MAIRIE
ASNIÈRES-SUR-SEINE

Marchés de Noël

INAUGURATION

en présence de Daniel Riolo
LE 11 DÉC. À 19H

Gastronomique

11, 12, 13 décembre

Artisanal

Du 16 au 20 décembre

Parvis hôtel de ville

+ d'infos : direction de l'évènementiel - 01 41 11 15 66
evenementiel@mairieasnieres.fr - asnieres-sur-seine.fr

Illustration : Getty/Adobe Stock - Imprimé en interne sur papier écologique
Septembre 2026 - Réalisation : Direction de la communication - SR - Illustration

11-12 ET 13 DÉCEMBRE 2026

MARCHÉ DE NOËL "GASTRONOMIQUE" D'ASNIÈRES-SUR-SEINE

PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE



L'exigence de la qualité au cœur de nos traditions

À Asnières-sur-Seine, le goût et l'excellence s'imposent au quotidien. Un engagement que la Ville entretient toute l'année avec ses commerçants et ses marchés. À l'approche des fêtes, la municipalité perpétue cette ambition depuis plus de 20 ans en offrant aux Asniérois un Marché de Noël d'exception, dédié à la gastronomie et à l'artisanat, rythmé par des animations pour toute la famille.



© David DESLUX

Le Marché Gastronomique

- **Vendredi 11/12** de 10h à 21h — Nocturne — *19h - Inauguration en présence de Daniel RIOLO*
- **Samedi 12/12** de 10h à 21h — Nocturne — *"Au Cœur du Marché " avec Laure GASPAROTTO et Sébastien AUVINET*
- **Dimanche 13/12** de 10h à 19h

3 Jours de Fête

Le Marché de Noël d'Asnières-sur-Seine fait son grand retour ! C'est le rendez-vous féerique que les Asniérois, et l'ensemble des Franciliens attendent avec impatience. Une promesse : **trois jours de célébration, de saveurs et d'émerveillement gustatif.**

Sur le parvis de l'Hôtel de Ville, retrouvez la crème des terroirs de nos belles régions, des Antilles et de nos voisins européens. Le temps d'un week-end, la mairie revêt ses habits de lumière pour lancer les festivités de fin d'année.

Venez vivre le coup d'envoi de la magie de Noël !

Gastronomie, Terroir, Artisanat

MARCHÉ DE NOËL
"GASTRONOMIQUE"
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

11-12 ET 13 DÉCEMBRE 2026


© David DESLUX




Une aventure débutée en 2005. Sébastien Auvinet, fin connaisseur de l'événement pour y avoir œuvré dix ans durant aux côtés de Jean-Pierre Coffe, a signé avec rigueur la sélection des producteurs et artisans de ce premier volet gastronomique.

" Les produits de qualité existent, il faut aller à leur rencontre, échanger avec les producteurs. Leurs métiers sont passionnants ! "

Terroir - Traditions - Artisanat

Asnières-sur-Seine fête la gastronomie !

Plongez dans un univers d'excellence. L'édition 2026 du Marché Gastronomique de Noël réunit des talents d'exception et des producteurs engagés (AOP, Bio, HVE). Plus qu'un marché, c'est un hymne à la tradition et aux produits d'exception.

Durant trois jours, partez à la rencontre de passionnés ravis de partager l'histoire de leur métier. Entre la visite du Père Noël, les parades et les animations festives, le Marché de Noël offre un moment de convivialité intergénérationnel inoubliable.


© Philippe GANILHO

Place à un véritable feu d'artifice de saveurs ! Notre sélection rend hommage aux plus grands fleurons de la gastronomie française : la finesse d'un Sainte-Maure de Touraine AOP, l'authenticité d'un foie gras du Gers ou des Landes, sans oublier les pépites de nos littoraux comme le saumon sauvage fumé de Quiberon et les huîtres de Bretagne.



Départements et régions à l'honneur...

Embarquez pour un tour de France d'exception ! Nos 27 artisans et producteurs vous invitent à un périple gourmand. D'Aix en Provence et ses Gins, à la Charente avec ses Pineaux et Cognacs, jusqu'à la Touraine et au Poitou pour leurs fromages et chocolats affineurs, chaque étal est une invitation au voyage. Venez dénicher les pépites qui sublimeront vos tables de fête !

Gastronomie, Terroir, Artisanat

PRODUCTEURS, ARTISANS

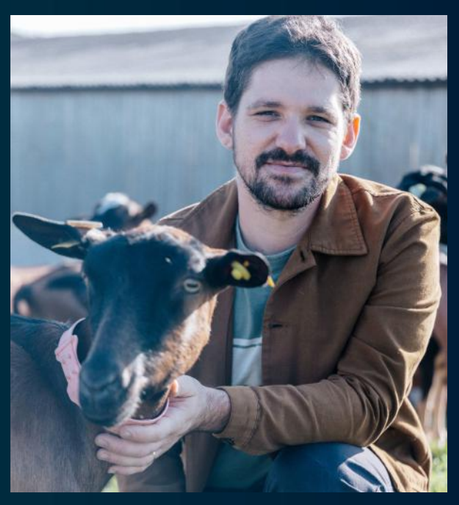
L'EXCELLENCE EST ICI, AUTOUR DE NOUS

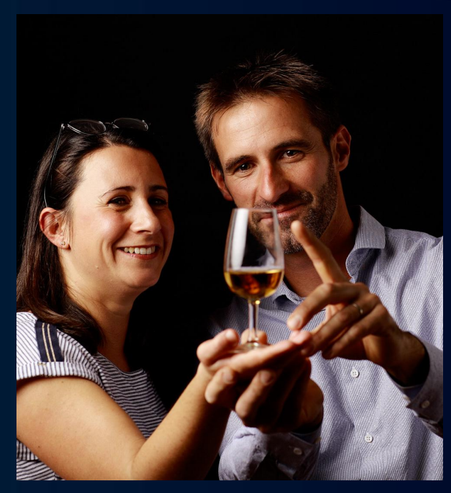
25 EXPOSANTS - PRODUCTEURS - ARTISANS - DÉFENSEURS DU GOÛT

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE











Ce marché est une occasion unique, ce sont les trésors de nos terroirs qui viennent à nous !

Ces artisans et producteurs sont les gardiens de nos saveurs, œuvrant avec passion chaque jour pour **perpétuer des produits d'exception**. Leur engagement est vital : si certains savoir-faire remontent à des millénaires et sont parfois menacés, notre volonté est de les célébrer et de les préserver. **Ces métiers sont l'empreinte vivante de notre histoire, la signature de nos régions**.

Nous les avons rencontrés, parcourant vignes, fermes, ateliers et boutiques, pour découvrir **leur quotidien** et leur métier-passion. Une immersion dans **un travail de sens et d'authenticité** !

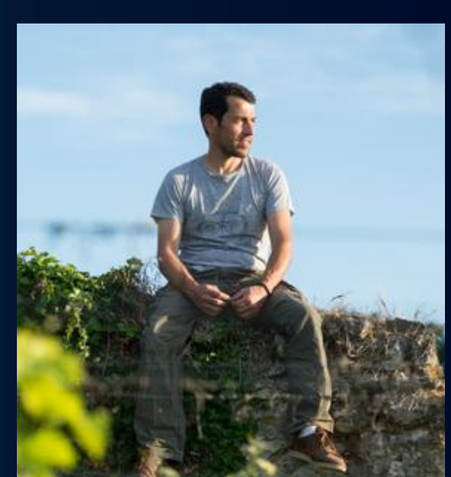
Beaucoup d'entre eux ont osé changer de vie. Franck, Matthieu, Stéphanie, Simon... ; ils sont passés du bureau à la terre, transformant ainsi leur quotidien en producteurs engagés. **Leur histoire est la preuve que le retour aux sources, au travail de la terre, est une voie vers l'épanouissement** !





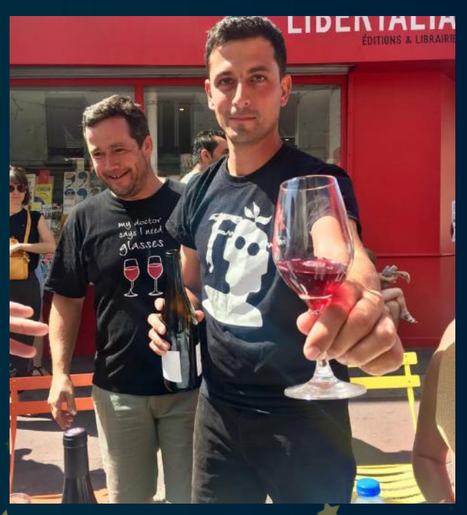














PRODUCTEURS, ARTISANS

L'EXCELLENCE EST ICI, AUTOUR DE NOUS

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

25 EXPOSANTS - PRODUCTEURS - ARTISANS - DÉFENSEURS DU GOÛT -











Pour les fêtes, nous célébrons le vrai ! Ces producteurs sont les gardiens de nos traditions : ces fameux produits que l'on aime partager. Ils sont l'assurance d'un goût authentique et la promesse d'un bonheur simple et chaleureux autour de la table !







Réjouissons-nous de leur présence et de la chance qu'ils nous donnent : celle d'honorer nos tables,toute l'année et pendant les Fêtes !



L'excellence de ces 27 exposants pour cette édition 2026 est guidée par un héritage puissant : la quête du vrai transmise par Jean-Pierre Coffe, ambassadeur incontesté de la gastronomie française. Lequel nous a tranmis cet héritage du "Bon Goût " !



Venez vivre cette exigence du goût !



Parmis les nouveautés cette année :

Le Safran de Lorraine
Domaine La Grange aux Belles - Vins d'Anjou
Charcuterie Réunionnaise et plats cuisinés



LAURE ET SÉBASTIEN

LE MARCHÉ... UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT !

MARCHÉ DE NOËL
"GASTRONOMIQUE"
ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE



Sa passion, son histoire "el vino"
Un peu, beaucoup, passionnément !

Laure GASPAROTTO

Journaliste et écrivaine spécialisée dans l'univers viticole, Laure Gasparotto a arpenté les vignobles du monde entier pour aller à la rencontre des vignerons et déguster des milliers de cuvées. Autrice d'une quinzaine d'ouvrages — parmi lesquels "L'Atlas des vins de France", "Vigneronne" ou encore "Si tu veux la paix, prépare le vin" —, Laure Gasparotto vient de publier également "Les fabuleux itinéraires Michelin – La France des vins" un guide pratique pour accompagner nos voyages.

Laure Gasparotto sera présente le vendredi 11 décembre et l'inauguration du marché. Elle animera aux côtés de Sébastien plusieurs temps forts du week-end "au coeur du marché" du vendredi 11 décembre au dimanche 13.

"AU COEUR DU MARCHÉ" - LAURE ET SÉBASTIEN PRÉSENTERONT CES HOMMES ET FEMMES...
ARTISANS ET PRODUCTEURS... HISTOIRES, PASSIONS...

Son histoire et une passion liées à
celles d'un homme, Jean-Pierre COFFE

Sébastien AUVINET

Pendant 17 ans, Sébastien Auvinet a œuvré aux côtés de Jean-Pierre Coffe, y affûtant son exigence du « bon » et son attachement rigoureux aux produits du terroir, au vin et à la gastronomie. Pour la quatrième année consécutive, il retrouve Laure Gasparotto sur le parvis de l'Hôtel de Ville pour co-animer cette 21ème édition du marché. Ensemble, au travers de la séquence «au cœur du marché », ils iront à la rencontre des artisans et des producteurs.

Sébastien Auvinet sera présent pendant les trois journées du marché gastronomique du vendredi 11 décembre au dimanche 13, ainsi que pour l'inauguration du marché.



Venez les rencontrer sur le Marché de Noël
Parvis de l'Hôtel de Ville - Asnières-sur-Seine

11-12-13
DÉCEMBRE
2026

MARCHÉ DE NOËL

"GASTRONOMIQUE"

ASNIÈRES-SUR-SEINE

PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

27 Artisans Producteurs

Portraits...

© David DESLUX

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

COGNAC - PINEAU DES CHARENTES - AOC
MAISON SOUCHET





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT CHARENTE 16

MAISON Souchet

PINEAU DES CHARENTES

WWW.BOUTIQUE.PINEAU.FR

Située à Ars en Saintonge, au coeur de la Petite Champagne, la Maison Souchet perpétue un savoir-faire qui se transmet depuis 1914. Gaël et Stéphanie représente la 4ème génération à produire, sur ces terres, **Cognac - VS - VSOP - Vieille Réserve, Pineau des Charentes blanc et rouge**.
Dans le verre, on y retrouve toute la générosité des vignerons, d'hier et d'aujourd'hui, comme l'ensoleillement des coteaux.

Appellation d'origine contrôlée depuis 1945, le Pineau des Charentes est élaboré en Charente et Charente-Maritime

MAISON SOUCHET
CHEM. DES PRÉS,
16130 ARS

@PINEAUCOGNACSOUCHET





"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

SAUMON FUMÉ - ARTISAN FUMEUR
COTÉ SAUVAGE





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT MORBIHAN 56

L'artisan du poisson fumé
Côté Sauvage
Z.A. de Kergroix 56510 St-Pierre Quiberon 0297307398

WWW.SAUMONSAUVAGE.COM

Artisan Fumeur - Un savoir-faire depuis plus de 40 ans !
Chez la famille LE NAIN, le poisson, c'est leur passion ! Tous issus de parents ou grands-parents pêcheurs ou poissonniers, mareyeurs, C'est en 2011 qu'ils rachètent cette société spécialisée dans le « saumon fumé d'Irlande » créée en 1976 et installée à Quiberon depuis 2002. En grandissant, l'entreprise a conservé l'esprit familial, artisanal et qualitatif. Avec des produits d'exception comme le saumon sauvage rouge d'Alaska (Sockeye).

Saumon sauvage Royal « KING SHINOOK » Alaska, Saumon sauvage Argenté « COHO » Alaska, filet de saumon rouge « SOCKEYE » Alaska ... Huîtres HENRY- Plate BELON N°1 - Creuse Quiberon N°3

SAUMON SAUVAGE

Presqu'île de Quiberon

La fumaison à basse température (entre 17 et 22°C) permet de préserver les qualités organoleptiques et gustatives du produit. Un salage modéré des poissons et un fumage au bois de chêne confèrent au produit une saveur subtile tout en conservant le goût du poisson.

Côté Sauvage
ZA de Kergoix - Saint-Pierre Quiberon







11-12-13 DÉCEMBRE 2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

VINS BIO - Vins de France - ANJOU

DOMAINE LA GRANGE AUX BELLES





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT

DÉPARTEMENT ANJOU 49

LA GRANGE AUX BELLES

«Nous produisons des vins à notre goût, des vins singuliers, des vins de plaisir »

WWW.LAGRANGEAUXBELLES.EU

L'histoire de La Grange aux Belles démarre en 2004 avec Marc Houtin, géologue reconverti par passion dans le vin. Rejoint par Julien Bresteau et Gérald Peau, ce collectif d'amoureux de la terre conduit 14 hectares en agriculture biologique et agroforesterie. Leur philosophie : façonner des vins libres, singuliers et de plaisir, sans aucun compromis sur la qualité. Après la rencontre de Caroline Corre, associée du domaine, et la dégustation de 12 de leurs cuvées, le charme opère instantanément ! Ne manquez pas leur sublime vin blanc issu du coteau défriché de « La Roche de Murs » à Mûrs-Érigné, un terroir unique sur schiste pur.

Vignoble certifié en agriculture biologique depuis 2011.

26, L'ECOTIÈRE 49610 SOULAINES SUR AUBANCE

Encépagement : chenin, grolleau, cabernet franc, cabernet sauvignon, pineau d'aunis, gamay.

INFO@LAGRANGEAUXBELLES.EU









"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LA GRANGE AUX BELLES

«Nous produisons des vins à notre goût, des vins singuliers, des vins de plaisir »

SOUVENIR DE VISITE...

Immersion au Vignoble & Travail du Sol

Lors de notre visite en septembre, le domaine s'activait sur tous les fronts : dans les vignes, Gérald œuvrait à la décavailleuse pour fendre la terre et nettoyer les ronces, tandis qu'au chai s'effectuait l'embouteillage de la cuvée de rosé pétillant Coup de Boule. Sur les 14 hectares - situés sur l'aire des Coteaux de l'Aubance, Caroline Corre m'explique le renouvellement engagé depuis 2019 à raison d'un hectare par an. Aujourd'hui, 50 % des vignes ont entre 1 et 10 ans, côtoyant des parcelles historiques de 1980 et jusqu'à 1936 pour le Grolleau. Sur ces sols peu profonds de schiste altéré ou non, certifiés bio depuis 2011, la vie de la terre est entretenue chaque année par des apports de fumier et des semis de plantes selon les principes Hérody.







Agroforesterie, Adaptation & Récolte Exigeante

Caroline nous a fait découvrir les parcelles menées en agroforesterie, où des rangs d'arbres et d'arbustes sont plantés entre les vignes pour créer un microclimat et éviter que les grappes ne brûlent sous les fortes chaleurs. Pour faire face au réchauffement et limiter l'exposition au gel, le domaine privilégie également la conduite en tiges hautes ainsi que des tailles respectueuses des flux de sève (inspirées du Guyot Poussard). À la récolte, le niveau d'exigence reste absolu : vendanges 100 % manuelles en caissettes de 20 kg et jusqu'à 5 passages de tri successifs sur les blancs pour sélectionner des baies d'une pureté irréprochable.

Vinification & Philosophie de Cave

En cave, l'élevage des blancs s'effectue en barriques sélectionnées (Adour, Stockinger) pour accompagner le jus sans le boiser, avec des fermentations en levures indigènes sans chaptalisation. La visite s'est conclue par une magnifique dégustation de 12 cuvées menée par Caroline, marquée par un véritable coup de cœur pour la parcelle de « La Roche de Murs » à Mûrs-Érigné - située face au panorama d'Anjou avec une vue imprenable sur le Louet jusqu'à la cathédrale d'Angers au loin. Né sur ce terroir de schiste d'exception, ce vin blanc exprime toute la beauté, la finesse et la poésie du vignoble angevin !



"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

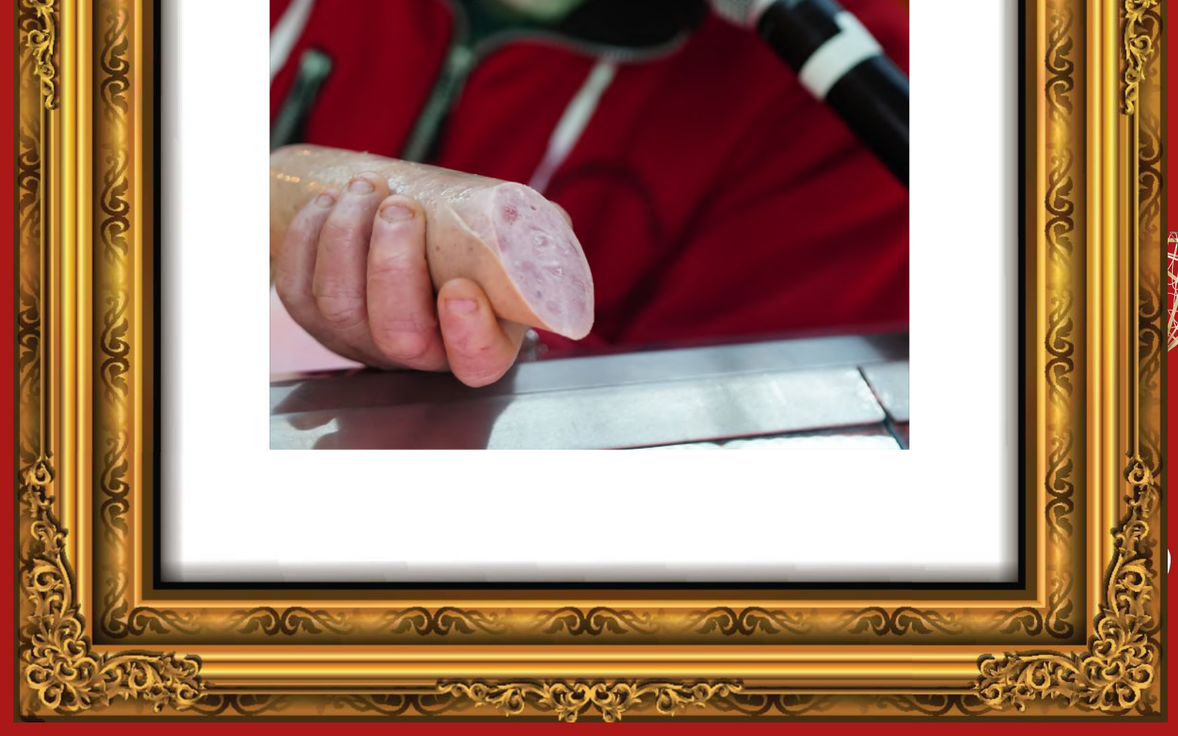
" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

MAÎTRE CHARCUTIER
Gérard D'EXPORT







DÉPARTEMENT SEINE-ET-MARNE 77 - COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT

CHARCUTERIE
GÉRARD D'EXPORT

WWW.CHARCUTERIEDEXPORT.COM

La charcuterie artisanale comme on l'aime !
Installé à Jouarre, dans le département de Seine-et-Marne, Gérard D'Export - maître artisan charcutier -, produit de la charcuterie artisanale depuis 40 ans, à partir de matière première issue d'élevages certifiés, de porcs locaux (île de France). En la dégustant il est aisé de se rendre compte qu'elle a beaucoup de goût, de saveurs. Gérard d'export est présent toute l'année sur de nombreux marchés de Seine-et-Marne du mardi au dimanche avec une offre exceptionnelle.

CHARCUTIER

On trouve chez lui des spécialités, comme le pâté de Nanteuil, le Pâté de campagne au Brie de Meaux - faisant parti de la confrérie de Meaux, Gérard d'Export a imaginé cette recette -, des boudins blancs truffés, aux cèpes (lait entier de ferme de Jouarre), noirs, l'andouillette de Troyes, de la choucroute (choux d'Alsace), du foie gras maison, saucisson à l'ail...

Gérard D'EXPORT
Marchés de Meaux, Coulommiers, Lagny/Marne, La Ferté-sous-Jouarre
@charcuteriedexport





11-12-13 DÉCEMBRE 2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

HUILES BIO MONT-GAUTIER





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT SARTHE 72

Mont Gautier

le Collège Culinaire de France

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

WWW.WWW.MONTGAUTIER.FR

Reconnus comme "Artisans militants de la qualité" par le Collège Culinaire de France, les producteurs de Mont-Gautier sont spécialisés dans les huiles vierges de première pression à froid. Situés entre Normandie Maine et Perche, ils cultivent et produisent en Agriculture Biologique leurs huiles de colza, de tournesol, de chanvre et de cameline, réputées pour leurs qualités en cuisine et en pâtisserie. En plus de ces huiles, ils proposent aussi des coffrets découverte, des lentilles bio et des graines de chanvre.

LA GAMME

Huile de Colza Bio
Huile de Tournesol Bio
Huile de chanvre Bio
huile de cameline Bio

Lentilles Bio
Graines de chanvre Bio

Coordonnées

MONTregnier - 72610 Ancinnes
La mare GAUTIER - 72600 Mamers
montgautier@hotmail.com
@mont_gautier_bio





11-12-13
DÉCEMBRE
2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

SAFRAN et produits dérivés
SAFRAN DE LORRAINE





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT
MEURTHE-ET-MOSELLE
54



WWW.SAFRANDELORRAINE.FR

C'est au cœur de la Lorraine, à Domgermain, que Philippe Frappart cultive passionnément le Crocus sativus pour offrir un safran d'une qualité aromatique remarquable. Récolté et émondé entièrement à la main, Le Safran de Lorraine valorise un savoir-faire d'exception et une culture attentive à la terre. En stigmates pour sublimer vos plats de fête ou déclinaisons gourmandes, cette épice précieuse saura rehausser vos volailles, poissons, sauces et desserts de fin d'année. Son sirop de safran associé à un Crémant ou un Champagne sera parfait pour commencer un repas de fêtes !

Une épice rare et précieuse cultivée en Lorraine, au cœur du vignoble toulois !

Safran de Lorraine
112 rue Saint Germain
54119 Domgermain

A DÉCOUVRIR : UTILISER LE SIROP DE SAFRAN AVEC DU CHAMPAGNE, DU VIN BLANC, DU CRÉMANT, MOJITO, GIN, ETC. EN COULIS SUR DU FIE GRAS, FROMAGE DE CHÈVRE, MAGRET DE CANARD. EN DESSERT AVEC DE LA FAISSELLE, SUR DES CRÊTES, GAUFRES...

contact@safrandelorraine.fr







Safran de Lorraine

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

SOUVENIR DE VISITE...



Une Nouvelle Safranière - Le Travail de la Terre

Le 7 août 2026, nous étions présent dès 8h30 au 112 rue St-Maurice à Domgermain aux côtés du safranier Philippe Frappart pour participer à l'installation d'une toute nouvelle safranière. Sur une parcelle méticuleusement préparée depuis des mois, nous avons mis en terre 5 000 cormes (bulbes) de Crocus sativus. Un travail d'orfèvre réalisé « à la main et à l'huile de coude », sans aucun intrant chimique, imaginé pour multiplier rapidement les bulbes et offrir aux visiteurs un espace pédagogique d'accès facile au cœur du village.



Culture Artisanale & l'Échéance d'Octobre

Cette plantation est la première pierre d'un cycle exigeant et passionnant. Après la mise en terre estivale des bulbes, la safranière réclame un entretien attentif des sols pour préserver l'équilibre naturel avant le grand réveil d'automne. Une seconde immersion est déjà planifiée en octobre 2026 pour vivre au plus près la récolte : une course contre la montre au lever du jour, où chaque fleur éclose doit être cueillie à la main avant que le soleil ne flétrisse ses précieux pétales.





Émondage, Séchage & Magie Aromatique

L'aventure se poursuivra au laboratoire avec l'émondage, une étape délicate qui consiste à détacher minutieusement les trois stigmates rouges de chaque fleur, puis le séchage, véritable secret du safranier pour révéler les arômes et la couleur de l'or rouge. Du stigmate pur aux délicieuses spécialités safranées de la maison, ce savoir-faire lorrain d'exception offre une épice rare et envoûtante, prête à illuminer et sublimer vos plus belles tables de fête au Marché de Noël.

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

BOULANGERIE - PÂTISSERIE "ENCORE" Ophélie BARÈS





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
ASNIÈRES-SUR-SEINE
92

encore
OPHÉLIE BARÈS

WWW.OPHELIEBARES.COM

Ophélie Barès venait d'ouvrir à Asnières-sur-Seine sa première boulangerie pâtisserie nommé « Encore » et publier son premier ouvrage quand elle a rejoint le marché en 2023. Diplômée de Ferrandi, Ophélie Barès est élue cheffe pâtissière de l'année en 2014, elle a travaillé aux côtés des plus grands (Y. Alléno, C. Heitzler, C. Lesecq, C. Michalak...) et dans les plus beaux palaces (Le Meurice, Le Ritz). C'est un honneur pour nous de la recevoir et de voyager au travers de ses créations. Ses pâtisseries méritent qu'on s'attarde sur chacune, quand à ses pains, un délice. Encore !

« ENCORE »

Ophélie Barès maîtrise la gourmandise et nous la transmet avec une signature particulière celle de l'utilisation des plantes aromatiques - basilic, menthe, hysope, romarin, verveine... qui côtoient le chocolat, les fruits frais apportant fraîcheur et beaucoup de gourmandise.

Boutique : 5 Rue de Belfort
92600 Asnières-sur-Seine
@ophelie.bares





MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

CHOCOLATIER - CONFISEUR
MICHEL HUVELIN





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT DEUX-SEVRES 79

MICHEL Huvelin MAÎTRE CHOCOLATIER

WWW.HUVELIN-CHOCOLATS.FR

La chocolaterie Michel HUVELIN revient à Asnières-sur-Seine avec ses délicieuses bouchées, chocolats et confiseries de fêtes du Poitou. La Maison fêtait ses 60 ans en 2023 ! Des Chocolats " Pures Origines " - Amérique du sud et centrale, Afrique, Indonésie. Le Marais Poitevin et son angélique, spécialité de Niort a inspiré le Maître Chocolatier ; des goûts et saveurs à découvrir !

Mohamed CHIBAH, gérant de la chocolaterie - perpétue l'esprit HUVELIN -, il sera présent sur le marché d'Asnières pour présenter ses produits.

LE PLUS

Les fameuses "Mojettes du Marais" et gamme complète de produits " *Angélique du Marais Poitevin*" : bâtons confits dans leurs ateliers, confitures et compotes, liqueurs obtenues par macération de la plante dans de l'alcool.

Boutiques :
Niort / Bessines / La Rochelle / Royan

@chocolaterie_huvelin





11-12-13
DÉCEMBRE
2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

TERRASSES DU LARZAC AOC
DOMAINE LE CHEMIN





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT
L'HERAULT
34

Le Chemin
TERRASSES DU LARZAC

WWW.LECHEMIN.VIN

« Le Chemin » est né au cœur de l'été 2018 une vie rêvée au travers d'un métier passion ayant comme finalité le Vin, trait d'union entre les Hommes. Reprendre près de 5 hectares de vignes en production, situés au cœur de l'appellation « Terrasses du Larzac », et conduites selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Une chance qu'ont su saisir Matthieu et Franck. Depuis, ils ont repris d'autres vignes, l'histoire est lancée... 2025, ils viennent d'emménager dans leur tout nouveau chais, au pied des vignes !

LE CHEMIN
COMBARIOLLE
34725 SAINT ANDRE DE SANGONIS

CONTACT@LECHEMIN.VIN
@LECHEMINTERRASSES





"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

SOUVENIR DE VISITE...

Par Laure Gasparotto



Domaine Le Chemin - des vins de sincérité

Le millésime 2026 sonne déjà la neuvième vendange du Chemin, un charmant domaine créé en 2018 par deux amis, Franck Launay et Matthieu Dibon. Auparavant, l'un fut avocat, l'autre commercial dans la pharmacie. Mais ils n'ont pas résisté à l'appel du côté sauvage du Haut-Languedoc et de ses parfums intenses de garrigue, et on les comprend. Se lever le matin dans un paysage si coloré, si divers, si magnétique, est une motivation pour le reste de sa journée. Depuis leur changement de vie, ils travaillent sans relâche à créer des vins droits et gourmands, issus d'une matière première riche et pulpeuse.



La quête d'élégance de deux néo-vignerons

Leur domaine d'une dizaine d'hectares se situe dans les Terrasses du Larzac, au nord-ouest de Montpellier, à quelque 200 mètres d'altitude. Les premiers jus de l'automne s'annoncent prometteurs, concentrés et sains. Selon les cuvées pour lesquels ils sont destinés, ils seront élevés jusqu'à 18 mois en cuves inox et en barriques de chêne. En attendant, on peut découvrir leurs vins précédents qui se révèlent plus beaux d'une année à l'autre, nos néo-vignerons gagnant en précision.





Vins de terroir libres et droits

Grands esthètes, ils fournissent tous les efforts nécessaires pour obtenir des vins élégants aux tanins fins. Ils se basent sur un vignoble travaillé en culture biologique, riche de plusieurs cépages, syrah, grenache, carignan, cinsault (un cépage que nos vignerons du Chemin disent particulièrement irrésistible !) ou autre alicante. Pas du genre à aller par quatre chemins, Franck et Matthieu vont droit à l'essentiel, dans la vie et dans leurs vins, sans artifice. C'est précisément leur sincérité qu'on apprécie. Quand des vins ressemblent autant à leurs créateurs, on a la preuve qu'ils sont réussis, grands et profonds.

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

DISTILLERIE D'AIX EN PROVENCE

EDMEE GIN





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT PROVENCE 13

LA DISTILLERIE D'AIX-EN-PROVENCE

WWW.LADISTILLERIEDAIX.COM

La Distillerie d'Aix, fondée en 2024, est une marque artisanale de gin, nommée Edmée, créée par deux amis, Étienne Savigny et Olivier Paix. La distillerie se distingue par son approche locale et engagée : elle utilise des ingrédients provençaux et reverse une partie de ses bénéfices à des associations de préservation de la nature. Chaque bouteille est distillée à la main et numérotée, renforçant le caractère unique et Premium de la marque.

LA GAMME :

La gamme Edmée Intense est tournée vers le pamplemousse, la cardamome le clou de girofle. La gamme Edmée Floral est tournée vers le pamplemousse et l'orange avec une présence notable de coriandre. La gamme Floral est élaborée avec 100 % de produits disponible dans en Provence.

EDMÉE, UN GIN D'EXCEPTION
UN GIN UNIQUE, DISTILLÉ AVEC PASSION À AIX-EN-PROVENCE.

contact@ladistilleriedaix.com
@ ladistilleriedaix





"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

VINS D'ALSACE - SIGOLSHEIM
DOMAINE STIRN





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT HAUT-RHIN 68

Domaine Stirn
L'ART ET LA TRADITION

WWW.DOMAINE-STIRN.FR

Le domaine Stirn est une exploitation viticole familiale où la tradition règne depuis de nombreuses générations de vignerons.
Les premières mentions de la famille Stirn remontent aux alentours de 1450. Après deux décennies de vente des raisins en coopérative par son père (de 1976 à 1999), Fabien élabore et vinifie désormais les différentes cuvées du Domaine, accompagné d'Odile, son épouse.

" Le métier de vigneron, c'est être en symbiose avec la nature et respecter ses rythmes. Il nous faut être humble face à elle, et s'adapter à ses variations. Alors seulement, elle nous permet de tirer le meilleur de chaque millésime, de récolter chaque cépage au moment propice. *Fabien Stirn*

La Cave du Domaine STIRN
3 rue du Château
68240 Sigolsheim



A DÉCOUVRIR : PINOT GRIS - RIESLING VIELLES VIGNES - GRAND CRU BRAND - CRÉMANT ICE - GEWURTZRAMINER CUVÉE JULIETTE, GRAND CRU MAMBOURG - VENDANGES TARDIVES

INSTAGRAM : @domaine_stirn





"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

ARTISAN CONFITURIER
LES CONFITURES DE LORRAINE





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT MEUSE 55



C'est en Lorraine, dans la Meuse, que Meddy et Lorédana sélectionnent leurs fruits, en cultivant certaines variétés anciennes comme le melon de Lunéville avec la participation du maître confiturier Jean-Marie Rivière le créateur de cette maison de confitures. Jean-Marie Rivière souhaitait transmettre son savoir-faire de + de 250 variétés de confitures. Lui qui est notamment le seul à avoir percé le secret de l'utilisation de la bergamote en confiture. Un délice !

Préparées au chaudron en cuivre à partir de fruits frais, leurs confitures sont une invitation à un voyage de saveurs !

LE PLUS

Un MAX de GOÜT

250 variétés de confitures, cuites au chaudron en cuivre avec des fruits frais.

Des Bonbons Bergamote exceptionnellement pour notre Marché de Noël !

@lesconfituresdelorraine





MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

SOUVENIR(s) DE CONFITURE (s)...





Immersion au Jardin & Sauvegarde du Melon de Lunéville
Le 6 août 2026, je me suis rendu sur place pour rencontrer Jean-Marie Rivière, maître confiturier au savoir-faire reconnu, et faire la connaissance de Meddy et Lorédana, les deux jeunes repreneurs de l'entreprise. Dès mon arrivée, l'immersion a été totale : Jean-Marie arrosait avec passion sa culture de Melon de Lunéville. Une véritable fierté locale, puisqu'il est aujourd'hui le seul et unique agriculteur à produire cette variété ancienne pour la transformer en une confiture au goût exclusif et incomparable ! De son côté, Meddy était en pleine tournée de livraison à Nancy, approvisionnant les hôtels de luxe qui s'arrachent leurs créations pour le petit-déjeuner de leurs clients.





Dans le Secret du Laboratoire : La Cuisson de la Rhubarbe
Après cette découverte en plein air, direction le cœur battant de l'entreprise : le laboratoire. J'ai eu le privilège d'y assister, en direct, à la préparation minutieuse d'une fournée de confiture de rhubarbe. De la découpe des fruits frais à la cuisson maîtrisée dans les chaudrons, chaque geste témoigne d'une rigueur absolue. Les parfums envoûtants qui se dégagent lors de l'ébullition rappellent que l'excellence de ces confitures repose sur des méthodes artisanales authentiques et un respect inconditionnel du fruit, sans le moindre compromis.

Une Transmission Réussie & un Heureux Événement
L'avenir de ce patrimoine gourmand est assuré avec brio par le duo Meddy et Lorédana, qui s'imprègnent au quotidien de l'exigence de Jean-Marie tout en apportant leur propre dynamisme à la maison. L'aventure artisanale prend d'ailleurs une dimension humaine d'autant plus belle que le carnet rose de l'entreprise s'est récemment rempli : nous avons appris avec une immense joie, depuis notre visite estivale, que Lorédana est devenue l'heureuse maman d'une petite fille ! Une magnifique nouvelle pour clôturer la saison et préparer ce marché de Noël sous les meilleurs auspices.



MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

ARTISAN DU RHUM GASTRONOMIQUE
RHUM MARTINON





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT SEINE-ET-MARNE 77

WWW.RHUMMARTINON.COM

Née de la passion de Marc et Malcolm, **Rhum Martinon** est une maison familiale et artisanale dédiée à l'élaboration de spiritueux au rhum. Leur secret réside dans l'adoption de procédés inspirés de la cuisine et de la pâtisserie : infusion à chaud, réduction lente et assemblages aromatiques précis. Ces techniques de chefs nous permettent de révéler la richesse intrinsèque des ingrédients bruts, garantissant des saveurs pures sans aucun ajout d'arômes artificiels.

Jade : luxe et finesse, avec "Or Noir", mariant rhum agricole, truffe noire melanosporum et vanille bio de Tahiti.
Baymarmal : l'intensité du fruit cuisiné au rhum.
Rhum Martinon : douceur des Îles, Chaleur des Îles et Infusion – explorer les harmonies, des plus gourmandes aux plus rafraîchissantes.

RHUM MARTINON : L'EXCELLENCE DE L'ARTISANAT DU RHUM GASTRONOMIQUE

contact@rhummartinon.com
INSTAGRAM : maison.martinon







"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - Évasions GOURMANDES

TORREFACTEUR - CAFÉS - THÉS

La Brûlerie de l'Escale





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT ESSONNE 91

BRÛLERIE DE L'ESCALE

WWW.BRULERIEDELESCALE.FR

À la Brûlerie de l'Escale, Delphine et Guillaume, un couple d'œnologues, mettent leur expertise au service du café et du thé. Ils se spécialisent dans les cafés de spécialité, des arabicas torréfiés de manière artisanale pour en révéler toutes les saveurs. Soucieux de l'environnement, ils privilégient les circuits courts, comme le transport de leurs grains par bateau à voile depuis la Colombie.

En plus de leurs cafés, ils offrent une sélection de 35 thés, certains issus de producteurs fermiers, d'autres étant des créations gourmandes aux saveurs de fruits et de fleurs.

Un MAX de SAVEURS



LE VIGNERON DE LA VALLEE
9 RUE DE LA CROIX DE GRIGNON
91190 GIF-SUR-YVETTE)
@bruleriedelescale





11-12-13 DÉCEMBRE 2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

VINS DE LOIRE - TOURAINE - GAMAY - CHENONCEAUX...

CLOS ROUSSELY





Vincent ROUSSELY et son papa Jean-Claude
Clos Roussely

COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT LOIR-ET-CHER 41

CLOS ROUSSELY

WWW.CLOSROUSSELY.FR

C'est dans les pas de son père Jean-Claude, et de son grand-père Marcel, que Vincent a repris depuis plus de 20 ans ce domaine familial, situé entre le Château de Chenonceau et le Zoo de Beauval, sur 12 hectares certifiés en Agriculture Biologique et Biodynamique.
Le Domaine produit différents vins : Touraine, Touraine-Chenonceaux, vins coquins, effervescents, vin de France, vin de garde...

La gamme des vins :

REVE DE GOSSE / Fruits rouges très mûrs, tannique, bel équilibre.
Vin de garde issu de trois cépages.
IRRÉDUCTIBLE BLANC / Vin Naturel fruité, gourmand et rafraîchissant.
Vin fruité issu du Sauvignon Blanc.
Le Clos / Vin fruité aux notes d'agrumes.
Vin Naturel issu du Sauvignon Blanc.
L'ESCALE / Vin fruité aux notes d'agrumes.
Vin fruité issu du Sauvignon Blanc.
TOURAINE CHENONCEAUX BLANC / Fruité, souple, rond.
Vin fruité issu du Sauvignon Blanc.
LIBERTINE Vendanges tardives. / 100% Sauvignon Blanc
...

CLOS ROUSSELY
11 RTE DU CHÂTEAU, 41400 ANGÉ

@closroussely





"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

11-12-13
DÉCEMBRE
2026

MARCHÉ DE NOËL
"GASTRONOMIQUE"
ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

Authentique
GASTRONOMIE

Un voyage festif
Une rencontre
du terroir

Plaisir
Cadeaux

Venez
faire vos
achats
de Fêtes

© David DESLUX

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP et Fromages de chèvre

LE VAZEREAU - Ferme et Fromagerie





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT - DEPARTEMENT INDRE-ET-LOIRE 37

LE VAZEREAU® — FERME & FROMAGERIE —

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

WWW.LEVAZEREAU.FR

La ferme et fromagerie Le Vazereau, éleveur et producteur de fromages de chèvre au lait cru en Touraine.

L'histoire de la Ferme Le Vazereau à débuté en 1959 où la clientèle locale venait chercher «un petit Vazereau». Gatien Laurent, arrière petit-fils de Maurice et Hélène Vazereau, a repris la ferme familiale, labellisée Agriculture Biologique depuis septembre 2019. Depuis décembre 2023, Le Vazereau a ouvert une nouvelle ferme pédagogique et une boutique.

Le Sainte-Maure de Touraine : un savoir-faire reconnu et reconnu par sa labellisation depuis 1990.

PRODUITS PHARES

Produits phares :

- **Le Sainte-Maure de Touraine AOP** reconnaissable grâce à sa paille pyrogravée au nom de l'exploitant et à sa forme tronconique
- **Le Chinonais,** un fromage de type camembert au lait cru de chèvre, onctueux et crémeux. Existe aussi en version truffée pour les fêtes de fin d'année.
- **Le bleu de chèvre** est vieilli en cave. C'est un fromage de chèvre au lait cru, à pâte persillée au goût affirmé..

37500 CINAIS @ levazereau





MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS : DOUCEURS ET GOURMANDISES

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

MÉDOC - AOC - Cru Artisan
CHÂTEAU BEJAC ROMELYS





DÉPARTEMENT GIRONDE 33 - COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT

Château Bejac Romelys CRU ARTISAN

Crus Artisans du Médoc

CRUS-ARTISANS.COM/CHATEAU-BEJAC-ROMELYS/

Sylvie et Xavier BEROUET produisent au CHATEAU BEJAC ROMELYS un Cru Artisan du Médoc. Situé au Nord-Ouest de Bordeaux, ce vignoble de 12ha bénéficie de conditions exceptionnelles dues à l'Estuaire de la Gironde (800m). Leurs vignes sont constituées d'un encépagement traditionnel, 45% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 5 % Petit Verdot.

Cru Artisan depuis 1997 Sylvie et Xavier cultivent l'authentique avec patience et sérieux .

Château Bejac Romelys :
Elevé 12 mois en fûts de chêne qui fait la part belle au Cabernet.
Cuvée Prestige :
18 mois en fûts de chêne neufs, sélection du Petit Verdot (60%) et des vieilles vignes.
Cuvée Mélissa :
Se livre plus tôt, légèrement boisée.

CHÂTEAU BEJAC ROMELYS
4 RUE DE RIGON
33 340 SAINT YZANS DE MEDOC





"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

CHAMPAGNE - SERMIERS 1ER CRU
LACUISSE FRÈRES





DÉPARTEMENT MARNE 51

COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT

CHAMPAGNE Lacuisse Frères PREMIER CRU

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

WWW.CHAMPAGNE-LACUISSE.FR

C'est depuis le début du 20è siècle que la famille LACUISSE exploite ce vignoble qui aujourd'hui atteint 17 ha répartis sur les coteaux Premiers Crus de la commune de Sermiers, en plein cœur de la Montagne de Reims, un site naturel remarquable.
La maison produit différentes cuvées : Tradition, Grande Réserve, Rosé, Millésimés, Blanc de Noirs (Brut Nature), Vintage...

CHAMPAGNE
LACUISSE FRÈRES
13 RTE DE DAMERY,
51500 SERMIERS

@champagnelacuissefreres







"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

MIEL DU VEXIN - et produits dérivés
LES RUCHERS d'ALEXANDRE





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT YVELINES 78

Les Ruchers d'Alexandre

WWW.LESRUCHERSDALEXANDRE.FR

Alexandre Valgrès apiculteur, produit avec son épouse Céline dans les Yvelines, au coeur du Parc Naturel Régional du Vexin Français, plusieurs miels et produits dérivés du miel - moutardes, bière, confiseries... Alexandre a une passion véritable pour les abeilles. Il élève également des colonies d'abeilles ainsi que des reines, dans le but de multiplier les colonies. Encore un bel exemple de reconversion professionnelle réussie !









MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

ITALIE - Produits italiens
DA FLORIANA





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
ASNIÈRES-SUR-SEINE
92

WWW.DAFLORIANA.FR

Épicerie fine Italienne

D'origine sicilienne Floriana cultive les traditions de son papa sicilien et de sa maman franco-italienne. Régulièrement elle fait un retour aux racines, en Sicile notamment, pour dénicher les produits italiens qu'elle propose dans son épicerie fine, située à Asnières-sur-Seine. Da Floriana nous propose des desserts typiques italiens - Panforte, Cantuccini aux amandes, Ricciarelli, Panettone... - un voyage à travers l'Italie qui nous réserve bien des surprises.

PANNETONE.....

Produit Origine

Da Floriana nous propose un voyage de la Toscane au Piemont en pasant par la Sicile d'où elle tien ses origines. Si le Pannetone fait main qu'elle propose mérite le détour, les Cantuccini Toscani IGP, Antipastis et produits à la truffe sauront satisfaire les palais raffinés.

DA FLORIANA

43 Rue Gallieni
92600 Asnières-sur-Seine
@dafloriana asnieres







MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

FROMAGES - BEURRE - CRÊME BEILLEVAIRE





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT LOIRE-ATLANTIQUE 44

beillevaire
PRODUCTEUR·FROMAGER·CRÉMIER

Terroir

ANIMATION TRUFFADE ET TARTIFLETTE « GÉANTES »

WWW.WWW.FROMAGERIE-BEILLEVAIRE.COM

8 ateliers - 5 caves d'affinage

Beillevaire s'est construit sur une approche locale de la collecte et de la transformation du lait. Sur chacun de leurs 8 ateliers et chacune des 5 caves d'affinage, ils proposent ainsi des produits traditionnels et authentiques, réalisés dans le plus pur savoir-faire fromager et crémier (IGP, AOP...).
Le beurre Beillevaire est issu de barattes en bois. Au choix : doux, demi-sel ou demi-sel croquant. Le beurre est salé à la fleur de sel de Noirmoutier. Existe aussi aux épices : poivres, piment d'Espelette, paprika fumé, algues, citron...

Fromagerie du Val-de-Sienne, Gavray (50) - Fromagerie de Machecoul, Machecoul (44), Fromagerie de Fontenille, St-Martin-d'Entraigues (79) - Fromagerie de la Mothe-St-Héray, La Mothe-St-Héray (79) - Fromagerie des Bries-de-St-Rémy, St-Rémy-La-Vanne (77) - Laiterie La Savoyarde , Sainte-Hélène-du-Lac (73) - Atelier de la Drômoise, Valen ce (26) - La Cave de Vieu -d'Izenave, Vieu-d'Izenave (01)

+ DE 40 ANS D'HISTOIRE

Pascal Beillevaire est à l'origine de la création de la fromagerie Beillevaire. Il s'inspire du métier de ses parents qui vendaient sur les marchés des berlingots de lait, de la crème et des œufs du poulailler. Sa passion ? Le contact client. Très vite germe dans sa tête l'idée de proposer ses propres produits, en respectant les circuits courts. C'est avec son épouse, Claudine, qu'il initie l'histoire de la fromagerie, en produisant à la ferme de la Vacheresse de la crème, du beurre et du fromage blanc.

@ beillevaire

LE MOTHAIS SUR FEUILLE AOP 2025 !





1998 : 1ÈRE BOUTIQUE À PARIS



MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

BIÈRES ARTISANALES
BRASSERIE NEMETO





DÉPARTEMENT HAUTS-DE-SEINE 92 - COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT -

NEMETO

WWW.BRASSERIENEMETO.FR

L'histoire de NEMETO c'est l'histoire de la rencontre d'amis et d'une passion qui a donné naissance à cette brasserie en 2019 à Nanterre. C'est dans un lieu exceptionnel, une ancienne grange à la porte monumentale, qu'ils produisent leurs bières. Leurs bières sont certifiés Bio et la bellisées "Produit en Île-de-France". De la blonde fruitée à l'ambrée au miel, il y en a pour tous les goûts ! Leur brasserie est un lieu de vie et de rencontres où la musique est souvent au rendez-vous. NEMETO : l'ambiance assurée !

Les Bières :

GENEVIÈVE
Blonde florale fruitée

LA GRANGE
Blanche fraiche fruitée

LA FOLIE
Ambrée amère aux saveurs d'agrumes

BOULEVARD DU COUCHANT
Brune légère

BOIS JOLY
Ambrée au miel

TRIGOUJAT
Blonde belge épicée

BRASSERIE NEMETO

4 RUE SILVY, 92000 NANTERRE

@BRASSERIENEMETO





"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

FOIE GRAS - PÂTÉ - RILLETTES - CONFITS - CONSERVES

FERME ESCAZAOUS
CONSERVERIE LASSEGUETTE





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT LANDES 40

Ferme ESCAZAOÜS
Authenticité du Pays Landais
Foie-gras, Confits, Produits frais, Rillettes, Plats cuisinés, ...
Une gastronomie Landaise authentique et gourmande
Sans OGM
CONSERVERIE Familiale LASSEGUETTE
Conserves | Plats Cuisinés | Prestations

WWW.FERME-ESCAZAOUS.COM

Producteurs Fermiers du Pays Landais - C'est dans les environs de Dax, au coeur de la Chalosse Landaise qu'Amélie et James CLAYTON élèvent depuis 2019 sur leur ferme des canards -depuis l'âge de 1 jour-, nourris et engraissés avec les céréales - dont du maïs grains entier (sans OGM) - cultivées sur la ferme. Ils transforment leurs canards en foie-gras entier ou mi-cuit, cuisinent rillettes, pâtés, confits, différents plats cuisinés et spécialités - magrets fourrés au foie gras - ainsi qu'une gamme de bocaux de légumes, dont la fameuse garbure.
Si leur rencontre les a menés à réaliser ce projet, deux enfants les accompagnent depuis dans leur quotidien ; peut-être les futurs producteurs de demain !

La Ferme Escazaous produit également de l'huile de colza et de tournesol (pression à froid).

FOIE GRAS.....

Produits des LANDES

LE FOIE GRAS entier est cuisiné sous sa forme la plus pure et véritable. Une conserve en bocal, forme incontournable du foie gras de nos grands-mères, préservant goût, saveur et finesse faisant la réputation de la gastronomie Landaise.

:

FERME ESCAZAOUS
2010 Chemin LASSEGUE - 40290 Misson
@ferme_escazaous







MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

12-13 ET 14 DÉCEMBRE 2025

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

LA NOIX DU PERIGORD AOP
LA FERME DES AGES





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT DORDOGNE 24

FERME des AGES E.A.R.L.

Noix du Périgord
UNE ORIGINE EN OR
Appellation d'Origine Protégée

WWW.FERMEDESAGES.COM

Agriculteurs & Producteurs de Noix - BIO - Dordogne – Périgord - C'est dans les environs de Thiviers que Simon et Luc DEBORD, cultivent 1000 noyers de l'appellation "Noix du Périgord AOP ". Ils produisent autour de cette fameuse noix : noix coques, cerneaux, farine, noix au sucre et au chocolat. De quoi faire de jolis coffrets cadeaux pour les fêtes de Noël !
Ils produisent également de l'huile de Noix qui bénéficie elle aussi d'une AOP depuis 2021 ; une huile riche en OMEGA-3.

La Noix du Périgord : bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) européenne depuis 2004.

NOIX DU PERIGORD AOP

Produit PERIGORD

La Noix du Périgord, un atout pour le cœur et le cerveau. Elle est riche en acides gras essentiels oméga-3, qui contribuent à la prévention des maladies cardiovasculaires, à la régulation du cholestérol et à la protection du cerveau.

FERMES DES AGES

LIEU DIT LES AGES - 24800 THIVIERS







11-12-13
DÉCEMBRE
2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

FOIE GRAS DU GERS
OR VERT





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT
GERS
32

Philippe et Sandrine ont repris le savoir-faire du créateur Jean-Louis Navarre produisant Foie gras et conserves à base de canard du Gers.

La spécialité de la maison est le foie gras cuit au sel une recette mise au point par Jean-Louis Navarre. Emballé sous vide, prêt à servir. C'est Arlette qui déveine les foies et les assaisonne à la main, un savoir-faire unique. L'assaisonnement est la clé d'un bon foie gras ! Ils produisent du foie gras entier, foie gras entier mi-cuit, "foie gras cuit au sel", des rillettes et pâté de canard, confits de canard (cuisses, magrets, gésiers), grattons et autres spécialités. On trouve aussi chez eux un foie gras d'oie.

FOIE GRAS

Servir le Foie gras

Sortir le Foie gras une demi-heure avant le service. Compter 50 à 70g par personne. Accompagner le foie gras de pain toasté ou de pain d'épices, et d'un vin moelleux du Sud-Ouest, d'Alsace...

32300 Belloc - St Clamens





11-12-13 DÉCEMBRE 2026

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

VINS DE BOURGOGNE ET CÔTES DU RHÔNE

MAISON KARBO





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT YVELINES 78

Maison KARBO

François Karbowniczeck achète et revend du vin en tant que caviste. Tout au long de l'année il s'affaire à dénicher des vins... Il propose une sélection de vins de Bourgogne et de Côtes du Rhône. Sommelier par le passé dans une grande maison du luxe et de l'hôtellerie française, sa sélection s'oriente sur les vins de Bourgogne - Nuits Saints Georges, Vosnes Romanée, Chablis -,vins de Côtes du Rhône, des crus réputés pour les vins rouges - Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage et Châteauneuf-du-Pape.

MAISON KARBO

Côtes du Rhône :

- Le couroulu vacqueyras Domaine le Couroulu
- Chateauneuf du pape blanc et rouge Domaine Serguier 2019
- Cotes du Rhône blanc Domaine Serguier Le cabanon de ma mère 2022
- Côté rôtie 2018 Domaine François et fils

Bourgogne :

- Aloxe corton 2022 Domaine Marey
- Haute côte de nuits blanc et rouge 2022 Domaine Marey
- Beaune Les Espenotes 2018 Domaine Rebourgeon-Mure
- Pommard 2023 Philippe Milan et fils
- Rully 2024 Philippe Milan et fils
- Bourgogne chardonnay 2023 Philippe Milan et fils
- Chassage montrachet rouge 2023 domaine Christian Bergeret
- Meursault les Vireuils Christophe Vaudoisey 2023





"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

11-12-13 DÉCEMBRE 2026

SPÉCIALITÉS RÉUNIONNAISES
Gérard D'EXPORT





COMMERÇANT - ARTISAN - PRODUCTEUR - DÉFENSEURS DU GOÛT
DÉPARTEMENT SEINE-ET-MARNE 77

CHARCUTERIE GÉRARD D'EXPORT

WWW.CHARCUTERIEDEXPORT.COM

Un voyage exotique aux saveurs de l'Océan Indien !
Gérard D'Export, maître artisan charcutier à Jouarre, nous invite à un voyage de saveurs. De ses origines de l'île de la Réunion, il nous propose cette année une belle palette de recettes épicées, pimentées, aux saveurs de la Réunion. Dont le traditionnel boudin réunionnais, bouchons, rougail saucisse, boucané, achards de légumes... De quoi réveiller et surprendre nos papilles et s'envoler vers l'île de la Réunion !

CHARCUTIER

Boudins réunionnais, bouchons, boucané, rougail saucisse, achards de légumes...

Gérard D'EXPORT

Marchés de Meaux, Coulommiers, Lagny/Marne, La Ferté-sous-Jouarre

@charcuteriedexport





PRODUCTEURS, ARTISANS

L'EXCELLENCE EST ICI, AUTOUR DE NOUS

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE
25 EXPOSANTS - PRODUCTEURS - ARTISANS - DÉFENSEURS DU GOÛT

Vins & Champagnes



CHAMPAGNE LACUISSE FRERES : Champagnes Sermiers 1er cru de la Montagne de Reims (Brut, Grande Réserve, Blanc de Noirs, Rosé, Millésimés).Vin chaud de Noël.



CHÂTEAU BEJAC ROMELYS : Vins Médoc AOC (Cuvée Mélissa, Cuvée Prestige).



CLOS ROUSSELY : Vins de Touraine – Chenonceaux Bio et biodynamiques (blancs, rosés, rouges, effervescents). Vin chaud de Noël.



DOMAINE LA GRANGE AUX BELLES : Vins de France & Vins Naturels d'Anjou.



DOMAINE LE CHEMIN : Vins Terrasses du Larzac AOC Bio. Vin chaud de Noël.



DOMAINE STIRN : Vins d'Alsace (Riesling, Pinot Blanc/Gris/Noir, Gewurztraminer, Crémant...).

KARBO Vins : Vins de Bourgogne (Nuits-Saint-Georges, Chablis...) et Côtes du Rhône AOC (Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape...).

Bières & Spiritueux



DISTILLERIE D'AIX EN PROVENCE - GINS EDMEE : Gins artisanaux (Intense, Floral, édition d'hiver et limitées).



MAISON SOUCHET : Cognac (VS, VSOP, XO), Pineau des Charentes (blanc, rouge), Jus de raisin pétillant sans alcool.

NEMETO : Bières artisanales Bio "Produit en Île-de-France".



RHUM MARTINON : Rhum gastronomique / Boissons spiritueuses au rhum.

Charcuterie, Foie Gras & Produits de la Mer



CHARCUTERIE GERARD D'EXPORT – Artisan Charcutier : Terrines, pâtés (Nanteuil, campagne au Brie), boudins, andouillette de Troyes, choucroute, saucisson à l'ail, et spécialités de fêtes..

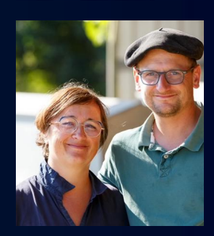


COTE SAUVAGE : Saumon sauvage fumé de l'Alaska (King Shinook, Coho, Sockeye) et Huîtres (Belon N°1, Quiberon N°3).



FERME ESCAZAOUS - CONSERVERIE LASSEGUETTE : Foie gras (conserve, mi-cuit), confits, pâtés de porc au foie gras, magret séché, plats cuisinés en conserve (axoa, garbure).

OR VERT : Foie gras du Gers (mi-cuit, cuit au sel), pâtés, rillettes, confits, garbure.



PRODUCTEURS, ARTISANS

L'EXCELLENCE EST ICI, AUTOUR DE NOUS

25 EXPOSANTS - PRODUCTEURS - ARTISANS - DÉFENSEURS DU GOÛT

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

Fromages & Produits Laitiers

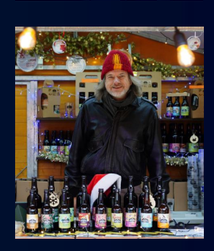


BEILLEVAIRE - FROMAGES - BEURRE – CREME : Beurre cru à la baratte de bois, crème crue, yaourt, fromages AOP/IGP (Brie de Meaux/Melun, Chabichou, Brillat-Savarin, Coulommiers…).



LE VAZEREAU : Sainte-Maure de Touraine AOP Bio, Chinonais, Bleu de chèvre.

Boulangerie, Pâtisserie, Chocolat & Douceurs



CHOCOLATIER – CONFISEUR - MICHEL HUVELIN : Bonbons chocolat, tablettes, spécialités du Poitou (Mojettes du Marais, confiseries à l'angélique). Chocolat chaud.



« ENCORE » Boulangerie – Pâtisserie - Ophélie BARES : Pains aux farines anciennes Bio, brioches, kouglof, cinnamon rolls, pain d'épices, gâteaux de voyage, marrons glacés, pâtes de fruits, sablés. Vin chaud de Noël.



LES CONFITURES DE LORRAINE : Confitures artisanales cuites au chaudron (250 variétés).

Miel, Noix, Huiles & Épicerie Fine



DA FLORIANA : Épicerie italienne (Panettone fait main, Panforte, Cantuccini, Antipasti…).



LA FERME DES AGES : Noix du Périgord AOP Bio, cerneaux, huile, farine de noix, gourmandises aux noix. Gaufres de Liège.



LES RUCHERS d'ALEXANDRE : Miels variés, hydromel, bières au miel, nougats, pain d'épices, bonbons, gelée royale, pollen, bougies en cire.



MONT-GAUTIER : Huiles Bio (colza, tournesol, chanvre, cameline), lentilles bio et graines de chanvre.



SAFRAN DE LORRAINE : Safran de culture artisanale, sirop de safran.

Boissons Chaudes & Torréfaction



BRÛLERIE DE L'ESCALE : Cafés 100% Arabica de spécialité, thés fermiers et assemblages aromatisés.

Restauration sur place / Traiteur



BEILLEVAIRE - Restauration : Truffade et Tartiflette.



CHARCUTERIE GÉRARD D'EXPORT – Cuisine Réunionnaise : Spécialités et plats cuisinés réunionnais (boudin, bouchons, rougail, achards…).

MARCHÉ DE NOËL

"MARCHÉ GASTRONOMIQUE" D'ASNIÈRES-SUR-SEINE

PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

11-12-13 DECEMBRE 2026

LE PÈRE NOËL FAIT SON MARCHÉ...



Venez poster votre lettre au Père Noël !

Présence du Père Noël

Venez faire une photo avec lui, devenez ses lutins !

Les 11 - 12 et 13 décembre
sur le Marché de Noël d'Asnières-sur-Seine

Pour rencontrer le Père-Noël : Chalet du Père Noël
Parvis de l'Hôtel de Ville - Mairie d'Asnières-sur-Seine

MARCHÉ DE NOËL
"GASTRONOMIQUE"
ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

@marchegourmand.officiel

INSTAGRAM

REJOIGNEZ-NOUS !

INSTAGRAM

Gastronomie
Terroir
Plaisir
Authenticité
Partaqe !

ABCD-DIGITAL

Adobe Firefly - Adobe Stock 2026 - - © DAVID DESLUX / Crréation ABCD-DIGITAL 2026

© Adobe Firefly - Adobe Stock 2025 - © M6 / ©PIERRE OLIVIER / © DAVID DESLUX / © Sébastien AUIVINET / ET / Création ABCD-DIGITAL 2025

ABCD-DIGITAL
contact@abcd-digital.fr
https://abcd-digital.fr/
/ @Marchegourmand.officiel/
/ @ABCD_DIGITAL/
06 81 76 04 92

Crédits
David DESLUX @david_deslux
Sébastien AUVINET @sebastien_auvinet