

# Dossier de Presse

LYCÉE **M** CLOS MAIRE  
BTS TOURISME

*Salon de Dégustation*  
**Pains · Vins · Fromages**  
HALLES DE BEAUNE  
Samedi 20 Octobre 2012 & Dimanche 21 Octobre 2012  
(de 17h à 22h00) (de 10h à 19h)

Rejoignez-nous sur Facebook!



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Invité d'Honneur  
Vallée de **Kaysersberg**  
en Alsace

Entrée : 12 euros  
gratuit pour les moins de 10 ans

# **Sommaire**

<b><i>Communiqué de presse</i></b>	p3
<b><i>1. Présentation du salon</i></b>	p4
1.1. Historique	p4
1.2. L'apport pédagogique du salon	p4
1.3. Les sections tourisme du lycée Clos Maire	p5
1.4. Témoignages d'anciens élèves	p6
1.5. Interview d'une ancienne élève	p7
<b><i>2. Invité d'honneur</i></b>	p8
2.1. Une destination gastronomique d'exception : La vallée de Kaysersberg	p8
2.2. Les vins à l'honneur	p8
2.3. Les fromages de la vallée	p8
2.4. Les douceurs Alsaciennes	p8
<b><i>3. Les partenaires du salon</i></b>	p9
<b><i>4. Informations pratiques</i></b>	p10
4.1. Prix et prestations	P10
4.2. Promotion des produits	p10
4.3. Accès au salon	p10
<b><i>5. Vu dans la presse</i></b>	p11

**Contacts presse : Justine Larue  
Lycée Clos Maire- Section Tourisme  
Tél : 03 80 24 40 15 fax : 03 80 24 40 14  
Email : [pvf.closmaire@gmail.com](mailto:pvf.closmaire@gmail.com)  
Page facebook : [www.facebook.com/salonpvf](http://www.facebook.com/salonpvf)**

*Communiqué de presse*

***Salon Pains Vins Fromages  
Halles de Beaune  
Samedi 20 et dimanche 21 octobre 2012***

Incontestablement l'un des événements majeurs de la ville de Beaune, le Salon Pains Vins Fromages organisé par les sections « Tourisme » du Lycée Clos-Maire de Beaune, et pour la deuxième année, avec le soutien de Passion Froid Groupe POMONA Dijon Bourgogne, se déroulera sous les halles de Beaune, face à l'Hôtel Dieu, pour la 23ème année consécutive.

Pour un prix d'entrée de 12 €, les visiteurs pourront déguster une grande diversité de mets et de vins reflétant les saveurs des terroirs français. Cette découverte les entraînera sur les routes gastronomiques des différentes régions viticoles de France : Alsace, Aquitaine, Bourgogne, Champagne-Ardenne, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Pays de la Loire, Rhône-Alpes, Provence Alpes Côte-d'Azur... Un verre de dégustation gravé aux couleurs de la section Tourisme leur sera offert. Les gourmets pourront acheter à cette occasion et directement auprès des viticulteurs et exposants les produits qu'ils auront goûtés et appréciés.

Tous les gourmands sont invités à venir sur le salon le samedi 20 octobre de 17h00 à 22h30 et le dimanche 21 octobre de 10h00 à 19h00. Plus de 2500 visiteurs sont d'ores et déjà attendus sous les halles de Beaune.

Durant ces deux jours, le goût sera à l'honneur pour le bonheur de nos visiteurs qui apprécieront la qualité de l'accueil ainsi que l'ambiance festive et animée de cette manifestation.

**« La vallée de Kaysersberg en Alsace » sera l'invitée d'honneur de cette année, venez découvrir ses richesses gastronomiques.**

Suivez-nous sur Facebook !



web

**Contacts presse** : Justine Larue  
Lycée Clos Maire- Section Tourisme  
Tél : 03 80 24 40 15 - Fax : 03 80 24 40 14  
Email : [pvf.closmaire@gmail.com](mailto:pvf.closmaire@gmail.com)  
Page Facebook : [www.facebook.com/salonpvf](http://www.facebook.com/salonpvf)

## **1. Présentation du Salon Pains Vins Fromages**

### **1.1 Historique**

Le premier salon "Pains, Vins, Fromages" a été mis en place en octobre 1989 par la Jeune Chambre Economique de Beaune, en partenariat avec l'entreprise France Frais, assurant l'apport de l'intégralité des fromages et leur logistique.

Dès décembre 1992, la JCE a contacté le BTS Tourisme du Lycée Clos Maire de Beaune dans le but d'assurer la pérennité de ce salon. En octobre 1993, ils décident de collaborer pour assurer l'accueil et la tenue des stands pendant la manifestation.

À partir de la 5ème année d'existence du salon, en octobre 1994, les étudiants ont pris le relais afin de l'organiser entièrement, en collaboration avec France Frais.

Cet événement beaunois fêtera sa **23ème édition en octobre** et c'est avec beaucoup d'enthousiasme que les étudiants s'apprêtent à réitérer l'expérience, avec comme partenaire la société Passion Froid Groupe POMONA Bourgogne Franche-Comté, l'Association Vive La Bourgogne et le fromager beaunois Alain Hess.

### **1.2 L'apport pédagogique du Salon**

Ce salon se renouvelle chaque année grâce à l'implication des différentes promotions d'étudiants, solidement encadrées par l'équipe pédagogique des sections Tourisme. Les étudiants gèrent entièrement l'organisation de cet événement : contacter la presse, les viticulteurs, les sponsors relevant tant du domaine privé qu'institutionnel, avoir un bon relationnel avec les acteurs du tourisme... Autant d'actions qui concourent à la formation de ces futurs professionnels du tourisme et les projettent au cœur des réalités de terrain.

Les bénéfices du salon sont utilisés tout au long de l'année pour financer des sorties sur le terrain et des voyages d'études permettant aux étudiants de découvrir des destinations variées, des structures touristiques. Ces voyages sont aussi l'occasion de rencontrer des professionnels pour des échanges enrichissants et des découvertes des métiers du tourisme.

L'objectif de la manifestation est aussi de faire découvrir ou redécouvrir, sous la forme d'une dégustation, trois familles de produits célèbres dans le monde entier ; car le pain, le vin et le fromage constituent, en termes de gastronomie, trois éléments incontournables du terroir français et indispensables aux yeux des clientèles touristiques.

Le salon est donc un moyen pour les visiteurs comme les étudiants, de découvrir et d'apprécier cette trilogie du patrimoine gastronomique ; ce même patrimoine reconnu depuis juillet 2010 par l'UNESCO. Et pour la première fois cette année, nous vous invitons à venir dans les coulisses du Salon et découvrir l'envers du décor !

### **1.3 Les Sections de Techniciens Supérieurs de Tourisme du Lycée Clos Maire**

Le lycée Clos Maire est un établissement public qui accueille chaque année une moyenne de 900 élèves. Il propose 3 filières d'enseignements : Général, Professionnel et BTS Tourisme.

La section tourisme propose :

#### **B.T.S. Animation et gestion touristiques locales**

Il prépare aux métiers du tourisme réceptif :

- Agent de développement
- Guide accompagnateur
- Organisateur de visites, de circuits touristiques et d'évènements
- Personnel d'accueil et d'information touristique
- Gestionnaire de structures touristiques...

Dans des entreprises touristiques variées :

- Agences de voyages réceptives
- Associations de tourisme
- Autocaristes
- Organismes institutionnels et collectivités territoriales
- Musées, châteaux, sites, Parcs Naturels...
- Offices de tourisme...

#### **B.T.S. Ventes et productions touristiques**

Il prépare aux métiers du tourisme émetteur :

- Agent commercial
- Agent de comptoir billettiste
- Conseiller en voyage
- Forfaitiste...

Dans des entreprises touristiques variées :

- Agences de voyages
- Compagnies de transports
- Entreprises de location de véhicules
- Organismes institutionnels
- Voyagistes...

#### **B.T.S Technicien Supérieur de Tourisme**

Ce nouveau BTS se substitue aux BTS VPT et AGTL et a pour mission de former davantage les futurs diplômés sur la dimension commerciale et numérique des métiers touristiques qui ne cessent d'évoluer.

## **1.4 Témoignages d'anciens élèves**

### **Nicolas Frotey éditions 2009 -2010**

Pour ma part j'ai un peu tourné sur tous les postes, et j'ai un excellent souvenir de cette manifestation à la fois conviviale pour les organisateurs et les visiteurs. Quoiqu'il en soit, l'expérience que j'ai pu retirer du contact direct avec ces mêmes visiteurs est un acquis qui me sert dans ma vie de tous les jours comme dans mes études, malgré une réorientation. Qui plus est, la variété de fromages présentées est un véritable régal tant pour les yeux que pour les papilles (pas de vins pendant le service!). Mon meilleur souvenir PVF? hmmm... L'after?

### **Marie Laurent édition 2010**

Pvf, une seule édition pour moi au stand Guillemot de Savigny lès Beaune... Des rencontres, du bon vin, des gens géniaux et de la bonne humeur et bonne ambiance! J'ai adoré sincèrement et j'espère bien y revenir en tant que simple visiteuse et dégustatrice.

### **Priscilla Brazier éditions 2007 - 2008**

Accueil la première année et stand de vin beaujolais la seconde. Beau souvenir et belle expérience!

### **Magali Dufour**

Fromages d'Europe et Jurançon + logistique la 2ème année. De grands moments que je n'oublie pas...

### **Mathilde Pallegoix éditions 2010 - 2011**

PVF c'est une super expérience moi je mangeais plus de fromages que j'en servais c'était trop bien! Beaucoup de convivialité et de bonne humeur !! Des moments inoubliables entre camarades du BTS !

### **Amélie Cloix**

pour faire simple une bonne expérience avec de bons souvenirs un moment où on ne s'ennuie pas!!

## 1.5 Interview d'une ancienne élève

Interview de Lucile Mangematin éditions 2010 -2011



« PVF est un événement très puissant et très dur physiquement et mentalement. Cet événement nous permet à nous, jeunes étudiants, de découvrir la création d'un événement de grand ampleur du début jusqu'à la fin, c'est-à-dire l'avant, le pendant et l'après. Et oui, même quand c'est fini, il y en a encore. Par exemple, nous proposons des questionnaires de satisfaction au public. Après PVF, certains élèves sont donc chargés de les dépouiller et de les analyser. C'est une expérience très enrichissante parce qu'on apprend directement sur le terrain et une grande expérience au niveau du cœur car on fait des rencontres, on est tous ensemble sur un même projet, tous dans la même galère pendant deux jours et surtout, on est au contact du public. Mais mis à part le stress, on rigole beaucoup et on n'en garde que des bons souvenirs.

Pour ma première année, j'étais au service du fromage, et pour ma deuxième année, j'étais chargée du dossier des viticulteurs. En fait, j'étais « madame Vin » ! Je m'occupais des dossiers d'inscription des viticulteurs, de créer une base de donnée avec leurs coordonnées qui servira pour

les années suivantes. Le jour J, j'étais chargée de les accueillir et de les accompagner à leur stand et de leur attribuer un étudiant. Et, surtout, je devais m'assurer que tout se passait bien pour eux pendant le salon, qu'ils ne manquaient de rien. Après PVF, j'étais chargée de trier tous les questionnaires de satisfaction des viticulteurs, de voir s'ils étaient satisfaits, s'ils voulaient bien revenir pour l'édition suivante. J'ai aussi envoyé des lettres de remerciement avec des photos de l'évènement.

Mes plus beaux souvenirs de PVF, c'est le moment où les premières personnes rentrent dans la salle et où on se dit « Ca y est, on y est, on a réussi ! », et également, le dimanche soir, lorsque tout est fini, rangé, nettoyé et qu'on sait qu'on a fait quelque chose de vraiment bien ! »

## ***2. L'invité d'honneur : La vallée de Kaysersberg en Alsace***

### **2.1. Une destination gastronomique d'exception**

Riche d'un terroir haut en couleurs, la vallée de Kaysersberg se caractérise par ses vins blancs renommés, ainsi que par un territoire généreux en produits locaux : des fromages de caractère, des produits fermiers authentiques, sans oublier les nombreuses spécialités sucrées qui font frémir nos papilles. Et cette année notre invitée d'honneur nous promet un weekend plein de surprises ! Plus d'informations sur notre page Facebook !

### **2.2. Les vins à l'honneur**

La Vallée de Kaysersberg se démarque d'abord par la diversité de ses cépages : Le Pinot blanc, le Pinot noir, le Muscat, le Riesling et le fameux Gewurztraminer ! Mais le territoire ne se résume pas à cette seule image. Vous découvrirez aussi la bouteille typique alsacienne, l'élégante et élancée « flute d'Alsace ». Venez déguster ces vins aux noms plus qu'énigmatiques : le Furstentum, le Mambourg, le Marckrain ou encore le célèbre Kaepfferkopf qui signifie « tête de scarabée ».

### **2.3. Les fromages de la Vallée**

Pour se marier aux vins de la région, la vallée de Kaysersberg possède de nombreux fromages au caractère affirmé. Parmi les plus connus, le Munster, traditionnellement fabriqué dans les fermes de montagnes et entreposé dans les caves voutées et humides sur des étagères en sapin. Une spécialité qui vient de la vallée même : Le tchic, un fromage frais de type faisselle assaisonné avec des herbes et de l'ail, que vous pouvez trouver dans les fermes de la vallée.

### **2.4. Les douceurs Alsaciennes**

Plaisirs sucrés sont aussi au rendez-vous en Terres Alsaciennes. Les petits fours à la cannelle et le vin chaud sont les célèbres spécialités des marchés de Noël. Il ne faut pas se fier au nom du Brie au kirsch, non, ce n'est pas un fromage mais une délicieuse pâtisserie au secret de fabrication bien gardé. Et pour finir le Ogey est une brioche roulée au fruits secs macérés dans l'eau de vie que l'on mange encore une fois lors des festivités de Noël.

**Contacts presse : Christophe BERGAMINI**  
**Office de Tourisme de la Vallée de Kaysersberg**  
**Tél : 03 89 71 27 12 mobiles : 06 07 04 19 62**  
**Email : christophe@kaysersberg.com**

### ***3. Les partenaires du salon***

#### **3.1 Passion Froid Groupe Pomona**

Avec 4 500 références de l'entrée au dessert, le réseau Passion Froid Groupe Pomona est aujourd'hui le distributeur leader en bi-température Frais/Surgelés sur le marché de la distribution pour la Restauration Hors Domicile.

Passion Froid Groupe Pomona Dijon Bourgogne assure toute la logistique « froid » du salon.

#### **3.2. Vive La Bourgogne !**

Depuis 2006, 23 entreprises bourguignonnes ont formé l'association « Vive la Bourgogne ! » dont le but est de mutualiser les actions d'information, de promotion et de vente de produits bourguignons de qualité.

Les adhérents de « Vive la Bourgogne ! » offrent l'intégralité des fromages de Bourgogne, et autres spécialités gastronomiques bourguignonnes.

#### **3.3. La Fromagerie Alain Hess**

M. Alain Hess nous apporte un soutien logistique pour les produits bourguignons, et intervient dans la formation de nos étudiants.

#### **3.4. Les Minoteries de Parçey**

Les Minoteries de Parçey fournissent au Groupement des Boulangers Beaunois les farines indispensables à la fabrication des pains.

#### **3.5. Le Groupement des Boulangers Beaunois**

Les boulangers de Beaune et des alentours se mobilisent pour approvisionner sur le week-end le salon en pains divers et variés, afin de proposer une dégustation complète, dernier volet de notre trilogie gourmande.

#### **3.6. Les viticulteurs**

Venus de toute la France, ils proposent gratuitement leurs vins à la dégustation, partagent leurs terroirs avec les visiteurs et apprécient la convivialité de ce salon. Et si les vins vous ont plu, les viticulteurs les proposent également à la vente.

#### **3.7 France Bleu Bourgogne**

France Bleu Bourgogne qui assure la promotion en organisant notamment un jeu concours

## 4. Informations Pratiques

### 4.1. Programme

SAMEDI 20 OCTOBRE 2012 :

16h-17 h : installation des exposants  
 17 h : ouverture au public  
 21 h 30 : fermeture des guichets  
 22 h 30 : clôture du salon.

DIMANCHE 21 OCTOBRE 2012 :

10 h : ouverture au public  
 11h30 : inauguration officielle  
 18h : fermeture des caisses  
 19h : fermeture du salon.

### 4.2. Prix et Prestations

#### Droit d'entrée :

Le prix est de 12€ par personne et gratuit pour les enfants de moins de 10 ans.

Ce prix comprend **un verre gravé** aux couleurs de la Section Tourisme, la dégustation à volonté des pains et des fromages proposés, et la dégustation raisonnée des vins proposés par les viticulteurs sur le salon.

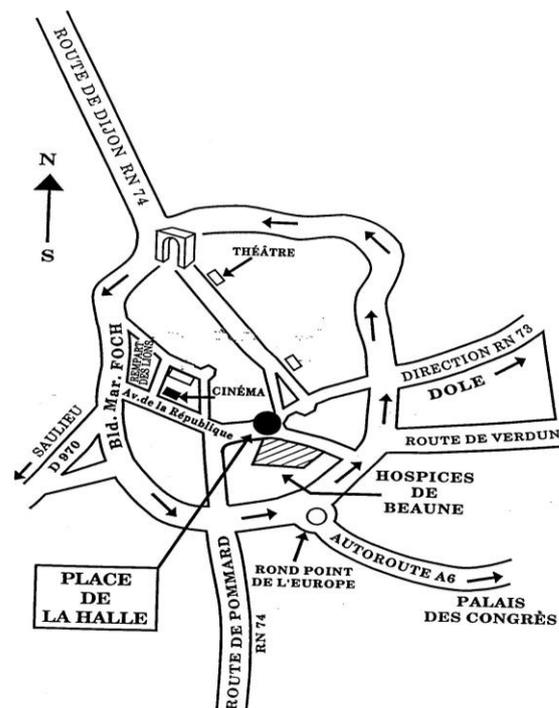
Chaque visiteur peut acheter les produits proposés par les viticulteurs.

#### Promotion :

La promotion des produits proposés par les exposants est assurée par les étudiants, chaque visiteur recevant également à l'entrée une liste exhaustive des participants au salon (nom, adresse).

### 4.3. Accès au salon

Le salon se déroule sous les Halles,  
 en face de l'Hôtel-Dieu,  
 en plein centre historique de Beaune.



## 5. Vu dans la presse...

### GASTRONOMIE

#### Du pain, du vin et du fromage



Ce sont les étudiants qui accueillent le public et font la promotion des produits du terroir. Photo archives LBP Pour cette 22<sup>e</sup> édition du -salon Pains, Vins, Fromages à Beaune, les soixante-dix étudiants en BTS Tourisme relèvent à nouveau le défi. Les 15 et 16 octobre, le salon Pains, Vins, Fromages, la plus grosse manifestation de France, entièrement pensée, organisée et gérée par des étudiants ouvrira ses portes aux Beaunois et aux touristes de passage.

Pour la 22<sup>e</sup> édition, les invités d'honneur sont des producteurs de champagne. Ils viendront promouvoir leurs récoltes aux côtés d'une vingtaine de vignerons de France et de Navarre, choisis et invités par les étudiants des deux sections "tourisme" de BTS du lycée Clos-Maire à Beaune. Car ce salon est en fait un prétexte, et surtout l'aboutissement de deux ans d'apprentissage pour les jeunes étudiants. Leur formation comprend effectivement des épreuves pratiques, c'est en cela, explique Delphine Buisson, enseignante au sein de la filière, que le lycée Clos-Maire « inscrit ses étudiants dans la réalité de leur futur métier ».

Le challenge 2011

Démarchage, budget, promotion, organisation, communication, mise en place, toutes ces tâches reviennent aux jeunes gens. La répartition s'organise entre les premières et les deuxièmes années du BTS pour passer le témoin. Si cela fait vingt-deux ans que ce salon existe, son organisation n'est pourtant pas acquise.

Cette année, les étudiants ont dû faire face à un nouveau défi de taille. Traditionnellement, une société gérait pour eux les partenariats avec les fromagers de toute la France. Cette année, elle leur a faussé compagnie. Ils ont dû trouver eux-mêmes des producteurs pour l'aventure.

Un vrai mécénat

Et ce n'est pas facile, quand on se présente comme -étudiant en BTS de convaincre un fromager de donner des produits et de laisser à des petits jeunes le soin d'en assurer la promotion. « Nous aimons à dire que nos -partenaires sont des vrais mécènes. Ils participent à la formation de la future génération », continue Delphine Buisson. Et puis, question gros sous, c'est vrai, l'entrée payante n'est pas anodine. « Les recettes servent à la communication du salon suivant et à financer d'autres projets pédagogiques », reconnaît Laura Commaret, étudiante en deuxième année. C'est elle la « madame relation presse » désignée cette année. « Avec, on se paye de nouveaux outils informatiques, la ligne de téléphone que l'on utilise pour démarcher nos producteurs... »

Alors, pour aider les étudiants en BTS Tourisme, rien de plus simple : aller profiter d'une dégustation gratuite de bons pains, bons vins et bons fromages venus de toute la France... Dur !

Salon Pains Vins Fromages aux Halles de Beaune, samedi, de 17 heures à 22 h 30 et dimanche, de 10 à 19 heures.

Entrée : 12 €, gratuit pour les moins de 10 ans.