPICERIE FINE JAPONAISE : mirin, miso, soja, nouilles, sésame, thés, wasabi, algues, vinaigres, sauces, yuzu, dashi, saké, fleurs, tempura.

FRUITS & LÉGUMES

- **JEAN-MARIE CAILLOT** - Coq d'Or 2006 - ÉCHALOTES grises, ail violet, petits oignons rouges, oignons jaunes
- **MAISON MARC** - Coq d'Or 2014 - CORNICHONS 100% français, soupes
- **MARC PEYREY** - Coq d'Or 2013 TOMATES séchées ou confites, vinaigre à la pulpe de tomate, Tomatine, tomates séchées à la provençale, tomates confites à l'ail des ours ...
- **JULIE MAENHOUT, LES JARRES CRUES** - Coq d'Or 2020 - LÉGUMES LACTO- FERMENTÉS, choucroute, kimchi, cornichons, achards...
- **THIBAUT MATHÉ** – Coq d'Or 2019 - FLEURS D'AIL MARINÉES.

PRODUITS EUROPÉEN

- **CASE RIERA ORDEIX** - Coq d'Or 2015 - SAUCISSON de VIC nature ou à la truffe
- **CHARCUTERIA IKER** - Coq d'Or 2016 - CHARCUTERIES IBÉRIQUES, poulpe, anchois, légumes sous-vides, spécialités cuisinées
- **CONSERVAS ARTESANA** - Coq d'Or 2008 - BOCAUX de LÉGUMES : pimientos del piquillo de Lodosa nature ou farcis, artichauts de Tudela, salsa brava ...
- **FRANTOIO GALANTINO** - Coq d'Or 2012 - HUILES D'OLIVE des Pouilles (DOP Terra di Bari-Castel del Monte, Affiorato), huiles Grand Cru de Coratina et Affiorato, olives en saumure
- **LA GUILDIVE** - Coq d'Or 2009 - PRODUITS d'Espagne, jambon ibérique, jamón serrano Prudencia, lomo, chorizos, conserves Ramón Peña, huile d'olive
- **OMED** - Coq d'Or 2018 - HUILES D'OLIVE : picual ou arbequina, huile fumée, vinaigres de cépages
- **TENUTA LA NOVELLA** - Coq d'Or 2003 - HUILE D'OLIVE VIERGE BIO de Toscane, miels de châtaignier et de bruyère, vins, farine de châtaignes.

FROMAGES & BEURRE

- **FROMAGERIES PHILIPPE OLIVIER** - Coq d'Or 1995 - MAROILLES de garde, mimolette extra-vieille, beurre...

PAINS & VIENNOISERIES

- **PAIN POUJAURAN** - Coq d'Or 1994 - PAINS : gros levain au sel de Guérande bio, pain aux figues, pain noisettes et raisins.

CONFITURES & MIELS

- **LA TRINQUELINETTE** - Coq d'Or 1989 - CONFITURES et compotes : fraise, abricot, orange sanguine, framboise, mûre sauvage du Morvan, rhubarbe
- **LOREZTIA** - Coq d'Or 2008 - MIELS ET CONFITURES du Pays Basque.

GATEAUX, biscuits, entremets, chocolats et confiseries

- **MAISON SAVARY** - Coq d'Or 2019 - FLAN BEAUVAISIEN
- **PTITS GATEAUX ARTISANAUX** – Sophie Farrugia - Coq d'Or 2020 - Meringues caramel fleur, gaufres, biscottes à l'ancienne, P-tit Boulonnais ...
- **CHOCOLATERIE BELLANGER** - Coq d'Or 2007 - BUGGATTISES, Pavés de la Cathédrale, Cœurs de griotte, grains de raisin au Sauternes, écorces de citron de Menton, sarments de figue noire, macarons, pâtisseries
- **DELAVEAUX** - Coq d'Or 2018 - GUIMAUVES, praliné aux épices, pavé de Lamorlaye, glaces
- **FABRICE GILLOTTE** - Coq d'Or 1992 - COULEURS DE BOURGOGNE, Aquacao: ganaches aux fèves d'Équateur, Colombie, Pérou ou Venezuela
- **FREDERIC JOSEPH** - Coq d'Or 2017 - Caramel, pralinés et ganaches, rocher de Périgueux, Noix du Périgord enrobées de chocolat
- **MAISON PARIES** - Coq d'Or 2004 - KANOUGAS, mouchous, gâteau basque...

CAFÉS

- **TERRA KAHWA** - Coq d'Or 2013 - CAFÉS d'Éthiopie, appellation d'origine : Sidamo, Yirga Cheffe, Limu, Lekempti, Harrar.

EAUX-DE-VIE

- **LES CHAIS DU VERGER NORMAND** - Coq d'Or 2016 - CALVADOS DU DOMFRONTAIS, Cidre, Poiré et Pommeau • **CHRISTIAN DROUIN ET COMTE DE LAURISTON** - Coq d'Or 2016 - CALVADOS.

BIERES, CIDRES

- **BRASSERIE PERLE** - Coq d'Or 2015 – BIÈRES Perle Classique, Perle des Vignes, Blanche Perle, Sept Grains.

PARTENAIRES VINS

- **CHAMPAGNE CHARLES CLÉMENT** - CHAMPAGNES Blanc de Blancs, Tradition Brut, Blanc de Noirs, Cuvée Spéciale, Millésime 2005, Rosé, Cuvée Natura non dosée • **DOMAINE de ROMBEAU** - VINS DU ROUSSILLON : Côtes du Roussillon BIO, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes, vins de pays • **DOMAINE DIRINGER** - VINS D'ALSACE : Riesling, Muscat, Crémant • **RIVESALTES GRENAT & MAURY GRENAT** VINS DOUX NATURELS DU ROUSSILLON : Rivesaltes et Maury Grenat • **VIGNERONS CATALANS** - VINS DU ROUSSILLON : vins de pays, Côtes du Roussillon Villages, Collioure, Côtes du Roussillon, Vins Doux Naturels.