



FAYA
RESTAURANT JAPONAIS

1-3 avenue John J.F. Kennedy
86100 Châtellerauld - Tél. 05 49 85 45 68

**Nouveau magasin
de la
chocolaterie
Berton**

18 rue des Varennes - 86530 Availles-en-Châtellerauld
Entrée par la zone industrielle d'Availles
Tél. : 05 49 02 33 30 - 09 62 00 36 69
Mail : chocolatberton@yahoo.fr
www.omegachoco.com

▲ Invitation gratuite au festival pour tout achat supérieur à 39€

**NOUVEAU
MAGASIN
BERTON**

ATELIER NOÉLLA
coiffeur coloriste maquilleur

10€ offert sur présentation de ce coupon

16, place Duplex - 86100 Châtellerauld
Téléphone : 05 49 21 58 68

LA CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATIERS
DU POITOU-CHARENTES vous invite à découvrir
les réalisations des meilleurs Artisans Chocolatiers
sur le thème : *l'Artisan, le Producteur, l'Enfant,
le Chocolat et la Santé.*

10^{ème} EDITION

FESTIVAL NATIONAL DU CHOCOLAT ET DES SPÉCIALITÉS DE FRANCE®

Concours "les jeunes talents du chocolat"

Parrain d'honneur : Professeur CABROL

Parrains du Festival 2010 :
Mme L'Ambassadeur de la République Dominicaine
et

M. Frédérick Gersal, Chroniqueur sur France 2

**8-9-10 OCTOBRE 2010
à Châtellerauld**

Faites le tour sucré de ces saveurs :

Vendredi 8 octobre 2010
de 11 h à 19 h

Samedi 9 et dimanche 10 octobre 2010
de 10 h à 19 h

au Parc des Expositions
Chemin du Chillou - Route de Limoges

Site internet :
festivalduchocolat.free.fr - www.omegachoco.com

Tarifs de l'entrée :

▲ Remboursement de l'entrée pour tout achat
supérieur à 39 € (voir stands participants)

Tarif normal : 4,50 € par personne

Tarif réduit (-16ans, étudiants, chômeurs) : 2,50 €
et groupe de 10 personnes

Gratuit - de 7 ans



RESTAURATION SUR PLACE TOUS LES MIDIS
LE SOIR DANS LES RESTAURANTS ANNONCÉS DANS CE PROGRAMME
Office de Tourisme : 05 49 21 05 47 et 05 49 02 33 30

REMERCIEMENTS
A TOUS LES PARTENAIRES ANNONCEURS

Inscrivez vous aux repas
"spécial découverte chocolat"
voir réservation pages 8 et 26

Stand spécial Saint Domingue
géré par l'association Mundo Latino

"Aucune idée en marche ne s'arrête
quand le temps est venu"



Partenaire officiel
du Festival du chocolat

Nouveau C-MAX 5 et 7 places



Avenir Automobiles 86

40, boulevard d'Estrées - B.P. 16
86106 CHATELLERAULT CEDEX

Tél. : 05 49 20 44 44 - Fax : 05 49 21 27 91



ARTISANS/COMMERCANTS

La Caisse d'Epargne Aquitaine Poitou-Charentes Votre Partenaire au quotidien

Un réseau de 370 agences,
et l'expertise du Groupe Caisse d'Epargne pour :

- Simplifier la gestion de votre compte
- Développer votre activité
- Protéger votre avenir et celui de vos proches
- Préparer votre retraite
- Optimiser et valoriser votre patrimoine

Rencontrons-nous !

CAISSE D'EPARGNE
AQUITAINE POITOU-CHARENTES

www.caisse-epargne.fr

Historique de la Caisse d'Epargne Aquitaine Poitou-Charentes : 1819/1910/1920/1930/1940/1950/1960/1970/1980/1990/2000/2001/2002/2003/2004/2005/2006/2007/2008/2009/2010/2011/2012/2013/2014/2015/2016/2017/2018/2019/2020/2021/2022/2023/2024/2025

SARL PINGEOT

- STORES • VERANDAS
- FERMETURE
- FENÊTRES • VOLETS
- SERRURERIE

47, rue de la Croix de Piétard - 86100 Châtellerault
Tél. 05 49 93 16 63 - Fax 05 49 23 19 03

Conseil Général de la Vienne

Campanile

CHATELLERAULT

Zone Industrielle Nord - 86100 Châtellerault
Tél : 05 49 21 03 57 - chatellerault@campanile.fr

DTM

Fabricant
de petits moules
pour le chocolat

Moule Gourmand

Heulley sur Claise 37
02 47 94 60 60



Cité du Bon Accueil

Mairie de Châtellerauld

Les Services techniques et le Service Cadre de Vie



DÉCORATION D'INTÉRIEUR
PLANTES NATURELLES
ET ARTIFICIELLES

Poitou
Hydroculture
05 49 90 75 31
www.poitou-paysage.com



05 49 21 49 42

SJS
SERVICES

SABLES - GRAVIERS
TOUS MATERIAUX

FILEC AUTO-PI-AGRI-TP
LAVAGE PI-CONSILS

05 49 21 49 42

Le Marais - 86100 CHATELLERAULT

JARDINERIE Aubin LÉLIAS

Paysagiste Conseil
Animalerie - Mobilier rotin - Décoration



R.N. 10 - Rond Point Nerpoux
CHATELLERAULT SUD

TÉL : 05 49 23 12 76
Fax : 05 49 93 38 55

Invitation gratuite au festival pour tout achat supérieur à 39€



Nat'Thuré Végétal
www.thure-vegetal.com

Agriculture
Horticulture
Travaux Paysagers

Domaine des Chevalliers BP22 85540 THURE
05 49 93 86 93 - www.jpah-thure.com

*Du plaisir,
toujours du plaisir,
encore du plaisir*

PROGRAMME

C'est avec plaisir que nous vous invitons au Festival National du Chocolat et des Spécialités de France®, dans le cadre de la semaine du goût et de la grande fête du chocolat. Les instants gourmands seront encore plus intenses cette année avec des dégustations et des conférences sur le thème : "L'Enfant, l'Artisan, le Chocolat, la Santé et les Pays Producteurs". L'apprentissage sera mis en avant de part le déroulement d'un concours "les jeunes talents du chocolat". Cette 10^{ème} édition sera Inaugurée par Mme l'Ambassadeur de la République Dominicaine, Monsieur Frédérick Gersal, chroniqueur sur France 2 à télé matin et notre parrain d'honneur le Professeur Christian Cabrol qui sont nos parrains.

TOUS LES JOURS

Démonstration et dégustation :

- Classe du chocolat et du goût pour les enfants de 6 à 12 ans avec le clown Tenomis. Sculpture de ballon et maquillages enfants.
- Démonstrations avec le CFA Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Mans (la classe des mômes chocolat).
- Exceptionnels, atelier de chocolat pour enfants.
- Sieste Room avec matelas senteur chocolat expo matelas.

Nous vous invitons à la découverte :

- Des Spécialités de France
- Stand spécial Saint Domingue
- Du chocolat et de la santé
- De l'exposition des pièces du concours
- Du goût : initiation et dégustation
- Des pays producteurs pour la défense du chocolat pur beurre cacao.
- Et de succulents repas à la découverte du chocolat sur réservation (limité)

▲ Des cadeaux à gagner : 60 places pour visiter le PARC DU FUTUROSCOPE et 3 baptêmes de l'air en hélicoptère.

VENDREDI 8 OCTOBRE 2010 : 11H À 19H ANIMATION

14 H 00 - CONFERENCE

LES REPÈRES DU GOÛT POUR COMBATTRE L'OBÉSITÉ CHEZ LES ENFANTS ET LES ADULTES

15 H 00 - CONFERENCE

APPRENEZ À MIEUX CONNAÎTRE LES BIENFAITS DU CACAO ET DES OMÉGAS 3

16 H 30 - INAUGURATION

18 H 00 - COCKTAIL

20 H 00 - MENU DECOUVERTE CHOCOLAT

AU RESTAURANT LA GOURMANDINE
(SUR RÉSERVATION)

SAMEDI 9 OCTOBRE ET

DIMANCHE 10 OCTOBRE 2010 : 10H À 19H

11 H 00 - CONFERENCE

LE VIN ET LE CHOCOLAT

(DÉGUSTATION DE FÈVES DE CACAO ET CHOCOLATS)

12 H 30 - DEJEUNER CHOCOLAT (SUR RÉSERVATION)

14 H 00 - CONCOURS CHOCOLAT

14 H 30 - CONFERENCE

LES REPÈRES DU GOÛT POUR COMBATTRE L'OBÉSITÉ CHEZ LES ENFANTS ET LES ADULTES (DÉGUSTATION)

15 H 30 - CONFERENCE

APPRENEZ À MIEUX CONNAÎTRE LES BIENFAITS DU CACAO ET DES OMÉGAS 3 (DÉGUSTATION)

16 H 30 - CONFERENCE

VOYAGER ET ALLER À LA RENCONTRE DU CACAO, CES MERVEILLEUX PAYS À DÉCOUVRIR PÉROU SAINT DOMINGUE (DÉGUSTATION)

17 H 30 - CONFERENCE

APPRENEZ À MIEUX CONNAÎTRE LES BIENFAITS DU CACAO ET DES OMÉGAS 3 (DÉGUSTATION)

Restauration sur place tous les jours le midi le soir dans les restaurants (voir annonceurs programme)

Voir réservation
pages 8 et 26

NOTRE PARRAIN D'HONNEUR

M. Christian CABROL

**Le festival du chocolat.
Le chocolat, cette gourmandise
qui a enchanté ma jeunesse.**



Depuis la tasse de chocolat au lait du petit déjeuner, la barre de chocolat et la tartine de pain au goûter et, les jours de fêtes, les merveilleux gâteaux au chocolat que savait si bien préparer ma mère et ma sœur.

Enfin ce chocolat dont nous fûmes privés pendant toutes ces années de guerre et d'occupation étrangère est devenu pendant ces périodes de disette un produit de luxe mais heureusement retrouvé dans les rations K des GI de la libération.

Depuis toujours j'adorais le chocolat et pourtant je ne savais pas que cette fête magique des Aztèques introduite en Espagne par Christophe Colomb, vanté en France par Madame de Pompadour, possédait tant de propriétés.

Produit énergétique par excellence : (550 calories/100 g) grâce à ses sucres qui se combinent parfaitement avec notre pain et nos céréales, riche en "bonnes graisses" insaturées qui ne donnent pas de cholestérol, contenant ces merveilleux polyphénols protecteurs cardiovasculaires et anti-oxydants, luttant contre les redoutables radicaux libres, riche en sels minéraux et oligo éléments (magnésium, potassium, phosphore et fer), source de vitamines B1 et B2 pour notre système nerveux et A pour notre vue.

Tonique, euphorisant et anti-dépresseur, le chocolat grâce à sa caféine, sa phényléthylamine et sa théobromine stimule notre énergie et chasse la mélancolie. Tout cela sans être en rien responsable de nos fameuses crises de foie. Bref un merveilleux aliment, festif et pleinement nourrissant.

Ne nous en privons pas !

Christian CABROL

1968-2008 - 1^{re} Greffe du cœur en Europe

Le 27 avril 1968, à l'hôpital de la pitié de Paris, Christian Cabrol et Gérard Guiraudon effectuaient la première greffe cardiaque en Europe.

Devenez membre de L'ASSOCIATION ADICARE

Association pour la recherche, le développement
et la diffusion d'innovations en cardiologie.



En envoyant votre chèque de soutien à l'ordre d'ADICARE

à l'adresse ci-dessous :
56 bd Vincent Auriol 75013 PARIS

APE 913E - SIRET : 390 234 524 00028

Nom : Prénom :

Adresse :

E-MAIL :

Un reçu fiscal vous sera adressé.

ÉQUITABLE OUI,

MAIS PAS L'ÉQUITABLE MARKETING

QU'ATTENDRE D'UN COMMERCE ÉQUITABLE ?

Le commerce équitable tel que nous le pratiquons n'a pas la prétention de révolutionner la mondialisation des échanges, mais de proposer une solution alternative et d'inciter tous les citoyens à réfléchir à leurs actes d'achat et à la société dans laquelle ils veulent vivre.

Est-il indispensable d'embouteiller les autoroutes avec tous les risques que cela comporte, pour transporter des barquettes de fraises sur des milliers de kilomètres ? De polluer le ciel pour transporter toute l'année par avion des roses d'Amérique du Sud ou d'Afrique, même tamponnées "Max Havelaar" à Paris et dans les autres grandes villes d'Europe ?

La diminution du prix à la consommation, mise en avant par la grande distribution, cache le vrai problème : donner des revenus décents pour acheter des produits de qualité.

Le matraquage publicitaire sur "la guerre des prix" n'a pour but que d'inciter les consommateurs à s'imaginer "malins" en achetant le moins cher possible pour les inciter à consommer le plus possible. La multiplicité des marques est un leurre. En France, 90 % des produits de grande consommation sont commercialisés par l'intermédiaire de cinq centrales d'achat.

Face à ce pouvoir littéralement exorbitant, il est évident que le commerce équitable n'a qu'un rôle d'éveil, de témoignage et de réflexion. Il est un moyen de lutte pour moins d'injustice, ce qui est autant une affaire de comportement individuel que de responsabilité collective.



**Vous n'êtes pas un dossier géré
par un plateau téléphonique
Pas chez nous.**

Didier Laroche-Joubert
didier.laroche-joubert@mutpoitiers.fr



54, boulevard Blossac - BP 523 - 86100 Châtellerault
Tél. : 05 49 21 06 70 - Fax : 05 49 21 88 36

BAR LE CAMUS

Avenue Pierre Abelin
86100 Châtellerault

Téléphone : 05 49 21 04 90

Anniversaires:
- Enfants
- Adultes

Animation avec DJ

Animations:
- Mariages
- Fêtes de famille
- Départ en retraite

de rue, de magasins
- Foire expo, Concession Automobile...

Spéctacles:
- CE, associations
- Ecoles, Maison de retraite...

Bonne nuit

Stéphane Simonet
renomis86@hotmail.fr

Téléphone to clown !!
06 85 23 62 34
05 49 86 37 03

FOUGÈRE
2010

Salon Bio & Environnement à TOURS
Parc des Expositions - Hall B

Samedi 25 septembre
Dimanche 26 septembre
de 10 h à 19 h

- Pôle éco-habitat
- Vêtements naturels
- Environnement et artisanat
- Forme et santé
- Produits et vins bio

Avec la participation exceptionnelle de Marc Menart

Entrée : 4 € - Tarif réduit : 2 € - 16 ans | gratuit

Belle-Santé

Propriété de Christophe ZERBACON

TRAITEUR
Châteauneuf-Bouchard

Un large choix de menus à base de produits frais et du meilleur choix

La qualité faire artisanal

12, Bd Victor Hugo
La Roche-Poisay
Tél: 05 49 86 37 03

EARL **Cocotte émoi**
Agriculteur Bio

LA POTERIE
86100 ST SAUVEUR
Tél. : 05 49 23 39 08
Cocotte émoi Tél. / fax 05 49 23 46 64

OMEGACHOCO®

Le chocolat riche en Oméga 3 et en Fibres

www.omegachoco.com

L'OMEGACHOCO® : plaisir santé

C'est un produit de passion et de recherche. Il est généreux, riche, gourmand et très séducteur.

Il a obtenu la médaille d'or au Salon International de l'Innovation à Genève en 2008.

L'OMEGACHOCO® valeurs sûres :

- Sans lécithine de soja,
- Cacao fin BIO dans une démarche éthique
- Sucre de canne BIO
- Graines de lin BIO
- Sa teneur en glucides est moins importante que celle d'un chocolat normal. Il apporte en plus des Oméga 3 et des fibres.

Les fibres du Cacao et du lin sont complémentaires pour un meilleur transit intestinal.

Pour tout cela, Omégachoco® est un aliment plaisir santé reconnu, préventif pour votre santé.

Omégachoco® recense des dizaines de cas d'amélioration de bien être chaque mois.

Conseils de dégustation

Faire fondre doucement entre la joue et la gencive en se concentrant afin d'éveiller de meilleures sensations de plaisir.

Vous pouvez déguster avec ce chocolat des vins mutés tels que : le Banyuls, les Maury, les Vieux Pineau, Cognac, Calvados et Armagnac.

OMEGACHOCO® est disponible dans les magasins diététiques biologiques, par correspondance et par téléphone, ainsi qu'à la chocolaterie et sur notre boutique en ligne www.omegachoco.com

N'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements complémentaires.



CHOCOLATERIE Jean-Claude BERTON

OMEGACHOCO : Médaille d'Or 2008
au Salon International de l'Innovation à Genève



**Nouveau
Magasin**

Chocolat Biologique
Vente Direct
Du mardi au samedi de :
9h00 à 12h30 - 14h00 à 19h00
Glace Maison
1er Prix Interglace 1999

Offrez-vous un stage découverte fabrication du chocolat
Visite de la chocolaterie sur rendez-vous
Cadeaux d'entreprises et particuliers

Invitation gratuite au festival pour tout achat supérieur à 39€

18 Rue des Varennes - arrivée par Z.I d'Availles
86530 AVAILLES-EN-CHATELLERAULT
A 7 minutes du centre ville de Châtellerault
Tél : 05 49 02 33 30 - 09 62 00 36 69

Chocolatberton@yahoo.fr
www.omegachoco.com

ou sur Google : Omégachoco

La philosophie des chansons



"Plaisirs Chocolatés"

Le chocolat n'est que l'écrin qui donne envie de voir ce qu'il y a à l'intérieur. Les textes des chansons sont beaucoup plus profonds :

L'ENFANT COLOMBIEN : Cette chanson traite de la Colombie, l'enfant, les producteurs, la drogue, les jeunes, le pur beurre cacao (le constat est que nous récoltons ce que nous semons), ceci permet d'ouvrir le Débat enfant/parent.

LE GOUT DU BON GOUT : On parle des clients, des vendeurs ; la Pâtissière, la Boulangère, la Charcutière, la Bouchère, la Fromagère, les bons produits de l'artisanat avec beaucoup d'humour et la morale de cette histoire est que le consommateur averti sait que l'artisan est le garant du bon goût et lui permet de se remettre en question.

L'APPRENTI : On parle de l'adolescent mal dans sa peau qui cherche son destin, des vrais valeurs humaines, de l'apprentissage, de sa réussite après les doutes, de son amour du travail bien fait et de son envie de transmettre à son prochain. Ceci lance le débat et montre que l'apprentissage est ouvert à tous. Les 3 dernières chansons parlent des rapports des femmes avec les hommes, le chocolat et le sucré en général (à écouter absolument).

En conclusion, ces chansons permettent d'ouvrir le dialogue, le débat, en entrant directement au cœur des familles. Ceci donc concerne bien tout le monde, et nul n'est exclu, il faut rester à l'écoute des uns et des autres, et faire partie de la « grande chaîne ».

En vente au Festival du Chocolat



LE VIN ET LE CHOCOLAT

Le métier de chocolatier est une profession à part entière, il faut des années d'expérience pour maîtriser ce produit noble, fragile et très complexe : un pâtissier aura des notions de chocolaterie mais ne sera pas chocolatier pour autant !

Il y a des choix de grands crus de cacao entre les 3 variétés existantes :

- **Le Forasteros d'Afrique**, plus corsé, plus d'amertume, de moindre qualité.
- **Le Criollo**, le nec plus ultra du cacao mais qui ne représente plus que 3% de la production mondiale.
- **Le Trinitario**, cacao hybride, obtenu avec l'assemblage des deux premiers.

Les grands crus puissants, longs en bouche, fruités, fleuris, apporteront toutes leurs qualités, une légère amertume, une acidité contrôlée et un bel équilibre.

On parle du chocolat comme d'un vin ou d'un café : on les déguste de la même manière.

C'est un métier qui demande beaucoup d'expérience car les réactions du chocolat sont très diverses par rapport à l'humidité, aux chocs thermiques, à la lumière.

Pour l'assemblage avec d'autres ingrédients, que ce soit fruits, épices, fleurs, truffe, il faut avant tout avoir du palais. Le chocolatier travaille comme le cuisinier, à l'instinct, au goût, à la texture.

L'alliance du vin et du chocolat apparaît comme osée mais réussie.

- Citron semi confit avec un Montlouis sec,
- Un praliné à l'ancienne avec un Maury.
- Une ganache (mélange d'un grand cru de cacao, de beurre frais ou crème et de café, thé... etc).

Le travail du chocolat est infini, mais il ne faut pas se tromper, il faut des grands crus, de bons produits naturels et beaucoup de passion et de métier. Un des plus grands bonheurs du chocolatier est de voir les yeux pétillants et l'esquisse de sourire du dégustateur lorsque la ganache ou le praliné fond dans la bouche... c'est un moment de bonheur partagé.

Déroulement de la conférence :

Le vin et le chocolat

- Dégustation avec du vin et du chocolat se mariant très bien ensemble.
- Le viticulteur ou le caviste parle de son vin et le chocolatier parle de son chocolat avec participation du public.
- Le chocolatier donne les points de repères de ses mariages heureux avec ses chocolats.



Bienvenue
Aux Jardins d'Hespérance
chez M. Claude Plault - Producteur
FRUITS ET LÉGUMES BIO
Commandez vos Paniers BIO à la semaine

Renseignements route de la Roche-Posay
La Charronnerie - 86100 Châtellerault
05 49 21 56 67 - 06 12 09 98 22 - 06 62 04 62 97
lesjardinsdhesperance@orange.fr

MANGEZBOUGEZ

Atlantisclub
LES MILLS

VOUS REND LE SPORT PLUS ACCESSIBLE

www.atlantis-club.net 48, avenue Wilson 86100 Châtellerault
Tél : 05.49.21.11.52 E-mail : info@atlantis-club.net

SOIREE A LA DECOUVERTE DU CHOCOLAT

Le vendredi 8 octobre 2010 à 20 h
sur réservation

Au Restaurant La Gourmandine
29 avenue Wilson 86100 Châtellerault
Réservation : 05 49 21 05 85

Préparer avec le chef Brice Joseph
en collaboration

avec le Chocolatier Jean Claude Berton et Mme Perrot

MENU DECOUVERTE CHOCOLAT Avec tous nos amis du chocolat

Entrée

Blanc sur Blanc,

Saint Jacques-Chocolat

Le Foie Gras en Barre Chocolatée,

Assiette composée

Pièce de Bœuf « Simmenthal »

Rôti au Gruée,

Raviole de Céleri au Cacao

Fromage

Tranche de Conté, Fine Feuille de Chocolat,

Réductions de Porto

Dessert

Sur l'idée d'une Poire Belle Hélène,

Oméga Chocolat,

*Le prix comprend le repas sans les vins à 35€

Les vins sélectionnés en accord avec chaque plat seront
proposés par les viticulteurs et servis au verre.

D'autres surprises vous attendent tous le mois d'octobre
avec un menu autour du chocolat.

Coupon Réponse Menu Découverte Chocolat à
renvoyer accompagné du chèque :

Mme / M. : _____

Entreprise : _____

Adresse : _____

E. Mail : _____

Tél. : _____

Sera / Seront présent à ce déjeuner :

Nombre de personnes :x 35€ =.....€

*Paiement par chèque à l'ordre de La Gourmandine.

Les Réservations sont limitées en nombre, donc ne tardez pas

La Gourmandine
29 avenue Wilson - 86100 Châtellerault
Réservation : 05 49 21 05 85

CONCOURS DES JEUNES TALENTS DU CHOCOLAT

Le concours s'adresse à des jeunes de moins de 30 ans qui
veulent démontrer leur professionnalisme tout en
partageant leurs connaissances avec les autres
professionnels et le public

Les jeunes pourront concourir dans 3 catégories :

- catégorie 1 : jeunes ayant moins de 18 ans

- catégorie 2 : jeunes ayant entre 18 et 22 ans

- catégorie 3 : jeunes ayant entre 22 et 30 ans

Quelques points du règlement :

- Le thème sera l'Afrique et l'Amérique du sud au choix.

- La pièce ne devra pas dépasser 0.60 x 0.60 m pour la
base et une hauteur de 1 m maximum.

- Les éléments constitutifs de la pièce seront préparés à
l'avance par les candidats.

- Le montage et les décors de la pièce se feront sur place
tous les jours de 14h00 à 17h00.

- Les réalisations resteront exposées jusqu'au dimanche
10 octobre 2010 à 18h00.

- Un jury composé de personnalités et de professionnel du
chocolat jugeront le respect du thème, la qualité
artistique de l'oeuvre et de son originalité.

Prix :

- 1 diplôme pour chaque participant

- Des places pour le Futuroscope

- Et de nombreux lots

Partenaires :

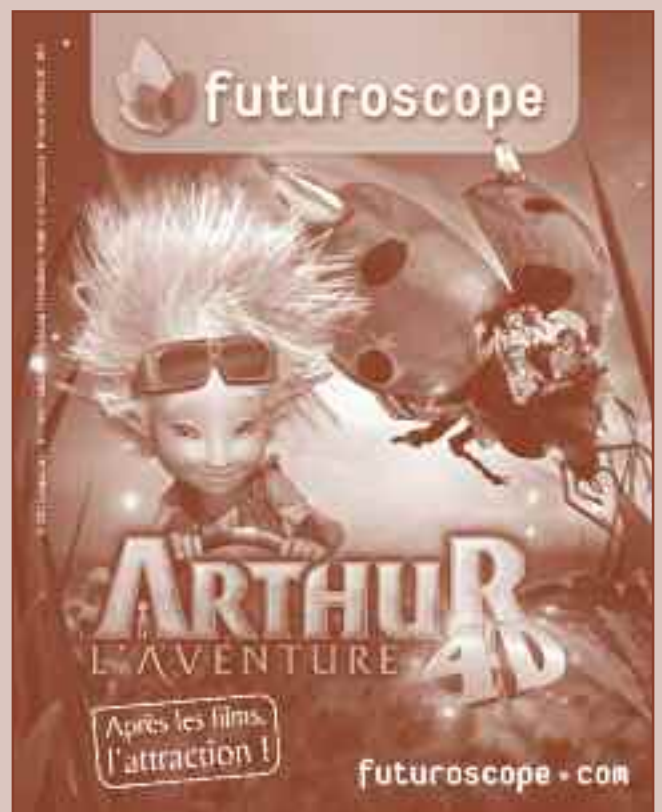
- **Chocolaterie JC Berton - Futuroscope**

- **Belcolade**

- **Établissement Boutineau**

- **Établissement Goudeau**

- **Eurofours - PCB Création - Nosem**



ETS GEORGET CHÂTELLERAULT
RN 10 SUD 05 49 20 00 80



DÉJEUNER CHOCOLAT

Repas tout CHOCOLAT

Samedi 9 Octobre 2010 à midi
organisé

en collaboration avec le chocolatier
Jean Claude Berton

MENU Saveurs CHOCOLAT

Entrée en duo

Cake emmental cacao

Et

Mousse de foie de volaille au grué de cacao

Plat principal

*Filet de volaille façon Waterzooï,
sauce chocolat*

Gnocchis sucrés à la noisette

Dessert

Nems de fruit, Sauce chocolat

Brownies, sauce anglaise

Fondant au chocolat

Le prix comprend le repas sans les vins à 27€
Les vins sélectionnés en accord avec chaque plat seront
proposés par nos soins et servis au verre

Coupon réponse à renvoyer accompagné du
règlement (avant le 30/09/2010) :

Mme / M. : _____

Entreprise : _____

Adresse : _____

E. Mail : _____

Tél. : _____

Sera / Seront présent à ce déjeuner :

Nombre de personnes : x 27€ =€

* Paiement par chèque à l'ordre de l'union des chocolatiers Poitou-Charentes.
Les Réservations sont limitées en nombre, donc ne tardez pas

Union des Chocolatiers Poitou-Charentes,
12 rue des Varennes - 86530 Availles en Châtellerault
05 49 02 33 30 - chocolatberton@yahoo.fr



NECTARINE

Epicerie Fine

*Primeurs - Crêmerie - Pâtis Pollâne
caviar d'aquitaine*

Email : nectarine-86@orange.fr
05.49.20.49.73

quartier des 3 Pigeons
CHATELLERAULT

ARTISAN CARRELEUR

CREA SOL

7 rue Joseph Mergau
86100 Châtellerault

Tél. : 05 49 20 23 05

temps libre

MAGAZINE

MENSUEL GRATUIT - ÉDITION VIENNE

Un air de bien vivre...



**Aujourd'hui, je
peux décider de
sauver une vie
des vies**

Rendez-vous aux Centres de don du sang

Châtellerault
05 49 02 90 78

Poitiers
05 49 61 57 00

GARAGE AUTOPASSION

AD

EXPERT

Ventes / Réparations
Toutes marques

Rue Mole - 86530 CENON SUR VIENNE
Tél. 05 49 21 16 73 - Fax 05 49 93 67 20
E-mail : lauto.passion@orange.fr

CHOCOLATIER, PLUS QU'UN METIER, UNE PASSION

LES ORIGINES :

C'est en remontant aux origines du cacao, que l'on découvre l'histoire des chocolatiers. Vers 1500, Christophe COLOMB et Hernando CORTES découvraient les peuples Mayas et Aztèques, aux frontières de la Guyane, des régions de l'Amazonie et des forêts tropicales de l'Amérique Equatoriale. Ces peuples précolombiens dégustaient déjà le cacao qu'ils intégraient à une boisson de lait de chèvre, de miel et d'épices qu'ils moussaient ensemble. Il y a 5 siècles, ils étaient les premiers chocolatiers. Plus tard, le 28 mai 1659 très exactement, Louis XIV accorda à David CHAILLOU tenant boutique rue de l'Arbre Sec à Paris, le privilège exclusif de vendre la boisson "chocolat". Le premier artisan chocolatier français était né !

AUJOURD'HUI :

A en juger par les magnifiques collections de bonbons de chocolats présentés dans les boutiques, l'artisan chocolatier possède de multiples qualités : le sens du goût, de la beauté, de la création et de l'amour du travail bien fait... L'Artisan-Chocolatier c'est aussi savoir sélectionner les meilleures matières premières, qu'il s'agisse de chocolats de couverture, de noisettes pour le praliné, de crème fraîche pour l'intérieur... Professionnel avisé, il épouse les évolutions de son époque en cherchant toujours à améliorer ses compétences, en perfectionnant son art, en enrichissant ses connaissances et en participant à de prestigieux concours comme "les meilleurs ouvriers de France". Pour les jeunes qui veulent exercer le métier, différentes filières sont proposées pour préparer le CAP et le Brevet Technique des métiers.

DEMAIN :

L'Artisan-Chocolatier est un métier d'avenir parce qu'il est un métier de passion. Et c'est cet amour là qui lui permettra de se renouveler pour toujours et de répondre aux attentes gourmandes du plus grand nombre de consommateurs d'aujourd'hui et de demain.

La plus belle des passions est celle que l'on partage.

PÂTISSIER - CHOCOLATIER
La Duchesse d'Angoulême
H. Auger
Spécialité Nougat Richelieu
4, Place des Religieuses - 87120 Richelieu
Tél. 02 47 58 15 88

LES REPÈRES DU GOÛT

UNE CLASSE, UN ARTISAN, UN MAITRE D'ECOLE
Réunir et former les mousquetaires du Goût et de la Santé
DONNER LES REPÈRES DU GOÛT AUX ENFANTS

1^{ère} FORMATION : L'Artisan en conscience et confiance

BUT : former les intervenants qui donneront les repères du goût aux enfants.

Objectifs :

- Acquérir des informations pratiques et techniques pour communiquer sur ce qu'apporte les bons produits naturels aux consommateurs.
- Une des finalités : sensibilisations des élèves de classe de CM2 dans une école près de chez vous afin de répondre à deux questions essentielles :
 - Comment combattre l'obésité (Souci majeur du ministère de la santé).
 - Comment faire la différence entre un produit sans adjuvant et un produit avec des réhausseurs de goût et autres additifs ?

En effet, cela permet d'aider les enfants à trouver les bons repères alimentaires et à reconnaître un goût naturel d'un goût synthétique. Afin d'éviter de consommer des réhausseurs de goûts volatiles en supplément des acides gras saturés et trans.

Nous pouvons prendre l'exemple très concret de l'utilisation de la margarine hydrogénée incorporée dans certains produits qui a davantage d'acides gras saturés néfaste pour la santé que le beurre naturel non cuit, élaboré puis consommé dans les meilleures conditions.

Des solutions :

- 1) Former et faire prendre conscience aux jeunes consommateurs de l'importance de la nourriture pour la santé.
- 2) Combattre l'obésité et le diabète.
- 3) Permettre aux jeunes de perpétuer les bonnes habitudes alimentaires.
- 4) Offrir un avenir plus sûr pour les jeunes qui deviendront des consommateurs avertis.

En conclusion : il faut semer pour récolter. J'ai prévu des formations pour éveiller une prise de conscience sur quoi ? :

- Ses connaissances, et sur les offres faites aux consommateurs
- Définition de la qualité artisanale
- Les avantages pour le consommateur
- Respect des producteurs, des matières premières et de la nature
- Garantie du goût et santé
- Valorisation de l'artisanat est la solution alternative (pourquoi ?)
- Donner les moyens aux consommateurs de réfléchir sur ses actes d'achat et à la société dans laquelle il veut évoluer.

2^{ème} FORMATION : Comment communiquer dans une classe de CM2 :

But : savoir communiquer simplement et efficacement et apprendre la méthode pour donner les repères du goût aux enfants.

- Préparation pédagogique avec l'appui de l'enseignant
- Se faire agréer par l'Education Nationale.

Que faire en pratique : se former, éviter de consommer des produits qui ont plus de 3 additifs et qui contiennent certains colorants (E102, 104, 122, 124, 129).

Responsable Pédagogique et Créateur Formation :

JC. BERTON 05 49 02 33 30 - www.omegachoco.com - chocolatberton@yahoo.fr

LUCATION - VENTE - ACHAT
ENTRETIEN
TP - FRIGOS - UTILITAIRES

Franck AUDINET
f.audinet@audiloc.fr 06 08 84 46 55

Professionnels et Particuliers www.audiloc.fr

Z-I Les Varennes - 86 530
AVAILLES EN CHATELLERAULT
Tél : 05 49 21 53 91
Fax : 05 49 23 08 45

OFFREZ-VOUS UN VOYAGE AU PÉROU :

A LA DÉCOUVERTE DU CACAO PÉROUVIEN

Le voyage qui vous est proposé est avant tout la découverte du cacao, la rencontre des Péruviens, de leur histoire, de leur culture et de ce magnifique et envoiement pays qu'est le Pérou.

Ce pays où des producteurs ont su garder leur cacao d'origine le Criollo, la source naturelle du cacaoyer.

Ce voyage vous permettra d'apprendre et de vous informer sur la production du cacao, de prendre du plaisir en participant à la récolte, à la production et en visitant plusieurs propriétés. Ainsi l'on vous propose de découvrir de vrais échanges directs avec les producteurs de cacao avec des relations équitables de part et d'autres.

La première semaine sera consacrée spécifiquement à la culture du cacao et au travail de la fève de cacao. Les producteurs vous recevront et vous expliqueront le travail qu'ils font en développant la culture biologique, dans le respect de l'environnement et des conditions de travail.

Vous découvrirez la deuxième semaine les autres spécificités du Pérou dans différentes régions, sa culture, son histoire, son peuple et ses paysages grandioses, ses montagnes dans la Cordillère des Andes, l'Amazonie et les côtes de l'Océan Pacifique.

La culture Mochica vous sera présentée à travers les nombreux vestiges de cette civilisation précolombienne qui précéda les Chimus, les Incas, les Aztèques et les Mayas.

Renseignement et inscription
à la Chocolaterie Berton - 05 49 02 33 30
chocolatberton@yahoo.fr
www.omegachoco.com

GOUDEAU

*Matières premières
pour métiers de bouche*

31, rue de Touraine 86530 CENON
Télécopie : 05 49 21 92 59 Tél. : 05 49 21 59 42

ENTREPRISE
TRAVAUX PUBLICS
MARCIREAU
Christophe

Villecourt
86100 CHATELLERAULT
Tél. / fax : **05 49 21 94 43**

Neuf & Rénovation **SAK E. G. B. C.**
Entreprise Générale du Bâtiment du
Châtelleraudais



- Plan - Dessins de PC
- Coordination de travaux
- Avant-projet et devis gratuits
- Développement durable
(plan bois, béton de chanvre...)

SAK E. G. B. C. - 86100 CHATELLERAULT
Tél : 05 49 21 94 43 - Fax : 05 49 21 94 43 - Web : www.sak-egbc.fr



les belles toitures
Bernard DUCHESNES
SARL

- CHARPENTE
- COUVERTURE
- ZINGUERIE
- DÉMOUSSAGE
- CHEMINÉES
- TRAITEMENTS
- TRANSFORMATIONS
DE CHARPENTES
POUR AMÉNAGEMENT
DE COMBLES

SAINT-GENEST-D'AMBIÈRE - 86140 LENCLOITRE
Tél : 05 49 90 71 80 - Fax 05 49 90 78 85

SARL BINET ELECTRICITE



ELECTRICITÉ GÉNÉRALE
ELECTROMÉNAGER
PORTAIL ÉLECTRIQUE
DÉPANNAGE - CLIMATISATION
ANTENNE SATELLITE

Z.I. de BUXIÈRES
86220 Dangé St Romain

☎ 05 49 65 64 39 📠 05 49 85 22 36 📠 06 08 33 95 21



■ Chauffage - Gaz/Fuel
■ Sanitaire
■ Énergie renouvelable
■ Pompé à chaleur
■ Solaire

10, rue Émile Zola
86530 Nointré
Tél : 05 49 90 89 72
Fax : 05 49 19 15 85
lardeau.bernard@orange.fr

PARTENAIRE OFFICIEL DU SALON DU CHOCOLAT 2010
 NOUVEAU OFFICIEL 24 BY LOBBY - FORTOCHOCOLAT.COM

RAISON CHÂTELLERAULT
 3 avenue France de Belfort 86100 CHÂTELLERAULT | 05 49 21 52 22
 email: rca@raisonchateellerault.com ou rca@www.citroen.fr/chateellerault

Volez à Châtellerault avec Silvair !

Apprenez à piloter facilement un ULM ou un hélicoptère !
 Vols d'initiation - Baptêmes
 Offrez un coffret cadeau !
05-4990-2078
 www.silvair.fr

NOUVEAU À BUXEROLLES AD

NOMBREUX VEHICULES NEUFS = OKM A PRIX EXCEPTIONNELS

OFFRE PROMOTIONNELLE
 CONTACTEZ NOUS POUR TOUTS MODÈLES DE VOTRE CHOIX

Peugeot 308 Confort Pack
 1,6 HDI, 110 FAP
 - Option gris alu

-23%

SPÉCIAL ÉTÉ
FORFAIT RÉVISION
FORFAIT CLIM

GJC Automobiles
 6 voie Romaine - BUXEROLLES
 05 49 47 66 91

multimarque

GROUP G

GITEM

GRINGOT TÉLÉVISION

21 La Courbevoie
 86100 CHÂTELLERAULT
 05 49 21 58 24

Télé - Vidéo - HiFi - Électroménager
 Dépannage - Montage Antenne - Parabole
 Agence Canal Plus

La Ferme Saint Jacques

Restaurant - Rôtisserie
05 49 21 01 77

15, avenue Kennedy - 86100 Châtellerault

PRO CUISINES BAINS

CUISINE ÉLECTROMÉNAGER

ÉTUDE GRATUITE

85, rue Aimé Rasselean
 (Rue de la piscine)
 86100 Châtellerault - Tél.: 05 49 02 82 33

Le Pigeonnier du Perron

HOSTELLERIE - RESTAURATION - SÉMINAIRE
 AVAILLES-EN-CHÂTELLERAULT
 Tél : 05 49 19 76 08 - www.lepigeonnierduperron.com

DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS ET DES ENTREPRISES

BURO **CALIPAGE** OFFICE

Consommables informatiques
 Mobilier de bureau - Fournitures de bureau
 Photocopieurs - Fax - Bureautique

à la sortie Sud de Châtellerault, entre Renault et Citroën
Votre grande surface de papeterie, d'informatique et de mobilier

RN 10 Sud - 86100 Châtellerault
Tél. 05 49 21 63 55 - Fax 05 49 21 07 82
 www.buro-service-calipage.com

ATOL LES OPTICIENS

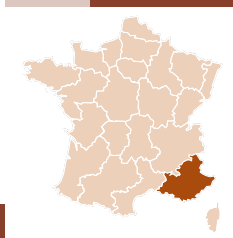
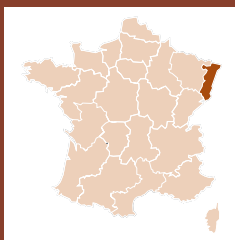
Thierry Deshayes
 Opticien diplômé

64 Boulevard Bressac
 86100 Châtellerault
 Tél : 05 49 21 06 25
 Fax : 05 49 21 53 84
 www.opticiens-atol.com

SPÉCIALITÉS...

ALSACE

- Délices à la cannelle
- Dragées d'Alsace
- Kamasutra : le chocolat dans tous ses états
- Les asperges d'Alsace
- Le tour du monde en chocolat
- Le grès des Vosges
- Œufs de cigogne
- Perle de quetsche
- Perle de mirabelle



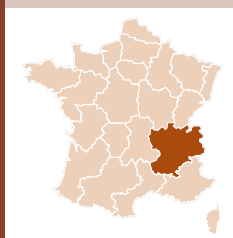
SPÉCIALITÉS...

PROVENCE ALPES COTE D'AZUR

- Le Plat de la Durance
- Nougat Blanc aux Amandes de Provence
 - Le Princier
 - Les Calissons

RHONE-ALPES

- Gamme Chocolat et Café el Palomar du Pérou Équitable et Bio
 - Nougat au Chocolat
 - Nougat à la Rose
- Boule de Noël au Nougat
 - Le Reblochon
- Le Nougat Noir de Provence
- La Marmotte de nos collines
- Les Marrons (Châtaignes) en Pâte, Crème, et Purée
 - Marrons Confits et Glacés



GPM Sarl

Gravure industrielle sur Plastique et Métal
Signalétique intérieure avec Ecriture Braille
Publicité sur véhicules, Panneaux, Enseignes
Etiquettes autocollantes en vinyle
Banderoles, Boîtiers tampons...

Tél: 05.49.20.17.17

www.gpm-signalétique.fr

GPM - ZA La Croix David
22 rue Pierre MARCOU - 86220 INGRANDES

AMBIANCE JARDIN

une autre idée ... des fleurs



INTERFLORA

14, avenue Président Roosevelt
(face au Parc Henri IV)
86100 CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 15 90
Fax 05 49 23 37 51

MAROCAINE

- A l'Huile d'Argan
- L'Arganier
- Le Marocain

PROVINCE DU QUÉBEC

- Sirop d'Érable
- Fondant d'Érable
- Gelée d'Érable
- Sucre et Confiserie à l'Érable
- Liqueur de Cerise Sauvage

france
bleu
poitou



103.3

Home Billard
LOGITEC & C. S.

- Billards
- Baby-foot
- Flippers
- Jake-Box
- Jeux de fléchettes
- Billards Indien
- Accessoires
- Jetons de Poker
- Décorations
salonnaire, domestiques...

vente aux particuliers

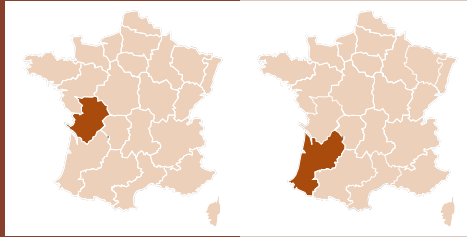
GRAND CHOIX de billards sur 200m² d'expos - Tous styles - Tous types

RD, route de Poitiers - MONTAIGNE
Tél. (05 49 44 01 30 - Fax : 05 49 44 01 01 - www.logitec.fr

SPÉCIALITÉS...

POITOU-CHARENTES

- Le Compostelle du pèlerin
- Le Descartes
- La boule du Futuroscope
- Les chardons du pays
- Le broyé du Poitou
- Les perles du Poitou-Charentes
- Tablette chocolat 99% pur cacao
- Macarons de la Vienne
- L'angélus de Montamisé
- Les cœurs cognac
- Les perles des dames de l'Angélique
- Bonbons à l'Angélique
- Liqueur à l'Angélique
- Angélique confite en barre
- La cannelle de Smarves
- Poire caramel au gingembre
- Feuilleté moelleux
- Le Régional à l'Angélique
- Caramel au beurre Charentes-Poitou
- Les anges d'O
- La pomme de terre de l'île de Ré
- Les Crottins Poitevin
- Punch et Rhum arrangés au Chocolat
- Duchesse d'Angoulême
- Cognac
- Pineau des Charentes
- La marguerite d'Angoulême
- Les filles de la Rochelle
- Le grand chelem
- Galette charentaise
- La sardine de la royannette
- Le sablé rétais
- Le sablé du matin
- Le pilot de sel
- Le fort Boyard
- Beurre de Surgères A.O.C.
- Beurre de Lescure A.O.C.
- Les pains de nos régions
- Le régal de la Saunière
- Le fromageou
- L'Angélique
- Muscades
- Grelons
- Le Châtelleraudais
- Macarons d'Arçay
- Maspains Pistaches
- Tuile Poitevine
- Le Frouma



SPÉCIALITÉS...

AQUITAINE

- La noix du Périgord, chocolat noir
 - La feuille de Vigne
- Le bouchon de Bordeaux
 - Le mascaron
- Prunandise de l'Agennais
 - Les raisins dorés
- Les confitures en deux coup de cuillère à Pau
 - Le rocher de Biarritz
- Les petits macarons d'Henriet
 - Les tourins fantaisies
 - Les pains de touron
 - Noisettine du Médoc
 - Nos caramels maison
 - Kâma-cao
- Les coucougnettes
- Les tétons de la Reine Margot
- Les galipettes
- La Gâteau Basque
- Vin au chocolat
- Foie gras au cacao
 - Cingudy
- Cèpes du Périgord
 - Patates à Papy
- Vin de Bordeaux

Coiffeurs Créateurs
 Visagiste - Conseils
 Eric BOUNIOT - Médaille d'Or de la Coupe du Monde

-20 % de Remise
 sur tous les services coiffures

sur présentation de la pub à l'accueil

33, avenue du Mal Leclerc - CHATELLERAULT
 9h/19h non stop ☎ 05 49 21 44 25

AVIVA **afer** CORRESPONDANT

Placements - Assurances Vie
 Complémentaire santé - Assurances du particulier
 Artisans - Commerçants - Assurances de crédit

89, avenue Foch - 86100 Châtelleraut
 Tél : 05 49 211 211 - Fax : 05 49 21 97 50
 liquard-christophe@aviva-assurances.com

Poissonnerie **BOURBON** Jany Pâtisseries

Spécialité : Plateau de fruits de mer
 ouvert du mardi au dimanche matin inclus

124 rue Bourbon
 86100 Châtelleraut Tel./Fax : 05 49 21 44 14

IRIS SECURITE

SOCIÉTÉ DE SECURITE PRIVÉE ASSURANT

Evénementiels,
 Surveillance,
 Gardiennage.

Sécurité incendie,
 Intervention sur alarme.

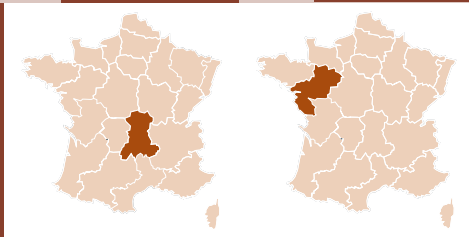
Contact
 iris.securite@hotmail.fr

La Pataterie RESTAURANT

128 route de Paris CHASSENEUIL DU POITOU 86360
 Tel. 05 49 37 95 40 - Fax 05 49 46 71 69
 www.lapataterie.com
 7 jours sur 7 - Midi & Soir

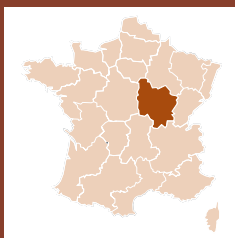
AUVERGNE

- Porcelaine d'Art de Coulevre
- Guimauve
- Pâte au Vin de St Pourçain
- Perles de la Marquise
- Douceurs du Bourbonnais
- L'Impérial



BOURGOGNE

- Craquelles de Bourgogne au Miel
- Craquelles de Bourgogne à la Crème de Cassis
- Pavé de Châtaignes au Miel du Gâtinais
- Craquant du Val de Loire
- Mini Conquistador
- Chocolats aux Épices
- Elancass
- Burgonde
- Autessius
- Griotte



PAYS-DE-LA-LOIRE ET VENDÉE

- Les Quernons d'Ardoise
 - Le Nantais
 - Le Jules Verne
 - Le Bloc d'Ardoise
 - Le Tas de Sel
- La Rillette au Chocolat
 - Les Bugattises
 - Grain de Caviar
 - Cœur de Griotte
- Le Pavé de la Cathédrale
- Fondant Chocolat en Papillote
 - Le Palet Cendéen
- Le Petit Grain de Sel
 - Le Quintefeuille
- Mulons de Guérande
 - Délices à Tartiner
- Emeraude de la Duchesse Anne
 - Le David d'Anjou
- Quarts de Chaume
 - Chaume
 - Savennières
 - Anjou Villages
- Les Brindilles de la Loire
 - Les Angerinettes
 - Les Andaloux
- Macarons à l'Ancienne

CHATEL PHOTOCOMPO

Information - Création Graphique
Impression - Cartographie - Affichage
Impression Numérique

18, avenue Georges Clemenceau - 86100 Châtellerault
Tél. 05 49 93 33 95 - Fax 05 49 93 37 49
Email : chatel.photocompo@wanadoo.fr
Web : www.chatelphoto.com

IMPRIMERIE
CHATELLERAUDAISE

10, Impasse Guillemot - 86100 CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 05 38 - Fax 05 49 23 58 18
Courriel : imprimchatel@wanadoo.fr

Jika Poëles & Cheminées

Z.A. le Bois Weber - Point autoroute - 86530 Naintré
Tél. 05 49 90 34 06 - jika.sarl@wanadoo.fr

Crédit Mutuel
LA banque à qui parler
Loire-Atlantique, Centre Ouest

Boulevard Blossac - 86100 Châtellerault
Tél. : 05 49 12 00 15

GARAGE MOROSINI
VENTE & REPARATION

Véhicules neufs & occasions
et véhicules sans permis

136, rue d'Antran
86100 CHATELLERAULT
Tél. : 05 49 93 28 12 - Fax : 05 49 02 88 71

Auto Primo

Création de Sites & Sites e-commerce
Décoration d'Intérieur
Artisanat

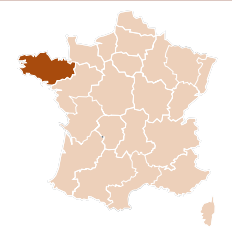
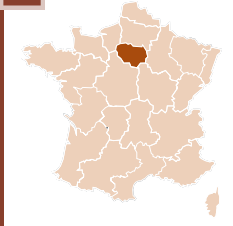
AR HOME

05 49 85 26 59
37 Boulevard Blossac
86100 CHATELLERAULT

SPÉCIALITÉS...

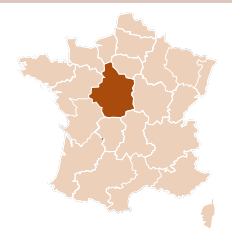
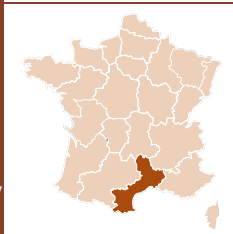
ILE DE FRANCE

- Rose Marine
- Confiture de Chocolaterie
- "Henri 4" l'Élixir
- Sablés Briards
- Sucre d'Orge Des Religieuses de Moret-sur-Loing



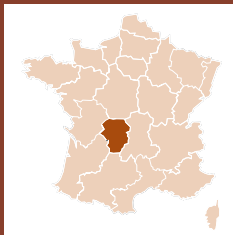
LANGUEDOC-ROUSSILLON

- Triangle d'Or A. Espérasa
- Bouteille de Nougat
- Le Rocher des Albères
- Les Vins de Maury
- Pâtes d'olives
- Muscat de Rivesaltes



LIMOUSIN

- Noisette du Limousin
- Rocher de la Diège
- Porcelaine de Limoges
- Le Cyrano de Saint-Junien
- Le Cyrano
- Pâtes de fruits
- Nougat
- Miel du Limousin



SPÉCIALITÉS...

BRETAGNE

- La recouvrance
- Diamant noir
 - Brest
 - Littoral

CENTRE

- Chocolats pralinés fins
 - Fût de pinard
 - Le claquedent
- Perles au miel de Beaugency
 - Sucre d'orge de Tours
 - Pavé de Tours
 - Croque noisette
 - Le livre tournois
 - Muscadines de Brenne
 - Palets des hautes Tours
- Chocolat 3 Miels de Brenne
 - Caramel beurre salé
 - St Nicolas de Bourgueil

Le Temps des Loisirs
 Propose plus de 70 activités
 Nautisme, Pêche, Tennis, Artisanat, Escalade...
 Les deux présents ou les présents
 pour tous âges et en groupe.

12 rue de la République - 45000 Orléans
 Tél : 02 38 41 11 11

Boutineau
 L'installateur d'énergies

- Energies Renouvelables
- Chauffage-Plomberie
- Photovoltaïque-Electricité
- Froid-Climatisation

Préservez la Qualité de vos produits

45 m - 0 - 03 49 52 95 86 - 03 49 52 95 86

VM BMO
 MATERIAUX

73 DU SANITAL
 86 CHATELIERAULT
 Tél : 05 49 02 35 00
 Fax : 05 49 21 09 31
www.vm-matériaux.fr

CONSTRUCTION AMENAGEMENT RENOVATION

Chocolaterie
Les Cigales
 boulangerie - pâtisserie

1, rue Chêne Vert - Vouillé
 Tél. : 05 49 51 17 37

C-CLYNE LE BIO EN ACTION
 Entreprise de nettoyage utilisant des produits bio

Nettoyage vitres, véranda, tombes, terrasses, locaux, piscines
 Déménagement, mur, ciment en place
 et autres travaux de nettoyage

FREDERIC LACOMBE
 8, rue du Parc 86300 OUILLY

Tel: 05 43 19 44 57
 Fax: 05 72 09 70 46

c-clyne.com

DOUCET FAÇADES

Façade - Peinture intérieure et extérieure
 Isolation Thermique par l'Extérieure
 Enduit Neuf et Rénovation

Rue de Nerpuy- 86530 Naintré
Tel 05 49 21 50 70
 Mail doucet.facade@wanadoo.fr

SPÉCIALITÉS...

CHAMPAGNE ARDENNES

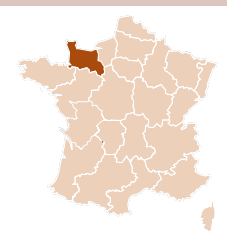
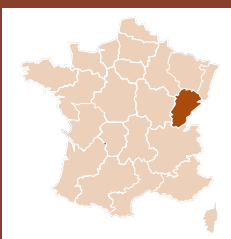
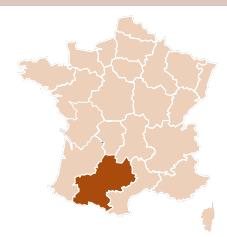
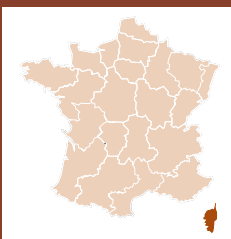
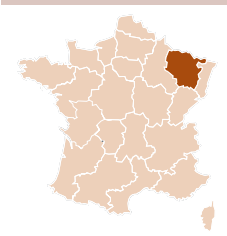
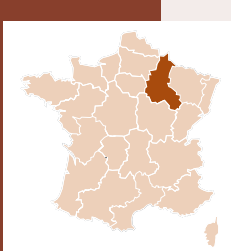
- Les sangliers des Ardennes
- Les ardoises
- Le chapeau Napoléon
- Champagne

CORSE

- Corsés Grimaldi
- Clémentines
- Thym sauvage
- Cédrat
- Miel de Corse
- La châtaigne de Corse
- Terra Rossa (ganache à l'huile d'olive)
- Alcools et liqueurs fines de Corse

FRANCHE -COMTÉ

- Le « Doubs » frisson
- Les griottines



SPÉCIALITÉS...

LORRAINE

- Les tourelles de ma ligne Maginot
- Les Macaron lorrains

MIDI-PYRÉNÉES

- Pâte d'amande artisanale « fait main »
- Le pavé du capitole
- Praliné à l'ancienne
- La Toulousaine
- Les grignotines
- Barri cou
- L'Aumônière

NORMANDIE

- Les larmes de Jeanne d'Arc
- Le Drakkar



Jean-François CAVALLIER
Pharmacien - Herboriste

Herboristerie Lamignat
72, Grande Rue Châteauneuf
86100 CHATELLERAULT

Tél. : 05 49 21 08 28
www.herboristerie-lamignat.com



INSTITUT DE BEAUTÉ
GUINOT
INSTITUT - PARIS

40, Av Wilson 86100 Châtellerault
Tél : 05 49 85 96 36 sur RV
www.guinotchâtellerault.fr



TOYOTA
SNDA Touzalin
Poitiers - Châtellerault

GARAGE JM BERLAUD



CENTRE
GEFAUTO

CHATELLERAULT
☎ 05 49 21 00 65



LES TALMEULIERS

BOULANGERIE - PATISserie - SALON DE THE
CHOCOLATIER - TRAITEUR - GLACIER - CONFISEUR

Chauvigny




05.49.46.35.30 05.49.46.31.19