



Festivitas

LE GRAND MARCHÉ

Le salon FestiVitas, le grand marché des Voyages, des Vins et de la Gastronomie, se déroule du Vendredi 2 au Dimanche 4 février 2018 au Parc Expo de Mulhouse.

Dépayement, saveurs et gastronomie sont les maitres-mots de cette 8^e édition qui offre un moment de rencontres, d'échanges et de dégustation.

Côté Voyages

L'Océan Indien en vedette !

L'océan Indien est l'un des plus beaux chemins maritimes du monde !

Ce gigantesque désert d'eau et de lumières est semé d'oasis de sable et de fraîcheur qui sont tous des havres de paix et de confort.

Les cent îles multicolores des Seychelles, la Réunion avec ses reliefs mouvementés, l'île Maurice et sa douceur légendaire, Madagascar l'île – trésor authentique, les Maldives archipel du rêve, sans oublier le Sri Lanka et son exotisme... Chacune de ces perles de l'Océan Indien a sa personnalité originale.

Les visiteurs pourront trouver des formules de voyages très différentes auprès des :

- Offices du Tourisme, de l'île Maurice, de la Réunion, des Seychelles...
- Principaux Tour-Opérateurs spécialistes de la destination, tels Austral Lagons, Beachcomber, Kuoni, Solea...
- Experts de l'océan Indien, tels Horizons Nomades, Jacaranda Madagascar, Connections DMC île Maurice, Réunion, Aitken Spence Travel Sri Lanka...
- Chaînes hôtelières prestigieuses telles Outrigger...

La magnifique Expo Photo "Vagabondages Malgaches" de Patrick Sester, la musique, les rythmes et les danses des îles de Soley Réyoné, les spécialités gastronomiques du "Réunionnais" et les objets artisanaux et bijoux compléteront le tableau.

10 présentations et conférences sur des thématiques très variées de l'océan Indien seront proposées durant 3 jours. (voir programme des conférences page 9)

Au total une vingtaine d'exposants issus et spécialistes de la zone Océan Indien seront présents, avec un superbe voyage à gagner à l'île de la Réunion, en jouant avec Air France et l'IRT de la Réunion.

FestiVitas, le grand marché où l'on choisit et réserve ses vacances.

16 agences de voyages et réseaux de distribution feront profiter les visiteurs de leur expertise et de conditions privilégiées durant 3 jours.

Après le succès de l'espace "Les experts de la Croisière" (renforcé en 2018, avec la présence, entre autres, de Hürtigrüten, Silversea et autres Costa Croisières), place à l'espace " Les Experts du Voyage en Autocar " du réseau LK Tours/Europatours.

L'offre au départ de l'EuroAirport s'est encore enrichie avec plusieurs nouveautés, telles Athènes, Djerba, Lamezia, Pula, Stockholm, etc...

La Grèce sera particulièrement bien représentée avec la présence d' Aegean Airlines, de l'Association des Hôteliers de l'Île d'Eubée ou d'experts tels Yalos Tours.

Encore plus de loisirs et d'offres de tourisme de proximité.

Ce secteur en plein essor offrira un choix d'activités, de sorties et de séjours pour tous les goûts et tous les budgets.

Sensations fortes garanties avec des vols en ULM, un tour en karting, une randonnée à vélo ou une sortie au Parc Formaventures.

Escapades en famille à l'Europa Park, au Parc de Wesserling, à l'Ecomusée d'Alsace, dans l'un des nombreux parcs ou l'un des châteaux-forts de la région.

Hébergements insolites au domaine des Gabelous, ou séjour cocooning à l'Hôtel Spa du Bollenberg ou l'un des établissements hôteliers de prestige de la région.

Visite chez les voisins allemands et suisses du Schwarzwald, de l'Ortenau présents en force en 2018, ou de la Région Bâloise.

Découverte des trésors de nos voisins francs-comtois au Musée Peugeot, de ceux des Vosges du Sud, de la région de Besançon ou de l'Explor Parc Wendel en Lorraine.

Pus de 50 exposants présents avec une offre décoiffante, étonnante ou apaisante selon les envies !

Ça bouge partout sur FestiVitas !

Pour les familles avec jeunes enfants le coin récré "Festi'Môme " est devenu un incontournable du salon.

Pour les CE et Associations de salariés, 4^{ème} forum à l'occasion de leur salon dédié, le vendredi.

Pour les professionnels du Voyage et du Tourisme, FestiVitas est désormais "The place to be" avec les incontournables cocktails de l'EuroAirport le vendredi, d'Air France et ses partenaires de la Réunion le samedi.



Un verre à dégustation offert à tous les visiteurs ! (sur présentation de leur billet d'entrée)

Les vignerons producteurs récoltants

60 vignerons récoltants venant de toutes les régions viticoles de France présentent leurs cépages et spécialités. De nouveaux vins font leur apparition au salon, comme les Côtes du Roussillon Village « Caramany », « Lesquerde » ou « Latour de France » des vignerons de Trémoine et « Maury » du Domaine Comelade, le Vin de Loire « Côteau du Layon » du domaine de la Roche Moreau, le Côte du Rhône « AOC Saint Joseph du domaine Blachon, les Bourgognes « Marsannay », « Gevrey » ou « Fixin » de Denis Fournier ou encore le Tokay de Hongrie des Délices de l'Est.

Nouveauté !

Focus vins étrangers

Un espace dédié aux vins étrangers : Italie, Allemagne, Argentine, Portugal ...

Nouveauté !

Focus Distillation

Cinq professionnels font découvrir leurs produits. Côté local la distillerie Preiss propose ses whiskys alsaciens, liqueurs et eaux de vie. Cannelle et Chocolat présente des alcools rare du monde entier : whisky, vodka, rhum...

Les vins anciens

Des élixirs, liqueurs, vins et spiritueux anciens, produits de façon artisanale en France par la Maison Tripolix, selon des formules ancestrales rares.

Les liqueurs du Sundgau

Liqueurs et sirops de fabrication artisanale, faits avec des fruits de la région.

Bulles exotiques, le cocktail de Festivitas 2018

Les Elèves du lycée Stork réalisent pour Festivitas un cocktail à base de Crémant et de liqueurs aux parfums exotiques. Il sera proposé au S3 et les élèves le présenteront lors de démonstrations sur la scène du cook-show.

Le concours Wine Master 100% féminin

Pour la première fois, le concours des amateurs de vins organisé par Frédéric Voné, le Cercle Divin et le Parc Expo, met les femmes à l'honneur. Les candidates doivent faire face aux différentes épreuves telles que des questions de connaissances, des dégustations à l'aveugle ou encore des dégustations avec accords mets et vins. A l'issue de ces différentes phases, le jury, composé de professionnels du vin et notamment Mme Julia SCAVO (master of Port 2017, 3^{ième} finaliste « meilleur sommelier d'Europe, 5^{ième} au championnat du Monde), sélectionne les meilleures candidates pour la grande finale. La gagnante du concours remporte le titre du Wine Master 2018 ainsi qu'un week-end gastronomique à la Chenaudière.



Les dégustations et conseils des sommeliers

L'accent est mis sur les dégustations des vins du salon. Les sommeliers professionnels proposent de déguster gratuitement les vins des producteurs présents afin d'aiguiller les visiteurs en fonction de leurs goûts et souhaits.

Animation en continu et gratuite tout au long du salon sur l'espace Démonstration culinaire.

Les Ateliers du goût

Le sommelier Frédéric Voné et toute son équipe proposent leurs initiations à la dégustation de vins. Des dégustations gratuites tout au long de la journée pour mieux comprendre les associations mets et vins.

Programme des dégustations – page 10

Les coups de cœur du salon

Les sommeliers professionnels, accompagnés par Frédéric Voné, récompensent les meilleurs vins du salon dans les catégories suivantes :

- vins de garde
- vins à moins de 12€
- vins d'apéritif et de plaisir

La liste des vins sélectionnés est disponible au point accueil du salon et sur le site internet. Chaque exposant sélectionné reçoit un petit diplôme à mettre en avant sur son espace.

Les bonnes affaires des viticulteurs

Les viticulteurs proposent des offres spéciales salon. Un affichage spécifique présente toutes ces bonnes affaires à ne pas manquer.

Côté saveurs

Le chocolat, vedette de l'espace saveur

Un espace entièrement dédié au chocolat. Une dizaine de stands sont tenus par des chocolatiers comme l'enseigne mulhousienne Cabosse ou la traditionnelle chocolaterie Bockel et bien d'autres à découvrir...

Les étudiants en CAP Chocolatiers du CFA Roosevelt de Mulhouse mettent en avant leur savoir-faire à travers 10 coiffes réalisées en chocolat.

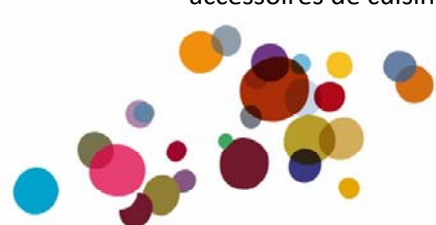
Des cook-show et accords mets et vins

Le binôme Frédéric Scheurer et Frédéric Voné est de retour sur le podium des Cook-Show pour de nouvelles recettes toujours en accord avec les vins du salon.

Les thématiques des cook-show : vendredi 2 : Tapas Tendance Chic, samedi 3 : Tapas Saveurs Exotiques, dimanche 4 : Brunch Gourmand

Programme page 10

Sur cet espace, un grand jeu est proposé avec le partenaire Kuhn & Rikon (spécialiste suisse des accessoires de cuisine) pour gagner un set Autocuiseur.



Des produits authentiques

30 producteurs et artisans du terroir proposent leurs produits : de la charcuterie de taureau, des fromages, des champignons, du thé...

De nouveaux produits font leurs apparitions :

Nouveauté !

- les vinaigres à base de pulpes de fruits et les confits de fruits et légumes de San Martin
- les morilles et cèpes d'Eric Paillagot
- les plantes médicinales de l'Herbier de Marie
- Le Citroën Omnino, bétailière des années 70 réhabilité, véritable « café itinérant » permet de découvrir et déguster toute une carte de cafés issus de la démarche du café de spécialité, ainsi que de nombreux produits complémentaires qui feront le bonheur des curieux et des épicuriens.

Accord met/vin

Une dégustation met/vin est organisée par le traiteur Bringel qui présente sa nouveauté, l'harmonie de foie-gras de canard aux agrumes et gingembre, en accord avec des vins sélectionnés. On retrouve également une sélection de ses autres foies gras et son caviar français. Tous les produits seront en vente, pour les plus gourmands sur place, ou à emporter.

Côté gastronomie

Le S³, restaurant « 5 étoiles Michelin »

Les étudiants du Lycée J. Storck de Guebwiller proposent leur menu Signature « l'Odyssée étoilée ». Une occasion unique de découvrir les plats élaborés par 4 grands chefs étoilés : Marc Haeberlin (L'Auberge de l'III à Illhausern), Laurent Arbeit (L'Auberge Saint-Laurent à Sierentz), Bernard Leray (La Nouvelle Auberge à Wihr au Val) et Jean-Christophe Perrin (l'Altévic à Hattstatt).

Les élèves travaillent sous la direction des chefs en cuisine et de Michel Scheer, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel en salle.

Le repas est servi dans un décor réalisé sur le thème du voyage.

Le menu proposé au tarif de 80€ comprend les vins et autres boissons (jus de fruits, eau, café). Il est conseillé de réserver sa table sur la boutique en ligne du Parc Expo sur www.parcexpo.fr

Détails du menu – page 11

Association Epices

Le restaurant de l'Association Epices revient avec un service midi et soir. Soucieux de créer un moment de partage, il propose trois menus à midi et un repas unique le soir pour ses 50 convives réunis autour d'une seule et même tablée. Ambiance familiale au rendez-vous.

A noter la présence des diVINEs d'Alsace, association des Femmes de la vigne et du vin.



Le restaurant du traiteur Bringel

Dans une ambiance dépaysante, Bernard Bringel propose une carte haut de gamme aux saveurs variées, avec quelques clins d'œil exotiques, dont son fameux riz colonial, des samoussas / beignets de calamar et... du crocodile.

Le Chalet gourmand

Le restaurant propose plusieurs menus, notamment avec ses spécialités montagnardes, ses célèbres röstis, et ses grillades. Coquillages et crustacés sont présentés dans un espace spécial doté de son bar à huîtres et autres fruits de mer.

La brasserie by AZ réception

Cette brasserie typique propose des plats traditionnels comme des bouchées à la reine ou encore des carpaccios de bœuf mais aussi des plats revisités avec son hamburger de bœuf et de foie gras. La carte des desserts permet de finir sur une belle note sucrée avec, notamment, son baba au rhum.

L'espace Pique-Nique

Le salon FestiVitas dispose d'un espace « Pique- Nique » permettant aux visiteurs de déguster les produits achetés auprès des exposants du salon. Un set Pique-Nique (assiette + couverts) est disponible pour 0,50€ auprès de la consigne située à proximité de cet espace.



Côté pratique

La consigne

L'espace consigne permet de laisser ses achats pour finir une visite du salon sans être encombré. C'est également le lieu de vente du set pique-nique et de retrait des verres à dégustation.

Les horaires

Le vendredi 2 et samedi 3 février de 10h à 20h pour les secteurs voyage, vins et saveur et jusqu'à 22h pour les restaurants.

Le dimanche 4 février de 10h à 18h30 pour tous les 4 secteurs.

À noter

Une dotation de 13.000 € pour des jeux concours, lors du salon et avec des partenaires.

Parking gratuit

Les chiens ne sont pas admis sur le salon.

Les tarifs

Le tarif d'entrée au salon est de 6€ comprenant un verre à dégustation

Verre à dégustation à l'unité à 1€

Gratuit pour les moins de 15 ans

Foires et salons RegioTriRhena

L'achat d'un billet FestiVitas donne droit à une entrée gratuite unique pour :

- CFT-Freizeitmessen à Freiburg (du 16 au 18 mars 2018)
- Regio Messe à Lörrach (du 17 au 25 mars 2018)
- Muba à Basel (20 au 24 avril 2018)
- Baden Messe à Freiburg (du 8 au 16 septembre 2018)

La boutique > www.parcexpo.fr

Le site internet > www.festivitas.fr

Contact presse

Service communication du Parc Expo de Mulhouse

03 89 46 80 34 - beveille@parcexpo.fr



Programme des animations côté voyages

Scène des animations voyages

Horaires	Vendredi	Samedi	Dimanche
11h00		Musique et rythmes grecs Iliade	Musique et rythmes grecs Iliade
12h00		Musique et rythmes grecs Iliade	Musique et rythmes grecs Iliade
13h30		Musique et rythmes grecs Iliade	Musique et rythmes grecs Iliade
14h00	Musique de l'Océan Indien Soley Réyoné	Musique de l'Océan Indien Soley Réyoné	Musique de l'Océan Indien Soley Réyoné
14h30		Bienvenus au Cabaret Le Paradis des Sources	Musique et rythmes grecs Iliade
15h00	Musique de l'Océan Indien Soley Réyoné	Bienvenus au Cabaret Le Paradis des Sources	Présentation de l'équipe de l'ASPTT Volley Championnes de France 2017
15h30		Musique et rythmes grecs Iliade	Musique de l'Océan Indien Soley Réyoné
16h00		Musique et danses de l'Océan Indien Soley Réyoné	Musique et danses de l'Océan Indien Soley Réyoné
16h30	Musique et danses de l'Océan Indien Soley Réyoné		
17h00		Musique et danses de l'Océan Indien Soley Réyoné	Musique et danses de l'Océan Indien Soley Réyoné
17h30	Musique et danses de l'Océan Indien Soley Réyoné		
18h00		Musique de l'Océan Indien Soley Réyoné	Musique de l'Océan Indien Soley Réyoné
18h30	Musique de l'Océan Indien Soley Réyoné		



Programme des conférences côté voyages

Horaires	Vendredi	Samedi	Dimanche
10h15	Voyages Privilèges +/ Voyages de l'Année LK Tours/Europatours	Voyages Privilèges +/ Voyages de l'Année LK Tours/Europatours	Le Meilleur de la Croatie Echappées Slaves – LK Tours/ Europatours
11h00	Voyages Privilèges +/ Voyages de l'Année LK Tours/Europatours	Voyages Privilèges +/ Voyages de l'Année LK Tours /Europatours	Madagascar, l'île – Trésor Jacaranda
11h30	Croatie : la perle de l'Adriatique Adriatic DMC - Désirs2Rêves	La Grèce et ses îles Salaun Holidays	Les croisières d'exploration Hürtigrüten – LK Tours /Europatours
12h00	Grand Tour de Scandinavie National Tours	MSC Croisières : départ de la région MSC Croisières – Automobile Club Voyages	Réunion de hier et d'aujourd'hui Soley Réyoné
12h30	Vagabondages malgaches Pascal Sester	La Réunion île Intense Connections DMC Mauritius & Réunion /Boréal	Vagabondages malgaches Pascal Sester
13h00		Saveurs des Balkans Echappées Slaves - LK Tours/Europatours	
13h30	Saveurs des Balkans Echappées Slaves - LK Tours/Europatours	Îles et Highlands Quartier Libre – LK Tours/ Europatours	Madère, l'île aux fleurs Top of Travel – LK Tours/ Europatours
14h00	Grandiose Ouest Américain Amerigo – LK Tours Europatours	Du Golf d'Arabie à l'Afrique Australe Soléa – LK Tours / Europatours	Viva Cuba National Tours
14h30	La Réunion l'île Intense Connections DMC Mauritius & Réunion - Boreal	Sultanat d'Oman : au cœur de l'Arabie heureuse Beachcombers Tour – Havas Voyages	La Réunion l'île Intense Connections DMC Mauritius & Réunion / Boreal
15h00	Île – Maurice, joyau de l'Océan Indien Austral Lagon /OT Île - Maurice/Thomas Cook	Madagascar, l'île – Trésor Jacaranda	Les Seychelles, îles paradisiaques de l'Océan Indien OT des Seychelles
15h30	Le Transsibérien de Moscou à Pékin Salaun Holidays	Inde du Sud : instants de vie Définition Asie	Bienvenus sur l'île d'Eubée Assos. des Hôteliers de l'île d'Eubée /Yalos Tours
16h00	Bienvenus sur l'île d'Eubée Assos. des Hôteliers de l'île – d 'Eubée /Yalos Tours	Croatie : la perle de l'Adriatique Adriatic DMC /Désirs2Rêves	Croisières Costa 2018 demandez le programme ! Costa Croisières - LK Tours / Europatours
16h30	Nouveautés au départ de la région MSC Croisières /Automobile Club Voyages	De la Norvège au Groenland Hürtigrüten – LK Tours/ Europatours	MSC Meraviglia et nouveautés 2018 MSC Croisières /Automobile Club Voyages
17h00	Silver Sea : croisières de lux sur-mesure Silver Sea /LK Tours/Europatours	Île Maurice, joyau de l'Océan Indien Austral Lagon/OT Île – Maurice/Thomas Cook	La Californie et l'Ouest Américain Salaun Holidays
17h30	Yunnan, la Chine profonde Définition Asie	L'Ancienne Indochine National Tours	
18h00	Fascinante Pologne Quartier Libre – LK Tours/ Europatours	Bienvenus sur l'île d'Eubée Assos. des Hôteliers de l'île d'Eubée/Yalos Tours	

Programme dégustations des Ateliers du Gout

Horaires	Vendredi - Samedi - Dimanche
10h30	<i>Apprendre à déguster comme un sommelier</i>
11h30	<i>Les accords mets et vins "foie gras, vins blancs-rouges et liquoreux"</i>
12h30	<i>Apprendre à déguster comme un sommelier</i>
14h00	<i>Dégustation commentée "les vins blancs" coups de cœur du salon</i>
15h00	<i>Les accords mets et vins "chocolats et vins"</i>
16h00	<i>Dégustation commentée "les vins rouges" coups de cœur du salon</i>
17h00	<i>L'harmonie "des fromages et vins blancs et rouges"</i>
18h00	<i>Dégustation commentée "les vins doux" coups de cœur du salon</i>

Programme Cook Show

Horaires	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Les tapas tendance chic	Les tapas tendance exotiques	Brunch gourmand
11h00	Saint-Jacques poêlée au pesto de roquette	Croustille de crevettes, sauce cocktail curry	Brochettes de volaille épicée à l'orange
14h00	Jeu de trois crèmes orange, passion et citron		Croquettes au jambon cru et au roquefort
16h00	Mini-navettes vitello-tonnato	Compotée framboise-banane, brisures de rocher coco	Crêpes épaisses aux fruits rouges, crémeux à la rose
17h30		Démonstration de pâtisserie par Dorinda Laborie - Cabosse Mulhouse	

Programmes susceptibles d'être modifiés



Menu Signature « l'Odysée étoilée »

5 étoiles Michelin

Début de l'aventure vers les 4 coins du monde,

Cap vers l'Archipel... « Rouget, mangue, cacahuètes et vinaigrette de l'île Maurice »

Chef Bernard Leray, La Nouvelle Auberge – Whir-au-Val – 1 macaron Michelin

Escale au Japon... « Saumon mi cuit, sauce aux épices, nem aux crevettes et Pak choï »

Chef Marc Haeberlin, L'Auberge de l'Ill – Illhausern – 3 macarons Michelin

Exploration du Moyen-Orient... « Croustillant de Chawarma de veau, sauce Tarator et racines épicées, condiment figue sésame »

Chef Jean-Christophe Perrin, L'Altévic - Hattstatt

Atterrissage à Londres... « Comme un after-eight, grosse cuillerée de ganache au chocolat noir, pâte de menthe intense »

Chef Laurent Arbeit, L'Auberge Saint-Laurent – Sierentz – 1 macaron Michelin

Boissons comprises

