

IS SUR TILLE

**Gymnase des
Capucins**
32^e édition

**FOIRE AUX VINS
ET FROMAGES**

28-29 MARS 2026

SAM. 15H-22H • DIM. 10H-18H

Entrée 3€ • Restauration sur place



SOMMAIRE



EDITO P.3 et P.4



MOT DU PRESIDENT P.5



HISTORIQUES P.6



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES P.7



MINI GUIDE P.8 et P.9



VENIR A LA FOIRE P.10



HEBERGEMENT P.11



LISTE DES EXPOSANTS P.12 à 15



COUVERTURE MEDIATIQUE P.16



EDITO

2 journées à savourer sans modération ! Un verre, une bouchée et éveillez vos sens au monde.

Le comité des fêtes de Marcilly sur Tille est heureux de vous accueillir à la 31ème édition de la foire aux vins et fromages qu'il organise **les 28 et 29 mars 2026**.

Comme chaque année, la foire se tiendra au gymnase du COSEC, parc des capucins à Is sur Tille (Côte d'Or).

Qualité, authenticité et convivialité sont les maîtres mots de cet évènement. Nous vous attendons nombreux durant ce week-end, toujours dans une ambiance sympathique, favorisant le contact direct entre les visiteurs et les producteurs.



Connaisseur ou amateur. Fin gourmet ou grand gourmand. Côté vigne ou côté cuisine... La foire aux vins et fromages saura éveiller vos papilles et vous faire vivre un voyage gustatif aussi réjouissant que surprenant.

Avec 50 exposants, vignerons, producteurs et artisans des métiers de bouche se feront un plaisir de vous présenter le meilleur de leur production dans un espace à dimension humaine. Avec eux, vous pourrez découvrir plus d'une centaine d'appellations et une grande variété de produits artisanaux proposés à la dégustation et à la vente.

La liste des exposants a été mitonnée avec soin pour vous offrir un agréable moment de convivialité et de découverte.

Pour assaisonner ce tour de France viticole et gastronomique, de nombreux cadeaux seront aussi à gagner durant le salon.

Tous les ingrédients sont réunis pour que votre balade gourmande soit réussie alors bon salon à tous !

Chacun dévoilera au public les produits qui font leur renommée !

Un éventail de délices et de parfums originaux pour vous donner de bonnes idées et vous permettre de concocter des repas d'exception !



Embarquez pour un voyage culinaire au cœur des saveurs de nos régions et du monde ! Des professionnels de toute la France et de l'étranger (Allemagne, Hongrie, ...) vous font découvrir des produits de qualité et de terroir.



Profitez de ce voyage culinaire : Du Champagne au Cotes du Rhône, du bordelais au Riesling, du foie gras en passant par les spécialités Basques,... la Foire aux Vins et fromages est un festival de saveurs.

Saveurs qui vous amèneront sur les routes de France mais également faire un voyage gustatif. Vous apprécierez des produits authentiques, novateurs ou chargés d'histoire et de tradition de toutes les régions de France.

Vous vous laisserez séduire de gourmandise par l'authenticité des produits proposés.
La foire aux vins et fromages toujours aussi riche en goût, en découverte et en moment de partage.

Tout sera mise en œuvre pour que vous passiez des moments de détente et de convivialité.

La foire aux vins et fromages se positionne comme le carrefour de la gastronomie avec une volonté de mettre à l'honneur les différentes régions françaises.

La foire aux vins et fromages joue la carte des terroirs et des spécialités locales, régionales et nationales

Journées à savourer sans modération !

Des senteurs, des goûts, des nouveautés, un salon est fait pour engendrer la convivialité, la découverte et l'envie, pour que la rencontre des produits et des consommateurs soit toujours un plaisir.



MOT DU PRESIDENT

C'est en tant Président du Comité des Fêtes de Marcilly sur Tille que je vous accueillerai à notre 32^{ème} **Foire aux Vins et Fromages** des 28 et 29 mars 2026.

Ce rendez-vous, désormais incontournable des amateurs de produits de bouche, a été porté dès l'origine par des passionnés désireux de faire partager le meilleur de nos terroirs.

Je tiens à saluer l'enthousiasme et l'implication des bénévoles du comité des fêtes de MARCILLY-SUR-TILLE qui grâce à leur dévouement et la bonne volonté qui les animent, perpétuent cette belle manifestation.

Je remercie également nos partenaires, collectivités, commerçants, artisans. Sans leurs soutiens, cette manifestation incontournable de notre territoire ne serait pas une réussite

Je n'oublie pas non plus les producteurs et les exposants dont certains nous sont fidèles depuis la première heure.

C'est une chance pour tous les visiteurs de pouvoir rencontrer des vignerons, des producteurs, de pouvoir goûter et acheter directement leur produits, après avoir échangé en toute convivialité sur leur savoir-faire artisanal.

Tous ensemble, nous espérons vous offrir un bon moment d'authenticité. Venez nombreux déguster, échanger, comparer, choisir.

Forte de ses précédentes éditions, notre Foire est devenue un événement incontournable de la région. Cette année encore nous accueillerons **50 exposants** venus de nombreuses régions notamment viticoles. La grande majorité sont des habitués fidèles mais nous accueillerons également quelques nouveaux à qui nous souhaitons la bienvenue. Le prix de l'entrée est fixé à 3,00€ par personne pour les deux jours, possibilité d'acheter un verre décoré pour 3€, le porte-verre est offert.

Vous pourrez entrevoir toute la diversité des produits :

- Découvrir les vins et fromages des régions de France et étrangères mais également des produits d'artisans locaux tels que **cassis** et **confitures**, **escargots** et ses dérivés, **miel**, **fromages de chèvres**, **bières**,
- Rencontrer des **viticulteurs** et des **producteurs** passionnés,
- **Déguster** pour choisir,
- **Apprécier** d'autres boissons (A consommer avec modération) : cidre, poirée, rhums, pineau, banyuls, etc,
- Découvrir d'autres **produits de bouche** : charcuteries vosgiennes, cancoillotte, etc,
- Vous **restaurez sur place** le samedi soir (nocturne jusqu'à 22h) et/ou le dimanche midi soit sur réservation à l'accueil auprès du Comité, soit directement auprès des exposants,
- **Gagner un lot** offert par les exposants après tirage au sort.

A n'en pas douter durant ces deux journées de début de printemps, les gastronomes tout comme les amateurs de vins trouveront inmanquablement leur bonheur au fil des allées de notre foire.

Le Comité des Fêtes de Marcilly sur Tille met tout en œuvre afin que chacun et chacune puissent profiter pleinement de cet événement.

Si nous fêtons notre 31^{ème} édition, c'est aussi grâce au public qui vient de plus en plus nombreux à la rencontre des exposants... sans public plus de manifestation, un grand merci au public de venir tous les ans de plus en plus nombreux...

Je souhaite un grand succès à cette 31^{ème} foire aux vins et fromages : vive la gastronomie

Le Président
Christophe LAMBOLEZ



Organisation
COMITÉ DES FÊTES
www.comite-fetes-marcillysurtille.fr

HISTORIQUE

Voici **plus 30 ans** que Claude Pilet, alors Président du comité des Fêtes de a eu cette merveilleuse idée de créer, une foire à Marcilly-sur-Tille, l'idée de départ était d'associer les **Vins et les fromages**, entraînant avec lui tout l'équipe du Comité.

D'un petit Salon sans prétention organisé pour la première fois en 1993, il est devenu aujourd'hui un événement qui s'inscrit dans le paysage du territoire.

La première année fut une année de rodage avec une vingtaine d'exposants seulement, qui se sont montrés durs à convaincre.

Un verre décoré offert aux visiteurs pour le week-end à un prix plus que raisonnable; des stands proposés, principalement à des vignerons locaux mais venant aussi d'autres régions viticoles auxquels se joignent des fromagers et d'autres spécialités; **la formule était posée**. C'est toujours celle qui perdure aujourd'hui.

Au fil des années, elle s'est déroulée dans différents lieux (De 1993 à 1996, aux Entrepôts à Marcilly sur Tille mis à disposition par Dijon Céréales puis ensuite par Bio7, aux Ets Myral en 97, de 1998 à 2002 à nouveau aux Entrepôts, en 2003 et 2004 à la salle des Capucins d'Is sur Tille) pour finir en 2005 par se fixer dans la salle du COSEC mise gracieusement à disposition par la Ville d'Is sur Tille.

La première édition comptait 25 exposants. Au fur et à mesure des années, d'autres vignerons et producteurs sont venus étoffer l'offre. Nous voici à plus de 50 exposants cette année, dont certains sont là depuis le début.

Nous en avons accueilli lors de la dernière édition plus de 50 dont 30 viticulteurs (essentiellement producteurs mais également quelques négociants) représentants les principales régions viticoles de France (voir le liste des exposants à partir de la page 12). Les fromages sont moins représentés. Nous avons un producteur local de fromage de chèvre, une fromagerie jurassienne et des revendeurs avec des fromages de Bourgogne et de Savoie..

Bien entendu, chacun et chacune pourra s'il le désire, se restaurer sur place, soit en se prenant diverses spécialités dans les stands, soit en mangeant une spécialité cuisinée pour cette occasion le samedi soir ou encore en réservant un repas le dimanche midi auprès des organisateurs.

Cet événement s'est toujours déroulé dans une ambiance bon enfant qui ne devrait pas manquer de continuer. Tout au long de ces années, le succès de cet événement ne s'est jamais démenti.



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES



QUI ?

Cette foire aux vins et fromages est organisée par le club COMITE DES FÊTES DE MARCILLY-SUR-TILLE, association de type « Loi 1901 » à but non lucratif.



OÙ ?

A IS SUR TILLE, Gymnase des Capucins - 21120
(à 20 minutes au nord de DIJON) : voir plans en page 10.



QUAND ?

Les **samedi 28 et dimanche 29 mars 2026**



HORAIRES

Samedi de **15h à 22h (nocturne)**
Dimanche de **10h à 18h**



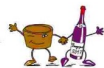
TARIF

Entrée (3€) possibilité d'acheter un verre sérigraphié afin de déguster en toute tranquillité et conserver un souvenir de l'événement. Moins de 18 ans : Gratuit



PARKING SUR SITE

PARC DES CAPUCINS ou quillier de la plaine de jeux,
rue Marie Estivalet GRATUIT



RENSEIGNEMENTS

Comité des Fêtes de Marcilly sur Tille 8, rue Sainte Marie
21120 Marcilly sur Tille 06 447 97 66 27
Site Web : <http://www.comite-fetes-marcillysurtille.fr>
E-mail : presidence@comite-fetes-marcillysurtille.fr



TOMBOLA

Pendant la durée de la foire chaque visiteur a la possibilité de **participer gratuitement à des tirages au sort** permettant de gagner des lots offerts par les exposants.



RESTAURATION

Pour vous permettre de vous restaurer tout au long de la foire, le comité de fêtes vous propose un espace de restauration . Il y en a pour tous les goûts afin de passer un excellent moment en famille ou entre amis.



REGLEMENTATION

La dégustation de vins est interdite aux mineurs. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Situation géographique

IS-SUR-TILLE se situe en Côte d'Or (21), à mi chemin entre Dijon et Langres, sur l'autoroute A31 (sortie « Tilchatel »).

Configuration de la salle

Cette foire se tiendra au Gymnase des Capucins, salle de 1200m², chauffée et gardiennée la nuit

Installation des stands

Le Samedi, jour d'ouverture du salon de 10 heures à 15 heures.

Démontage des stands

Le Dimanche après 18 heures. Aucun démontage des stands ne sera autorisé avant la fin du Salon

Configuration des stands

Stands de 9 m2 au sol. Les tables et les chaises vous seront fournies gratuitement

Répartition des emplacements

Dans la majorité des cas l'emplacement reste le même, avec alternance de vins et de produits régionaux dans la mesure du possible

Surveillance et gardiennage

Chaque exposant est tenu d'être assuré au titre de sa responsabilité civile professionnelle. L'organisateur ne peut en aucun cas être tenu pour responsable, et pour quelque cause que ce soit, des vols, détériorations ou destructions survenus au cours de la manifestation. Pendant toute la durée du salon (du samedi 0h00 au dimanche 24h00), les produits exposés restent sous la responsabilité des exposants.

Animation

L'organisateur assurera une animation par sonorisation, durant la manifestation. Les exposants seront sollicités par les organisateurs pour mettre en place, une « cave » qui fera l'objet d'une tombola le samedi et le dimanche.

Nettoyage et décoration

Les exposants devront eux-mêmes assuré la propreté et la décoration de leur stand. La décoration et le nettoyage des parties communes seront assurés par l'organisation.

Hôtellerie

Les chambres d'hôtel sont à réserver et à régler directement par les exposants eux-mêmes, auprès de l'hôtel de leur choix.

Convivialité

Petit déjeuner offert à 9h00 le dimanche matin.→
Vin d'honneur samedi soir en compagnie des élus locaux.→

Votre contact

Christophe LAMBOLEZ
Tel : 06.47.97.66.27 – Mail : christophe.lambolez@orange.fr



MINI GUIDE

Découvrir :

Les vins des régions de France

L'objectif de cette foire aux vins et fromages est de faire découvrir les vins des producteurs de nos régions pour mieux les apprécier.

En 2025, plus de 2600 visiteurs ont pu découvrir le savoir-faire de 50 exposants venus de tous les terroirs de France et représentant plusieurs vins d'appellation différente.

Apprécier la diversité

La foire aux vins et fromages est un Salon spécialisé ouvert au grand public, amateur de vins et soucieux de découvrir des produits de qualité et des vins de régions que l'on a peu l'occasion de déguster habituellement.

Les visiteurs auront tout loisir de découvrir des vins prestigieux, mais aussi des appellations moins médiatiques mais au combien intéressantes.



Rencontrer les viticulteurs et leurs terroirs

Cette foire aux vins et fromages donne l'occasion de connaître **l'origine et les particularités des produits en dégustation**. L'atmosphère chaleureuse permet de communiquer aisément avec les vignerons qui font partager leur passion.

Déguster pour choisir

Un verre personnalisé est remis à chaque **gratuitement** (avec modération bien sûr) les

visiteur : il lui permet de **déguster** vins proposés.

Les visiteurs peuvent bien évidemment acheter sur place, même en petite quantité (voire à l'unité). Avantages : être certain d'acquérir le vin que l'on a dégusté et éviter les inconvénients d'autres modes de distribution (frais de port, commandes minimales, etc...).

L'espace «Produits du Terroir»

Au fil de la foire différents producteurs de produits alimentaires proposeront foies gras, huiles, en passant par les chocolats, les fromages et les charcuteries... autant de petits "plus" pour personnaliser les dégustations. De plus, tout est prévu pour que les visiteurs puissent se restaurer sur place !

La fringale

Afin d'éviter le coup de pompe, vous avez la possibilité de se restaurer sur place (menu à découvrir très prochainement, ou en continu, chez les producteurs de produits du terroir.

Il y en aura pour tous les goûts afin de passer un excellent moment en famille ou entre amis.

Le fromage en France

Le fromage en France fait partie des habitudes de consommation quotidiennes

A ce jour, on compte plus de **1200 variétés** de fromages français, répertoriés par le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (CNIEL),

Nous pouvons répertorier huit familles de fromages :

- les fromages à pâte fraîche : la faisselle, le Boursin®...
- les fromages à pâte molle et croûte fleurie : le camembert, le brie...
- les fromages à pâte molle et croûte lavée : le maroilles, le livarot...
- les fromages à pâte pressée non-cuite : le morbier, le cantal...
- les fromages à pâte pressée cuite : l'emmental, le comté...
- les fromages à pâte persillée : le roquefort, le bleu d'Auvergne...
- les fromages fondus : La Vache qui rit®, la cancoillotte...
- les fromages de chèvre : le rocamadour, le crottin de Chavignol...

Avec **24 kg de fromages** consommés par an et par habitant, les Français sont parmi les plus gros consommateurs du monde, juste derrière les Grecs (25,4 kg). C'est le produit laitier le plus consommé, devant le yaourt.

L'image du fromage en France est caractérisée par une forte dimension plaisir : très apprécié pour l'excellence de son goût et sa dimension conviviale, il est facilement proposé aux invités. Le fromage en France est doté d'une image positive en termes de santé, grâce à ses apports en calcium, en protéines et en énergie.

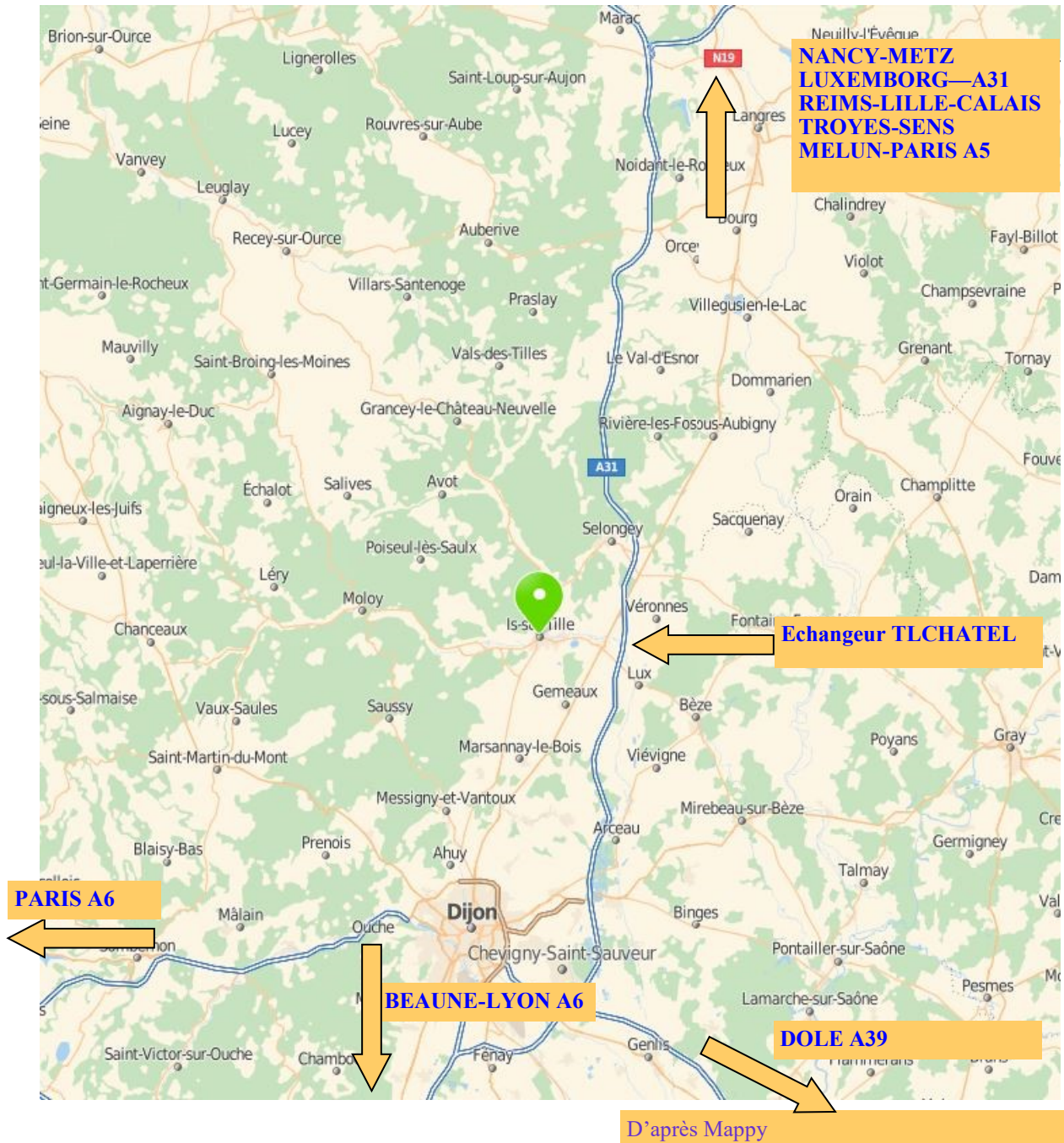


Les fromages sont si nombreux car ils ont été inventés un peu partout en France. Certains d'entre-deux sont des **spécialités régionales** et empruntent leurs noms aux villes où ils ont été créés. Par exemple, le roquefort prend le nom de sa ville d'origine, Roquefort-sur-Soulzon, comme le camembert, le gruyère, le livarot, le maroilles ou le salers.



Mais le nom d'un fromage peut également faire référence à sa région. C'est le cas du comté originaire de Franche-Comté, du bleu d'Auvergne ou du cantal. L'ossau-iraty est nommé ainsi en raison de la vallée d'Ossau dans le Béarn et le massif d'Iraty au Pays Basque et le mont d'Or a adopté le nom d'un mont du massif du Jura.

VENIR A LA FOIRE



Itinéraire fléché depuis les entrées d'Is sur Tille et Marcilly sur Tille

HEBERGEMENT

Hôtels: A 15 km au nord de Dijon, en Côte-d'Or. Des hôtels de charme vous ouvrent leurs portes et vous garantissent un agréable séjour.

- Hôtel-Restaurant Côté Rivière à Is sur Tille (03.80.95.65.40)

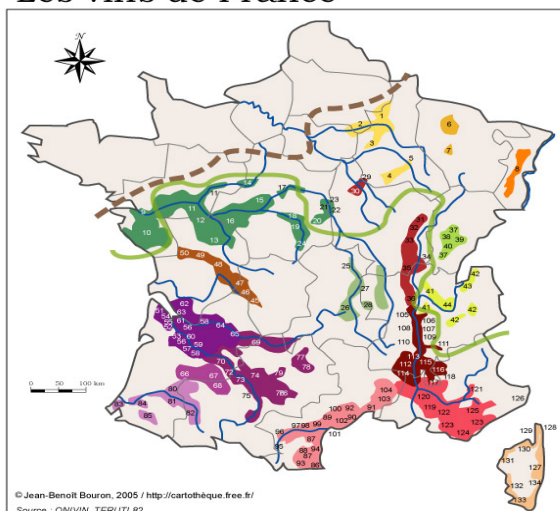
cote.riviere@wanadoo.fr

- Sur DIJON, à 25 kms (Formule 1, Villages Hôtel, etc....). Nombreux hôtels toutes catégories

Gites et chambres d'hôtes: Au sein d'insolites et d'anciennes bâtisses, de demeures confortables, au milieu des bois ou au bord d'une rivière, de nombreux meublés de tourisme vous accueillent tout au long de l'année et vous proposent de séjourner au calme. Voir les fiches sur le site :

<https://www.covati-tourisme.fr/je-sejourne/en-gite>

Les vins de France



© Jean-Benoît Bouron, 2005 / <http://cartothèque.free.fr/>
Source : ONIVIN, TERUTI 82

Vignoble de Champagne	Vignoble du Jura	Vignobles du Béarn et de la vallée de l'Adour
Vignoble lorrain	Vignoble de la Savoie et du Bugey	Vignobles du Languedoc et du Roussillon
Vignoble alsacien	Vignoble destiné au Cognac et au Pineau des Charentes	Vignobles de la vallée du Rhône
Vignoble de la vallée de la Loire	Vignoble du Bordelais	Vignoble de Provence
Vignobles d'Auvergne et du Forez	Vignoble destiné à l'Armagnac	
Vignoble de Bourgogne	Vignobles du Sud-Ouest	Vignoble de Corse

Champagne (23 300 ha) 1. Montagne de Reims 2. Vallée de la Marne 3. Côte des Blancs 4. Bar-séquanais 5. Bar-sur-aubois Lorraine (300 ha) 6. Vins de Moselle 7. Côte de Toul Alsace (13 000 ha) 8. Alsace (les cépages et non les terroirs donnent les appellations des vins d'Alsace, sauf pour l'appellation Alsace Grand Cru propre à 25 lieux dits) Vallée de la Loire (97 000 ha) 9. Gros Plant du Pays Nantais 10. Muscadet 11. Anjou 12. Saumur 13. Vins du Haut-Poitou 14. Coteaux du Vendômois 15. Touraine 16. Vouvray 17. Vins de l'Orléanais 18. Quincy 19. Reuilly 20. Menetou-Salon 21. Sancerre 22. Pouilly-Fumé et Pouilly-sur-Loire 23. Côtes de Glen 24. Châteaumeillant Auvergne et Forez 25. Saint-Pourçain 26. Côtes d'Auvergne 27. Côte Roannaise 28. Côtes du Forez Bourgogne (21 700 ha) 29. Chablis 30. Coteaux de l'Auxerrois 31. Côte de Nuits et 4 ^{ème} Côtes de Nuits 32. Côte de Beaune et 3 ^{ème} Côtes de Beaune 33. Côte Chalonnaise, Mercurey 34. Mâconnais, Mâcon Villages 35. Beaujolais, Beaujolais Villages 36. Coteaux du Lyonnais Jura (6 300 ha) 37. Côtes du Jura 38. Arbois 39. Chateau-Chalon 40. L'Étoile	Savoie et Bugey (2 000 ha) 41. Vin du Bugey 42. Vin de Savoie 43. Crêpy 44. Seyssel, Vin de Savoie, Roussette de Savoie Cognac et Pineau des Charentes (94 800 ha) Cru de Cognac (Concentriquement) : 45. Grande Champagne 46. Petite Champagne 47. Borderies 48. Fins Bois 49. Bons Bois 50. Bois Ordinaires Bordelais (98 000 ha) 51. Médoc 52. Haut Médoc 53. Listrac, Moulis 54. St Estèphe, Pauillac, St-Julien 55. Margaux 56. Graves 57. Cérons, Barsac, Sauternes 58. Bordeaux 59. Premières Côtes de Bordeaux 60. Cadillac, Loupiac, St-Croix du M 61. Entre-Deux-Mers, Graves de Vayres 62. Côtes de Blaye 63. Côtes de Bourg 64. Fronsac, Lalande de Pomerol, Pomerol, St-Émilion, Lussac St-Émilion, Bordeaux-Côtes de Castillon 65. St-Foy-Bordeaux Armagnac (13 000 ha) 66. Bas Armagnac 67. Ténarèze 68. Haut-Armagnac Sud-Ouest (20 000 ha) 69. Montravel, H Monttravel, Côtes de Montravel, Bergerac, Rosette, Pécharmant, Saussignac, Monbazillac, Côtes de Duras 70. Côtes du Marmandais 71. Buzet 72. Côtes du Brulhois 73. Cahors 74. Lavilledieu 75. Côtes du Frontonnais 76. Gaillac 77. Enlanguy 78. Estaing 79. Marcillac Béarn et vallée de l'Adour 80. Tursan 81. Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh 82. Côtes de Saint-Mont 83. Irouléguy 84. Béarn 85. Jurançon	Languedoc et Roussillon (450 000 ha) 86. Banyuls (V.D.N.), Collioure 87. Rivesaltes (V.D.N.) 88. Maury (V.D.N.) 89. Muscat de St-Jean de Minervois (V.D.N.) 90. Muscat de Frontignan 91. Muscat de Minervois (V.D.N.) 92. Muscat de Lunel (V.D.N.) 93. Côtes du Roussillon 94. Fitou 95. Blanquette de Limoux 96. Côtes de la Malepère 97. Cabardès 98. Minervois 99. Corbières 100. St-Chinian, Coteaux du Languedoc, Coteaux de la Méjanelle 102. Picpoul de Pinet 103. Costières du Gard 104. Clairette de Bellegarde Vallée du Rhône (19 000 ha) 105. Côte Rôtie 106. Condrieu, Château-Grillet 107. Côtes du Rhône 108. Saint-Joseph 109. Hermitage, Crozes-Hermitage 110. Cornas, Saint-Péray 111. Clairette de Die, Châtillon en Diois 112. Côtes du Vivarais 113. Coteaux du Tricastin 114. Côtes du Rhône Villages 115. Rasteau, Gigondas, Beaumes-de-Venise 116. Châteauneuf-du-Pape 117. Lirac, Tavel 118. Côtes du Ventoux Provence (91 000 ha) 119. Coteaux d'Aix-en-Provence, Palette 120. Côtes du Lubéron 121. Coteaux de Pierrevert 122. Coteaux d'Aix-en-Provence 123. Côtes de Provence 124. Cassis, Bandol 125. Coteaux Varois 126. Bellet Corse (8 000 ha) 127. Vin de Corse 128. Coteaux du Cap Corse 129. Patrimonio 130. Calvi 131. Ajaccio 132. Sartène 133. Figari 134. Porto-Vecchio
--	---	--

¹Superficie comprenant l'Auvergne et le Forez
²Superficie comprenant le Béarn et la vallée de l'Adour

LISTE DES EXPOSANTS (2024)

(Liste non exhaustive au 31/01/2024)

Bourgogne

Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin	ROBERT Philippe 13, rue Georges Clémenceau 21160 COUCHEY
Nuits St Georges, Vosne Romanée, Gevrey Cham- bertin	DOMAINE JAFFLIN 14, avenue de Chamboland - 21700 Nuits-Saint-Georges
Hautes-Côtes de Beaune, Volnay, Pommard, Beaune, Crémant	SAINSON-ROSSIGNOL 6, rue de la Cave 21190 VOLNAY
Hautes Côtes de Nuits, Nuits saint Georges Rouge	BEAUCENOT 9, rue Basse 21120 RUELLE VERGY
Hautes-Côtes de Beaune, Volnay,	MONTCHOVET, 6, rue Rocault 21190 NANTOUX
Marsannay, Gevrey	TISSIER-DROUIN 7, impasse Henri Marc 21300 CHENOVE
Rully, Mercurey, Savigny, Chorey les Beaune, Monthelie	EARL GAUGEY - 20 route de Beaune - 71150 DEMIGNY
Chablis, ST Bris, Epineuil, Irancy	DAMPT rue de Fleys 89700 COLLAN
Viré-Clessé	BONHOMME 24, rue du 19 mars 1962 71260 VIRE
St-Véran, Pouilly-Fumé	THEVENET 125, impasse des Etoiles 71960 PRISSE
Vins de Forterre vignoble de Puitsaie	Domaine du Château Blanc— MOUREU Pierre CIDEX 100 Bis 89520 SOUGERES en PUISAYE
Bourgogne rouge, blanc, rosé, Crémant	Domaine Pierre ROUSSEAU Sur les petites vignes - 21330 MOLESME
Santenay, Mercurey, Rully, Pommard, Maranges	Brazey Pascal et fils—71150 DEZIZE LES MARANGES

Alsace

Edelzwicker, Sylvaner, Pinots, Riesling, Muscat, Gewurztraminer	GROSS HENRI ET FILS 11, rue du Nord 68420 GUEBERSCHWIHR
--	--

Champagne

BRISSON JONCHERE	6, chemin de l'Argillier 10200 BAR SUR AUBE
------------------	---

Cotes du Rhône

Côtes du Rhone village, Côtes du Rhone, Ventoux	Domaine des Roches Fortes, 84110 Vaison la Romaine
---	--

Charentes

Vins de Pays Charentais, Pineau de Charente	THIBEAU Le Bois Haut 17130 VIBRAC
---	-----------------------------------

Jura

Vins du Jura	Domaine HORDE 14 Rue du Port, 39600 Port-Lesney
--------------	---

LISTE DES EXPOSANTS

Bordeaux

Medoc , Croix de Gadet, Château Gadet Terrefort, Calmeyrac,	BERNARD Christian 7, route de Vendays Coudessan 33340 GAILLAN EN MEDOC
Château de la duchesse, Château Bel Chouteau Vignobles	MALLET Delphine Lieu dit Chouteau—33570 LUSSAC

Cobières

Vins de Corbières	SARL LAVI Domaine Prieuré Ste Marie d'Albas - 11700—Moux
-------------------	--

Val de Loire

Cabernet d'Anjou, Anjou rouge, Blancs moelleux, Crémants	Vignoble du Haut Fourneau EARL Réthoré 49750 BEAULIEU SUR LAYON

Bugey

Vin du Cordon	BOTTEX Patrick et Catherine La Cueille 01450 PONCIN
---------------	--

Moselle

WEINGUT HANSEN LAUER	Burgstrasse 88 54470 BERNKASTEL-KUES
----------------------	--------------------------------------

Divers

Rhums du monde, Cocktails, Epices, Acras, bananes au rhum	CASA RHUM 6, rue Jules Forey 21000 DIJON
Bière et Spiriteux: Lingone	Lieu- dit-Lavau 52190 Rivières les Fosses
Bière La Luxoise	Ferry Jean-Michel
Poiré, cidre, pommeau, calvados	Ferme cidricole Hugues Desfrièches L'aunay 61320 Ste Marguerite de Carrouges
Vins de Hongrie	VINIMUM 4, rue des Ecoles 21490 Bellefond
Mimi Distribution	PALUMBO Michel, 34 rue des blès d'or 21560 COUTERNON
Fromages d'Italie, jus de fruits	RUSSO Pascale

LISTE DES EXPOSANTS

Beaujolais

Beaujolais : vins de Juliéнас	Domaine Daniel VOLUET 363 Impasse des fouillouses—69840 Juliéнас
-------------------------------	---

Sud-Ouest

Vins du Quercy	Domaine de Guillaу 181 route de Borredon - 82270 MONTALZAT
----------------	---

Fromages

Fromages de chèvres	GAEC du Metolant - 41, rue de la fontaine – 21120 AVELANGES
Comté, Morbier	Fruitière de Plasne-Barretaine 1, route de Le Fied 39800 PLASNE
Aligot	Les Traditions de l'Aveyron—12430 Villefranche de Panat
Fromages d'Auvergne	Laurent LAMY—Aux Bonnes Saveurs—Les Adroits 71710 SAINT-SYMPHORIEN-DE-MARMAGNE
Langres	Fromagerie Germain, Vaux sous Aubigny

Apéritifs

Distillerie L'Herbier—Le secret de l'herbier	4 rue Haute, 21440 Vaux Saules
--	--------------------------------

Occitanie

Banuyls, Rivesaltes	Terres des templiers 6 rue de la Paterne 70150 Marnay
---------------------	---

Provence

Vins de Bandol	Domaine de la Chétienne: Thierry SIMON 83270 St Cyr sur Mer
----------------	--

Divers

--	--

LISTE DES EXPOSANTS

(Liste non exhaustive au 31/12/2022)

Gastronomie

Escargots, produits dérivés et cuisinés	L'escargot Bourguignon 3, route des Mousseneux 21120 VERNOT
Charcuteries vosgiennes fumées	Au Fumoir Vosgien, 8, place de l'Eglise 88340 LE VAL D'AJOL
Miel	Les Ruches des Trois Rivières Forestier Julien 21120 Is sur Tille
Boulangerie, pâtisserie	Aux Saveurs de la Tille 40, rue D. Ancemot 21120 Is sur Tille
Buvette, Gaufres, Crêpes	Comité des fêtes 8 rue derrière les vergers 21120 MARCILLY SUR TILLE
Œufs en meurette et à l'Epoisse, jambon persillé	Florent COLOMBO, 21000 Dijon
Chocolat, Macarons	Boulangerie Simon, 21310 Auxonne



COUVERTURE MEDIATIQUE

Campagne Radio

Annonce radio sur France bleu Bourgogne.....

Campagne de presse

Parution dans le quotidien d'informations générales « Le Bien Public ».

Parution dans le journal de Haute-Marne

Parution dans la presse de Gray

Radio FM: France Bleu Bourgogne,

Is Info (dépliant d'information de la commune d'Is sur Tille)

Dépliant L'Echo des communes

Agenda de la communauté de commune (COVATI)

Campagne d'affichage

- Affiches magasins
- Banderoles à l'entrée et sortie de l'agglomération et nombreux fléchages
- Nombreuses affiches en bord de route

Autres supports

Site internet des villes d'IS SUR TILLE et de MARCILLY SUR TILLE.

Site internet de Cote d'Or tourisme

Annonce du salon sur les sites: comité des fêtes de Marcilly sur Tille, ...

Sur le site de l'agenda du fromage

Sur le site le guide du fromage

Présent sur plusieurs sites d'annonces d'événements

- L'agenda des sorties: <https://www.agenda-des-sorties.com/annonce-gratuite-evenement.php>
- C'est quand : <https://cquand.fr/>
- A vos agendas : <https://www.avosagendas.fr/>
- l'agenda des festivités: <https://www.fest.fr/>
- Info locale: <https://s.infocale.fr/>
- Où bouger: <http://www.oubouger.fr/>
- Loisiramag: <https://www.loisiramag.fr/>
- Annuaire du web France: <http://www.annuaire-web-france.com/>
- Tous voisins: <https://www.tousvoisins.fr>
- Flaner bouger: <https://www.flanerbouger.fr/events/>
- e territoire: <https://www.eterritoire.fr/>



- Le bon coin

- Distribution de 14 000 prospectus conçu et réalisé par le comité des fêtes de Marcilly sur Tille avec le soutien d'annonceurs dans les boîtes aux lettres.

Réseau sociaux: Facebook

