

JEUDI 17 OCTOBRE 2024



Au Mondial du Lion, vivez une expérience 100% Anjou bleu!

Découvrez les saveurs de notre terroir et les talents de nos artisans-créateurs pendant les 4 jours de ce bel événement. Nous avons concocté pour vous un programme aux petits oignons... Respirez, Souriez, Profitez, vous êtes en Anjou bleu.

Le Pays, un fédérateur d'énergies

Depuis plusieurs années, le Pays de l'Anjou bleu et son Office de tourisme s'attachent à créer des liens entre les producteurs et les créateurs/artisans locaux, à valoriser leurs initiatives et à imaginer ensemble des actions fédératrices et porteuses d'image.

Le Mondial du Lion, en tant qu'événement majeur du territoire, est l'occasion de les réunir à nouveau pour valoriser leurs productions et leurs savoir-faire autour **d'une guinguette 100% locale et d'une boutique de créateurs qui s'installeront au cœur du village pour la 7^{ème} année consécutive.** Quoi de mieux que de conjuguer les talents pour promouvoir notre Anjou bleu et en donner une image dynamique et positive. On est bien en Anjou bleu, non ?

L'Office de tourisme, 1^{er} sourire du Mondial du Lion

Les visiteurs du Mondial seront chouchoutés par l'équipe de l'Office de Tourisme de l'Anjou bleu pendant toute la durée de l'événement : infos pratiques, infos sportives, conseils en tout genre et bons tuyaux pour profiter pleinement du moment. **Toutes les réponses à vos questions sont au stand accueil au cœur du village exposants.**

Le petit plus: le plein d'infos touristiques pour découvrir notre belle région avec le Touristic' Truck (notre office de tourisme mobile) qui sera présent sur le parcours du cross le samedi 19 octobre de 10h à 16h avec une vue imprenable sur l'hippodrome et la ville du Lion d'Angers.



CONTACTS / RELATIONS PRESSE

Réjane PICAUT

rpicaud@anjoubleu.com

02 41 92 86 83 | 07 71 71 60 89

Office de Tourisme de l'Anjou bleu

officedetourisme@anjoubleu.com

tourisme-anjoubleu.com/espace-presse



Le Marché du Coin rebaptisé « La Guinguette »

Cette année, le Marché du Coin se réinvente et est rebaptisé « La Guinguette 100% Anjou bleu » pour assumer pleinement la dimension conviviale du lieu. L'objectif est le même : faire vivre aux visiteurs une expérience authentique et terroir. Entre nature et esprit vintage, les producteurs locaux vous invitent à goûter les saveurs de l'Anjou bleu et à partager leurs produits et leurs savoir-faire.

Au menu : un bar à sandwiches fermiers, un bar à popcorn artisanal sucré et salé, une épicerie de produits terroir, et un tout nouveau bar à fromages 100 % local à tester absolument (uniquement le samedi et le dimanche).

Un lieu idéal pour se prélasser, déguster nos bons produits. Que du local et du frais pour vos papilles !

Où ? au cœur du village exposants du Mondial du Lion

Quand ? du jeudi au dimanche en continu de 8h30 à 19h00

Les plus :

- > Un espace terrasse couvert et aménagé aux couleurs du territoire
- > Des dégustations gratuites proposées par les producteurs d'ici
- > Des ateliers et des animations pour les scolaires le jeudi et le vendredi

Zoom sur... le bar à sandwiches fermiers



Le bar à sandwiches, animé par un collectif dynamique de producteurs locaux, réadapte cette année la recette du fameux casse-croûte identitaire de l'Anjou bleu « La Musette »* : une nouvelle proposition pour ce sandwich tiède à base de bœuf mijoté au cidre avec salade dans un pain rond et gourmand. De quoi réveiller nos papilles... mais attention, il n'y en aura pas pour tout le monde !

* nom évocateur du passé minier du territoire : la musette étant une sorte de sacoche ou sac dans laquelle le mineur du fond plaçait son casse-croûte et une gourde

A noter : ce sandwich sera proposé à la vente uniquement le samedi et le dimanche – possibilité de le réserver dès le jeudi ou le vendredi.

Zoom sur... le bar à popcorn

Redécouvrez pendant 4 jours le bar à popcorn, avec notre partenaire « Le Bar à Pop » qui proposera ses créations originales, sucrées et salées, 100 % artisanales aux arômes naturels, sans conservateurs, et fabriquées à base maïs français sans OGM. Gourmandises et saveurs garanties !



Zoom sur... le tout nouveau bar à fromages

Venez tester cette année notre nouvelle proposition de planches fromagères issue exclusivement de nos fermes locales. A déguster : camembert bio, tommes au lait de vache ou de brebis, fromage de chèvre frais, le tout accompagné de beurre fermier et de tartines de pain bio... Ça donne envie, non ? Le petit plus : une sélection de vins d'Anjou concoctée par notre partenaire « La Guinguette Anjouée » sera proposé pour accompagner les fromages.

A noter : les planches fromagères seront disponibles uniquement le samedi et le dimanche



CONTACTS / RELATIONS PRESSE

Réjane PICAUT

rpicaud@anjoubleu.com

02 41 92 86 83 | 07 71 71 60 89

Office de Tourisme de l'Anjou bleu

officedetourisme@anjoubleu.com

tourisme-anjoubleu.com/espace-presse



Les nouveautés 2024



Outre l'expérimentation du tout nouveau bar à fromages le samedi et le dimanche, nous vous avons préparé d'autres surprises cette année :

> [Pendant les 4 jours]

Un nouvel espace pour la boutique des créateurs 100% Anjou bleu

Découvrez notre boutique éphémère de produits artisanaux et de créations « made in Anjou bleu » installée dans un nouvel espace tout proche de la Guinguette. Nos créateurs et artisans passionnés seront ravis de vous accueillir pour partager leur savoir-faire. Eveillez vos sens avec les senteurs et parfums des Jardins de Carbay Hills ; partagez le talent et l'originalité d'une éleveuse de boudins du Poitou qui transforme le lait d'ânesse en cosmétiques et le poil en bijoux et feutrines ; initiez-vous à l'art subtil de l'enluminure... Bref, tout un programme !

Les petits plus :

- > Des ânes se sont invités pour notre plus grand plaisir. Papouilles et caresses garanties !
- > Un salon de thé éphémère, bio et local, pour savourer encore plus le moment

> [Pendant les 4 jours]

Le programme des « Rencontres avec »* se renouvelle cette année mêlant dégustations de produits locaux et ateliers de démonstration de savoir-faire et d'artisanat 100% Anjou bleu. Il s'ouvre également à de nouveaux publics et notamment au public scolaire qui sera accueilli tout spécialement pour cette nouvelle édition le jeudi et le vendredi.

*Les « Rencontres avec » (concept expérimenté pour la 1^{ère} fois au Saveurs Jazz Festival en 2022) sont des moments privilégiés d'échanges avec un artisan/créateur ou un producteur local, tout spécialement invité pour partager son métier, ses talents et ses productions. Tout est bien sûr gratuit pour le visiteur.

Quand ?

- > Jeudi et vendredi : Ateliers des créateurs/artisans pour le public scolaire sur réservation préalable (sauf atelier du vendredi à 17h – tout public)
- > Samedi et dimanche : Dégustations gratuites tout public programmées le samedi à 11h30, à 15h30 et à 17h30 ; et le dimanche à 11h30, 14h00 et 16h00



CONTACTS / RELATIONS PRESSE

Réjane PICAUT

rpicaud@anjoubleu.com

02 41 92 86 83 | 07 71 71 60 89

Office de Tourisme de l'Anjou bleu

officedetourisme@anjoubleu.com

tourisme-anjoubleu.com/espace-presse



Les partenaires 2024 des « Rencontres avec »

- > **L'Asinerie de la Rivière** – Production de lait d'ânesse pour création de produits cosmétiques et fabrication artisanale de bijoux et d'accessoires en feutrine à base de poils de boudets du Poitou – Grez-Neuville (Lydie et Stéphane FILLLODEAU)
- > **Les Jardins de Carbay Hills** - Créations de produits de bien-être 100% naturels à base de plantes sans transformation agressive - travail à la main et séries limitées (savons, parfums, eaux florales, huiles essentielles, bougies...) – Carbay (Véronique BIARD et Bernard VAN DER SCHAEGH)
- > **Les Jardins des Arcands** – Salon de thé + créations végétales et décoration d'intérieur sur la base de matériaux naturels issus du jardin écologique et biologique (marquage végétal, vannerie, tissage, couronne...) - Nyoiseau – Segré-en-Anjou bleu (Arcandia BARBE)
- > **Parchemin d'Argent** – BBH Créations – Enluminures et création de bijoux en argent fin - Candé (Bénédicte BESNIE-HIROT)
- > **My Spiruline** – Production de spiruline – Noëllet – Ombrée d'Anjou (Jérôme GUERRAND)
- > **Mon Savoureux Jardin** – Confection de produits à base de plantes médicinales et aromatiques du jardin (tisanes, condiments, gelées de confiture...) – Challain-la-Potherie (Isabelle et Marc LEROY)
- > **Collectif La Belle Angevine** – Ferme des Julinières – Le Tremblay - Ombrée d'Anjou (Frédéric BOSSE)
- > **Chocolaterie GUIABEL** – Bonbons de chocolats et douceurs sucrées – Candé (Maéva MENARD)
- > **Ferme Auberge de la Touche** - Terrines et pâtés de volailles fermières - Le Tremblay - Ombrée d'Anjou (Noëlle MONNIER)
- > **Miel et Gourmandises** - Miel 100 % naturel récolté dans des ruchers déployés en Anjou bleu- La Pouéze – Erdre-en-Anjou (Fabien BONSERGENT)

Le programme détaillé des « Rencontres avec »

Jeudi 17 octobre (11)

- > 9h30 / 10h00 / 10h30 / 11h00 : Atelier d'éveil sensoriel pour découvrir les plantes et la nature qui nous entoure « Goûter et sentir la nature » - Marc et Isabelle LEROY – **scolaires**
- > 9h30 / 10h00 / 10h30 / 11h00 / 11h30 : Démonstration de fabrication artisanale de popcorn / dégustation « découverte des saveurs » - Jean-Sébastien VILLECHANGE – **scolaires**
- > 10h00 : Découverte des spécificités d'un élevage de boudets du Poitou : Séance « papouilles » avec les ânes et démonstration de feutrage de leurs poils – Lydie et Stéphane FILLLODEAU – **scolaires**
- > 10h30 : Découverte de l'enluminure – Bénédicte BESNIE-HIROT – **scolaires**

Vendredi 18 octobre (13)

- > 9h30 / 10h00 : Atelier d'éveil sensoriel pour découvrir les plantes et la nature qui nous entoure « Goûter et sentir la nature » - Marc et Isabelle LEROY – **scolaires**
- > 10h00 / 15h30 : Démonstration de fabrication artisanale de popcorn / dégustation « découverte des saveurs » - Jean-Sébastien VILLECHANGE – **scolaires**
- > 10h00 / 10h30 / 11h00 / 11h30 / 15h00 : Découverte des spécificités d'un élevage de boudets du Poitou : Séance « papouilles » avec les ânes et démonstration de feutrage de leurs poils – Lydie et Stéphane FILLLODEAU – **scolaires**
- > 10h30 / 11h00 / 11h30 : Découverte de l'enluminure – Bénédicte BESNIE-HIROT – **scolaires**

- > 17h00 : Atelier « les super-pouvoirs de la spiruline » - Jérôme GUERRAND – **TOUT PUBLIC**

CONTACTS / RELATIONS PRESSE

Réjane PICAUT

rpicaud@anjoubleu.com

02 41 92 86 83 | 07 71 71 60 89

Office de Tourisme de l'Anjou bleu

officedetourisme@anjoubleu.com

tourisme-anjoubleu.com/espace-presse



Samedi 19 octobre (3)

- > 11h30 : Rencontre avec... Frédéric BOSSE et le collectif « La Belle Angevine » - Dégustation de viande bovine à la plancha – **tout public**
- > 15h30 : Rencontre avec... Maëva MENARD – Chocolaterie GUIABEL – Candé - Dégustation de bonbons de chocolat et douceurs sucrées – **tout public**
- > 17h30 : Rencontre avec... Noëlle MONNIER - Ferme Auberge de la Touche - Le Tremblay (Ombree d'Anjou) - Dégustation de terrines et pâtés de volailles fermières – **tout public**

Dimanche 20 octobre 2024 (3)

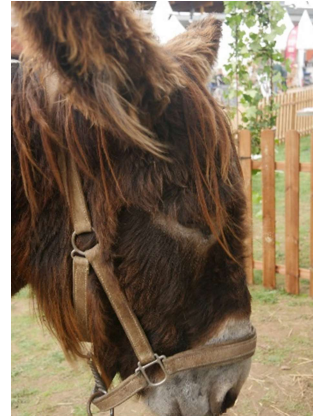
- > 11h30 : Rencontre avec... Julien ABLIN - La Guinguette Anjouée – Saint-Sauveur-de-Flée (Segré-en-Anjou bleu) - Dégustation de fromages fermiers locaux et de vins d'Anjou – **tout public**
- > 14h00 : Rencontre avec... Isabelle et Marc LEROY - Mon Savoureux Jardin – Challain-la-Potherie – Dégustation de gelées et confitures à base de plantes médicinales et aromatiques du jardin – **tout public**
- > 16h00 : Rencontre avec... Fabien BONSERGENT – Miel et Gourmandises – La Pouëze (Erdre en Anjou bleu) - Dégustation de miels et pains d'épice – **tout public**



Pour résumer, les bonnes raisons de venir nous rendre visite :

- 1** Partager la passion de nos producteurs locaux et déguster leurs produits frais de qualité
- 2** Savourer nos sandwiches fermiers concoctés et servis par les producteurs eux-mêmes
- 3** Découvrir les nouvelles saveurs sucrées et salées de notre bar à popcorn artisanal aux arômes 100% naturels
- 4** Tester le tout nouveau bar à fromages made in Anjou bleu

- 5** se prélasser sur la terrasse exposée plein sud et couverte, dans une ambiance conviviale garantie
- 6** Aller à la rencontre de nos artisans locaux dans leur nouvel espace boutique
- 7** Faire ses emplettes dans l'épicerie terroir de l'Anjou bleu : que du bon, du beau et du local !
- 8** Papouiller nos irrésistibles mascottes : les ânes doux et attendrissants de l'asinerie de la rivière de Grez-Neuville



CONTACTS / RELATIONS PRESSE

Réjane PICAUT

rpicaud@anjoubleu.com

02 41 92 86 83 | 07 71 71 60 89

Office de Tourisme de l'Anjou bleu

officedetourisme@anjoubleu.com

tourisme-anjoubleu.com/espace-presse

