

MONTMARTRE
FÊTE LES GOURMANDISES

LE 18^e OU L'ART DES METS

DU 10
AU 14
OCTOBRE
2012



DES V
F
N
A
N
S

1935, 1	RE	FÊTE DES VENDANGES DE MONTMARTRE, SOUS LE PARRAINAGE DE FERNANDEL & MISTINGUETT
2012, 79	E	ÉDITION DE LA FÊTE DES VENDANGES DE MONTMARTRE
1		MARRAINE GLAMOUR & PARRAIN GOURMAND
500 001		VISITEURS
3		ÈME ÉVÉNEMENT PARISIEN APRÈS "NUIT BLANCHE" & "PARIS PLAGE"
10 000 000		DE VISITEURS PAR AN À MONTMARTRE
2		ÈME SITE LE PLUS VISITÉ À PARIS APRÈS LA TOUR EIFFEL
MONTMARTRE COMPTE 3 296		MARCHES
1 556		M ² DE VIGNE DE LA BUTTE
1 762		PIEDS DE VIGNE
1 000		BOUTEILLES DU CLOS MONTMARTRE
1 210		M ² DE STANDS POUR L'ÉDITION 2012
PLUS DE 35		LIEUX DU 18 ^E PARTICIPENT À LA FÊTE
LA BUTTE MONTMARTRE CULMINE 130		À MÈTRES D'ALTITUDE
7		RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES
28		COUPLES NON-MARIÉS EN 2011, SOUS LA PLUIE
1 600		PARTICIPANTS AU GRAND DÉFILÉ
1		ARTIFICIER, CHAMPION DU MONDE, JOSPEH COUTURIER , POUR 15 MINUTES DE BONHEUR
PLUS DE 15		ARTISTES POUR LE CONCERT DE CLÔTURE
PLUS DE 1 000		ÉCOLIERS POUR LA GRANDE CHORALE

P. 4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
19
20
21
22
23

MONTMARTRE FÊTE
LES **GOURMANDISES**

LES **MOTS DE LA MARRAINE**
ET DU **PARRAIN**

LES ÉDITORIAUX

L'IMAGE

LE **COMITÉ DES FÊTES**
ET D'**ACTIONS SOCIALES** DU 18^E

LES INCONTOURNABLES

LA **JOURNÉE DES**
BOUTS D'CHOUX

LA **GRANDE CHORALE** DES **ÉCOLES** DU 18^E LE GRAND **DÉFILÉ** - INVITÉ D'HONNEUR LE 18^E **GOURMAND** LE **BAN DES VENDANGES**

LE **PARCOURS**
DU **GOÛT**

LES **ARTISTES DU**
PARCOURS DU GOÛT

LE **GRAND FEU**
D'ARTIFICE **CÉRÉMONIE DES NON-**
DEMANDES EN MARIAGE

LA **SOIRÉE**
D'OUVERTURE

LA **JOURNÉE**
CHOCOLAT

LE **RENDEZ-VOUS**
DES **QUARTIERS**

LES **2 SPECTACLES**
« **HUMOUR** » DE IDTGV

LE **CONCERT**
DE **CLÔTURE**

LES PARTENAIRES

LE PARTENAIRE
SPECTACLE IDTGV

LE PARTENAIRE **OFFICIEL**
METRO CASH & CARRY

LES **AUTRES**
PARTENAIRES

MONTMARTRE FÊTE LES GOURMANDISES

Un an après l'inscription du « repas gastronomique » des Français au Patrimoine immatériel de l'UNESCO, **le 18^e met nos cinq sens en éveil** lors de la 79^e édition de la Fête des Vendanges de Montmartre. Expertise des gourmets, humour des gloutons, ravissement des gourmands.

LE 18^E OU L'ART DES METS

Montmartre Fête Les Gourmandises et offre un programme alléchant, nous réservant d'exquises surprises!

À titre de petite mise en bouche, un aperçu des grands rendez-vous de la Fête :

Elle s'ouvrira en fanfare dès le mercredi avec la journée des enfants, rebaptisée pour l'occasion **la journée des Bouts d'Choux**. Dans la matinée, les mots de la gourmandise seront cuisinés en contes gourmands mais aussi émincés en ateliers, émulsifiés en animations et ébarbés en expositions dans les bibliothèques et autres lieux du 18^e.

Elle se terminera en apothéose avec **le goûter des Bouts d'Choux** – le plus grand goûter de Paris ! – autour d'une table de 70 mètres de long, mise en scène, en couleurs et en espace par l'artiste plasticienne Dorothee Selz, avec le concours des meilleurs artisans de bouche de l'arrondissement. Les enfants seront encore à l'honneur le jeudi avec **la grande chorale du 18^e** qui réunira 1 000 enfants au pied du Sacré Cœur pour un concert-hommage à la gourmandise.

Enfin, toutes les cantines du 18^e leur concocteront des menus spéciaux sur trois des thèmes de la Fête. **Jeudi c'est Chocolat**, une journée entièrement dédiée au chocolat : conférences, animations-spectacles, stages pratiques et autres primeurs pour friands et gastronomes, avec la participation de pâtisseries-chocolatiers d'excellence du 18^e.

Et vendredi c'est Fromage compris ! Une journée dédiée aux fromages, avec une vraie dégustation et des animations originales et décalées au marché de La Chapelle.

Moment toujours très attendu de la Fête, rendez-vous de 1 300 à 1 800 acteurs depuis 2007, **le grand défilé des confréries** accueillera le 18^e gourmand ! Outre les confréries vineuses et gastronomiques, accompagnées des groupes folkloriques venus de la France entière et au-delà, pour la première fois les invités d'honneurs sont les habitants du 18^e. Enfants, jeunes, adultes et seniors, écoles, lycées

professionnels, associations, centres d'animations et de loisirs : autant de petits chefs pâtisseries, religieuses en chocolat, pièces montées, cupcakes bariolés et autres groupes délicieux qui animeront fièrement le parcours sous le regard alléché et ravi du public.

Le parcours du goût sera dressé en marché gourmand autour du Sacré Cœur où viticulteurs et producteurs de tous les terroirs de France proposeront le meilleur de leur production. Il sera ponctué par le passage d'artistes de rue avec le groupe *Délicieuse Vinaigrette* et leur spectacle *Appétit*, la *Compagnie Internationale Alligator* (CIA) et son duo de vignerons, *Riton la Manivelle* et ses *Menus Plaisirs*, la fanfare *La Belle Image* et bien d'autres.

L'École du Goût, proposée par notre partenaire officiel *METRO Cash & Carry France*, offrira aux gourmands, petits et grands, de quoi ravir leurs sens, avec ateliers, dégustations et découvertes gustatives.

Cerise sur le gâteau, **le feu d'artifice**, devenu depuis quatre ans l'un des points culminants de la Fête, s'accompagnera cette année d'une bande sonore gloutonne et exquise, pour un spectacle pyromusical inoubliable.

La cérémonie des non-demandes en mariage sera un grand moment de bonheur à déguster sans modération. *Les Coiffures Mystérieuses* mettront tout leur talent pour élaborer avec fruits, légumes, bonbons et autres gourmandises des coiffures à croquer. *Le gâteau d'amour de Peau d'Âne* viendra ravir les papilles des amoureux au pied du mur des *je t'aime*.

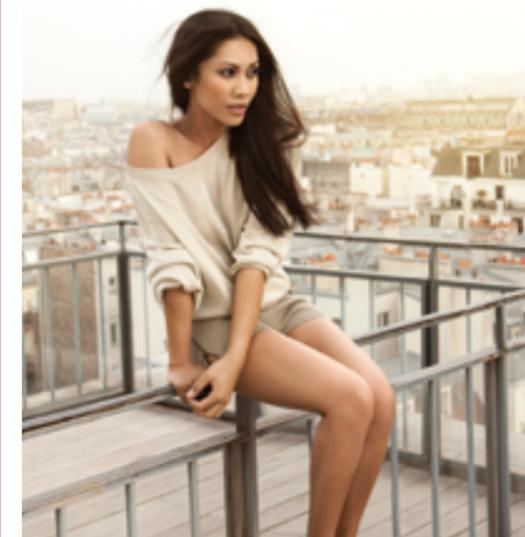
Le spectacle de cloture à La Cigale. Au menu : un concert à la carte de **Thomas Fersen** avec *soupe noire* et autres mets surprises.

LES MOTS DE LA MARRAINE ET DU PARRAIN

La marraine

Tout d'abord, ce qui m'a motivé à accepter d'être marraine des prochaines Vendanges de Montmartre, c'est que Montmartre est unique. D'ailleurs les vrais montmartrois et montmartroises vous diront qu'ils ne vivent pas à Paris mais à Montmartre justement, c'est amusant non ?

Ce quartier est une parenthèse enchantée dans Paris. C'est un mélange parfait entre le tumulte de la ville et la joie de la vie du quartier. Il y aussi, bien entendu, mon amour pour le vin, et je trouve touchant que perdurent ces « vendanges urbaines » depuis des années. Pour finir, je salue le fait que les recettes seront reversées aux actions sociales du 18^e, ça me donne une raison de plus d'être fière d'être marraine.



— Anggun



Le parrain

La vigne de Montmartre pousse dans les cheveux du *Lapin Agile*, le célèbre cabaret. À croire que les paroles et les musiques des poètes, qui ont usé leurs doigts sur le piano de ce petit théâtre, bercent les raisins de Montmartre. Je suis fier d'être le colporteur de cette grande tradition. Clef de sol et sécateur vont bien ensemble. Vin frais et refrains viennent du même tonneau. Je suis un parrain heureux.

— Jean-Luc Petitrenaud

L'IMAGE

Le graphiste

La Fête des vendanges est une grande fête populaire. L'affiche de cet événement s'adresse à tout le monde, à toutes celles et ceux qui se rassemblent malgré leurs différences autour de multiples propositions allant dans le sens du plaisir. De la célébration des vignes montmartroises et de son petit vin qui n'aime pas vieillir, de l'ouverture de nos papilles par le talent d'artisans des produits et des saveurs, des innombrables spectacles et rencontres jusqu'au bouquet final d'un des plus beaux feux d'artifices de France; **comment faire tenir tout cela dans une image ?**

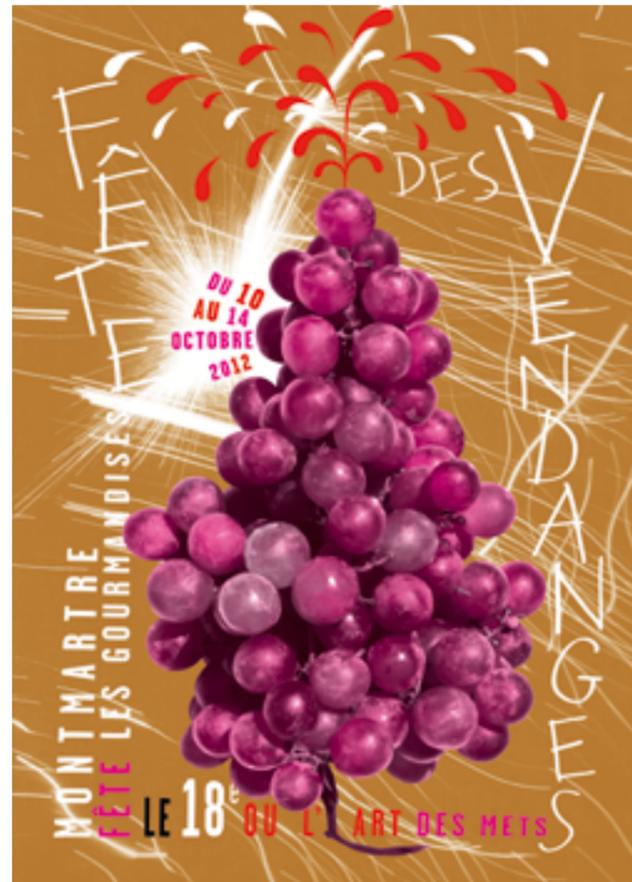
Comment annoncer le plaisir et la bonne humeur, la richesse et la diversité de ces cinq journées ? Comment faire la fête en une seule image et d'avoir envie que cette fête dure encore quand le dernier métro du dernier soir nous ramènera chez nous **fourbus mais heureux** qu'elle soit, comme une promesse tenue, si réussie ?

Une affiche est une image de synthèse qui lorsqu'on la croise du regard dans la rue nous annonce et nous informe et, qui une fois l'événement vécu, nous y réinvite en mémoire.

Une affiche ne peut pas et ne doit pas être moins forte ou moins subtile, moins belle, moins sensible ou moins réfléxive que ce qu'elle nous propose. Les mauvaises affiches abiment le regard et la pensée mais surtout elles nous signalent l'ennui et l'amertume à venir et le pouvoir qui nous les imposent.

Celle-ci vous invite simplement à la joie, aux plaisirs et au désir de partager du bon temps ensemble.

— Vincent Perrottet



BERTRAND DELANOË MAIRE DE PARIS

Fête des Vendanges de Montmartre

Au cœur de la Capitale, juché sur le flanc nord de la Butte, le Clos Montmartre protège des vignes vieilles de plus de 70 ans célébrées chaque année. Durant cinq jours, Parisiens et visiteurs de toutes régions, de tous pays viennent ainsi découvrir la nouvelle cuvée du vin de Montmartre.

La Fête des Vendanges de Montmartre 2012 sera plus que jamais propice à l'échange et à la convivialité, placée cette année sous le signe des Gourmandises. Un an après l'inscription du « repas gastronomique » des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO, ce sera en effet l'occasion de vérifier encore une fois que les arts culinaires, si présents à Paris, ne connaissent pas de frontières.

En invités d'honneur, les habitants de tous les quartiers du 18^e arrondissement se sont unis pour vous présenter leur vision de la cuisine et du bon goût de manière ludique, culturelle, ou humoristique. Cette Fête joyeuse et éclectique est l'occasion de s'ouvrir sur la richesse et la diversité culturelle bouillonnante dont regorge Montmartre et tout son voisinage.

Je souhaite à toutes et tous de très belles Fêtes des Vendanges et une excellente dégustation du vin de Montmartre.

— Bertrand Delanoë
Maire de Paris

LES ÉDITORIAUX



DANIEL VAILLANT MAIRE DU 18^E

Fête des Vendanges de Montmartre

Montmartre fête les Gourmandises, le 18^e ou l'art des mets ! Du 10 au 14 octobre 2012 le 18^e fête la 79^e Fête des Vendanges de Montmartre. Depuis 1934, en octobre, on célèbre le vin du Clos Montmartre durant 5 jours joyeux de fête populaire !

Troisième événement parisien le plus fréquenté après *Nuit Blanche* et *Paris Plage*, ce sont plus de 500 000 visiteurs qui ont arpenté les rues de la Butte en 2011.

Après le cinéma, l'humour, les îles, Montmartre met les Gourmandises à l'honneur pour le ravissement des fins gourmets, des grands gloutons et des petits gourmands.

Un programme très alléchant vous attend avec une journée entièrement dédiée au chocolat, un goûter autour de la plus grande table de Paris et bien d'autres surprises préparées par les artisans de bouche du 18^e.

Autour de Anggun et Jean-Luc Petitrenaud, marraine et parrain de cette nouvelle édition, c'est tout le 18^e qui se mobilisera pour célébrer avec vous le vin, la gastronomie, la culture ! Je remercie le Comité des Fêtes et d'Actions Sociales (COFAS) pour son implication sans pareil dans cette fête qui se veut également solidaire, et je tiens à rappeler que les bénéfices de la vente du Clos Montmartre sont destinés aux bonnes œuvres du 18^e.

Pour la première fois les habitants du 18^e sont les invités d'honneur de cette fête haute en couleurs. Je fais appel à leur énergie, bonne humeur, motivation afin que ces cinq jours deviennent inoubliables pour chacun d'entre nous.

Montmartre et ses vignes vous donnent rendez-vous du 10 au 14 octobre prochains, pour une nouvelle édition assurément appétissante de la Fête des Vendanges de Montmartre.

— Daniel Vaillant
Maire du 18^e,
député de Paris,
ancien Ministre.



LE COMITÉ DES FÊTES ET D'ACTIONS SOCIALES DU 18^E

La boutique solidaire du Comité des Fêtes et d'Actions Sociales du 18^e

Chaque année depuis 1934, la Fête des Vendanges de Montmartre célèbre l'arrivée de la cuvée issue des vignes du Clos Montmartre. Depuis 79 ans, cette grande fête, alliant gastronomie et culture, n'est pas seulement populaire et conviviale, elle est aussi empreinte de solidarité !

L'intégralité des bénéfices réalisés durant les Vendanges ainsi que ceux résultant de la vente de la production du Clos Montmartre, est destinée aux œuvres sociales du 18^e.

Durant toute une semaine, l'esprit d'entraide souffle ainsi sur les pentes de Montmartre grâce à l'action du Comité des Fêtes et d'Actions Sociales du 18^e qui, depuis tant d'années, sait faire rimer festivités et générosité.

Offrez-vous donc le plaisir de goûter et partager ce bon vin et les produits « Clos Montmartre » ! Souvenirs de ces quelques jours de réjouissances viticoles, ils seront aussi l'expression de votre participation aux projets menés en faveur des personnes les plus défavorisées du 18^e. Les produits « Clos Montmartre » sont en vente toute l'année au profit des œuvres sociales au Syndicat d'Initiative place du Tertre, au Musée de Montmartre rue Cortot, au kiosque du Sacré Cœur et aux trois points d'information répartis sur le Parcours du Goût durant la Fête des Vendanges. L'intégralité des bénéfices des ventes de la

« Cuvée Gourmande », de l'affiche collector et des produits dérivés est investie dans les actions sociales du 18^e, menées toute l'année par le Comité des Fêtes et d'Actions Sociales du 18^e.

>> www.comitedesfetesdemontmartre.com

Le mot de l'œnologue, Francis Gourdin

Si le mois de juillet fut particulièrement maussade, les vendanges se sont déroulées le 15 septembre sous une météo plus clémente.

La récolte est moins abondante qu'en 2010 (904 kg) cette cuvée 2010 avait donné 550 litres de vin brut.

Afin de garder de protéger au maximum le caractère fruité du vin, la mise en bouteille a été un peu plus précoce cette année. Voici les principales caractéristiques actuelles de ce millésime.

Robe : grenat profond. **Nez** de fruits noirs, myrtilles, cassis, mûres, baies de sureau.

Bouche : ronde et ample avec une belle finale légèrement goudronnée.

Cette cuvée sera parmi les plus souples de ces 15 dernières années, caractère assez exceptionnel pour le Clos Montmartre !

À consommer avec modération, un peu rafraîchi pour accompagner des charcuteries de caractère, des volailles rôties à chair foncée, comme le canard ou la pintade, ou enfin des fromages à pâte molle, tels que Coulommiers ou Reblochon.



Brigitte Houdinière,
Présidente du Comité
des Fêtes et d'Actions
Sociales.



LA JOURNÉE DES BOUTS D'CHOUX

MERCREDI 10 OCTOBRE

LES INCONTOURNABLES

En ouverture de la Fête des Vendanges 2012

UN GOÛTER GÉANT ET MULTICOLORE

De 14 h à 16 h 30. Mail Binet

En partenariat avec RAJA, Le Monde du Linge, Le Comptoir du Parasol, les artisans de bouche du 18^e, METRO Cash & Carry France, Eau de Paris et le lycée hôtelier Belliard.

Un événement gustatif à voir, à boire et à manger, un goûter insolite conçu comme un banquet ludique et coloré, installé sur une table de 70 m de long recouverte de nappes bariolées.

En maître de cérémonie pour les petites oreilles : la fanfare théâtrale *des Grooms* accompagnée de la chorale de jeunes du 18^e *Ado dièse* et des *P'tits Poulbots de Montmartre*. Servi avec brio par 50 jeunes étudiants du lycée hôtelier Belliard.

Ce goûter, de toutes les couleurs, est imaginé, réalisé et offert par des artisans de bouche talentueux, boulangers pâtisseries et chocolatiers du 18^e : Pascal Barillon, Anis Bouabsa, Gontran Cherrier, Arnaud Delmontel, Djibril Bodian, Arnaud Larher, Sébastien Mauvieux. Projet concocté pour les 600 enfants des centres de loisirs du 18^e et avec leur complicité. Conception et mise en espace : **Dorothee Selz**



QUI EST DOROTHÉE SELZ ?

Sculptrice, elle est connue sur le plan international pour ses installations monumentales et gourmandes !

Conceptrice du *Eat Art*, elle élabore des sculptures comestibles qui sont des créations visuelles réellement consommables.

Ses sculptures sont fonctions de l'événement à célébrer et du nombre d'invités. Ses créations comestibles sont imaginées pour que s'entremêlent : le visuel, le gustatif et le ludique. L'ensemble prend vie de manière festive grâce à la participation active du public qui peut « goûter ce qu'il voit ». L'idée est que cet art éphémère reste dans la mémoire.



Les autres RDV du mercredi (bibliothèques, artisans...)

VISITES DE LA VIGNE POUR LES ENFANTS

Départs à 10 h et 11 h. Gratuit - sur inscription.

Vignes du Clos-Montmartre, 14-18 rue des Saules

Guidées par Francis Gourdin, œnologue des Vignes de la Ville de Paris.

ATELIER « CRÉATIONS GOURMANDES »

11 h 30 - 12 h 30. Gratuit - sur inscription.

À partir de 8 ans.

Atelier Arts et Créations, 46 rue Lamarck

Les enfants créeront leurs gourmandises préférées en pâte Fimo et en feront de jolis bijoux !

COCOTTE MINUTE

10h30. Tarif unique : 8 euros, à partir de 2 ans.

Pixel Théâtre, 18 rue Championnet

Un Opéra Basse-Cour avec des marionnettes à gaine et du théâtre d'objets. Une bulle d'émotions, un lit de pailles dorées, des œufs coquilles lustrées, *Monsieur Hibou* s'est préparé, les amoureux jouent à cache-cache... Le rideau s'ouvre et le spectacle commence... Les plumes frissonnent de trac et s'envolent, *Cocotte* prend sa respiration et entonne un chant haut en couleurs...

LE RAISIN FRAIS DANS TOUS LES SENS !

07 h 30 - 13 h 30. Marché Ordener

Par le Club Culture Goût. Avec la participation du Groupe Dadoun.

Un kiosque, un rendez-vous et un parcours du goût ludique pédagogique et convivial à faire en famille. Du marchand au consommateur, découverte et dégustation du raisin d'automne, odeurs, saveurs et arômes !

CONNAISSANCE DE LA PROPRIÉTÉ

Nom de l'exploitation : Vigne du Clos Montmartre.

Propriétaire et forme juridique de l'exploitation :

Mairie de Paris, Direction des Parcs et Jardins.

Nom du Régisseur : Mairie du 18^e

Production 2011 : 550 litres de vin brut

Sols : Sables de Fontainebleau (très siliceux).

Sous-sol : Argiles vertes et marnes à huîtres.

Masses de gypse.

Cépage : Gamay Beaujolais, Pinot Noir, Hybrides producteurs directs (HPD) : Seibel, Coudere, Seyve, Villard blancs et noirs, autres cépages de multiples origines (ex: Riesling, Muscat, Perle de Csaba, etc.)

Âge des Vignes - origine : 1932, remplacements multiples depuis cette date.

Porte-Greffe : Rupestris du Lot.

Nombre de pieds : 1 762.

Densité de plantation : 1 132 pieds / 1 000 m²

Taille : Guyot simple sur 2 et 3 fils.

Rendement à l'hectare : 33,5 hl/ha.

LA GRANDE CHORALE DES ÉCOLES DU 18^E

Jeudi 11, à 15 h. Gratuit.
Square Louise Michel

Pour la 6^e année, ce rendez-vous rassemble de plus en plus d'enfants. Cette année, près de 1 000 écoliers sont attendus au pied du Sacré Cœur pour interpréter des chansons gourmandes !... Dirigés par Françoise Albin, professeur de musique de la Ville de Paris, accompagnés du groupe d'Adam Borek. Le Comité des Fêtes et d'Actions Sociales du 18^e offrira aux enfants de la chorale le goûter ainsi que des tee-shirts.



LE GRAND DÉFILÉ - INVITÉ D'HONNEUR LE 18^E GOURMAND

Samedi 13 octobre.
Départ à 15 h à la mairie du 18^e, arrivée à 17 h 45
place Saint-Pierre, au pied du Sacré Cœur.
En partenariat avec METRO et le magazine *Terre de vins*.

Départ du cortège en présence de Bertrand Delanoë, maire de Paris, de Daniel Vaillant, maire du 18^e, et des marraine et parrain de la Fête des Vendanges de Montmartre, Anggun et Jean-Luc Petitrenaud.

Le Grand Défilé invite cette année les habitants du 18^e, amis et voisins, associations, collectifs, conseils de quartiers, commerçants et bien d'autres à se regrouper en confréries gourmandes et groupes folkloriques afin d'intégrer le cortège traditionnel en position d'invité d'honneur. Tous ont été appelés à inventer leurs communautés, dans les seules limites de l'imagination, des gourmandises et... bien entendu, du bon goût ! En partie coordonnés par le collectif d'artistes *Art Exprim*, et sous réserves de modification, on retrouvera donc, entre autres, *les Enfants de la Goutte d'Or*, *le Centre social Belliard*, *les Jardins du Ruisseau*, *le Lycée automobile Camille Jenatzy*, *la Fabrique des Impossibles*, *D'ici D'Ailleurs*, *l'école Houdon*, *l'hôpital Bretonneau*, *le lycée Rabelais* etc. Et comme chaque année, *les P'Tits Poulbots*, *la République de Montmartre*, *la Reine des Vendanges*, les confréries vineuses et gastronomiques, les groupes folkloriques traditionnels, venus de toute la France et d'au-delà des frontières, ouvriront le cortège.

Les confréries du 18^e seront accompagnées du Trio gastronomique de *la CIA*, un serveur échassier et deux chefs armés d'ustensiles de cuisine mais gentils...

LES INCONTOURNABLES



LE BAN DES VENDANGES

Samedi 13 octobre, à 10 h 30. Sur invitation.
Vignes de Montmartre

Le traditionnel Ban des Vendanges sera ouvert au cœur des vignes de Montmartre par Alain Coquard président de la République de Montmartre en présence de Daniel Vaillant, député-maire du 18^e, de Brigitte Houdinière, présidente du Comité des Fêtes et d'Actions Sociales, de la Commune Libre de Montmartre, de la Commune Libre du Vieux Montmartre, des Compagnons de Montmartre et de représentants des confréries participant au défilé l'après-midi.

Le public peut écouter les discours et voir le Ban des Vendanges depuis la rue Saint-Vincent et la rue des Saules qui bordent les vignes de Montmartre.



LE PARCOURS DU GOÛT

Du VENDREDI 12 OCTOBRE
au DIMANCHE 14 Octobre

LES INCONTOURNABLES

LE PARCOURS DU GOÛT

Du vendredi 12 au dimanche 14 à partir de 10 h
Butte Montmartre

Les goûts, les saveurs, les arômes, le vin, l'eau, *les Terres de France*, c'est ce que nous vous proposons à travers une balade gourmande, au sommet de la Butte Montmartre, autour du Sacré Cœur. Le parcours n'aura jamais été aussi vaste, divers et riche, puisqu'il s'étendra sur 1400 m² avec 160 stands. Flânez à travers les rues, vous y rencontrerez des artisans et producteurs passionnés qui vous feront découvrir leurs produits et des saveurs inédites.



ARRÊTEZ-VOUS ! au square Nadar, pour participer aux dégustations gratuites offertes par nos partenaires : Aquitaine, Champagne-Ardenne, Drôme, etc.

Trois points d'informations tenus par le Comité des Fêtes et d'Actions Sociales, le Syndicat d'Initiative, ainsi que les associations montmartroises, *la République de Montmartre*, *les P'tits Poulbots*, *les Communes Libres de Montmartre et du Vieux-Montmartre*, ainsi que *les Compagnons de Montmartre*.

BUFFET D'INAUGURATION

Vendredi 12 à 13 h. Sur invitation. Jardin Saint-Pierre
En partenariat avec les CIFCA et les meilleurs artisans et commerçants de bouche du 18^e.



L'ÉCOLE DU GOÛT

Vendredi 12 à partir de 15 h,
samedi 13 et dimanche 14 à partir de 10 h
Jardin Saint-Pierre, entrée place Jean Marais
En partenariat avec METRO Cash & Carry France

Ouverte en 2008, elle est devenue, de par sa qualité et sa générosité, un incontournable de la Fête. Notre partenaire officiel investit l'intégralité du Jardin Saint-Pierre pour un parcours gustatif, pédagogique et ludique. Des ateliers gratuits, surprenants, des couleurs, des goûts, des arômes inédits. *L'École du Goût* est aussi l'école du plaisir, pour les parents, et bien sûr, aussi pour les enfants. Les vins parfaits pour accompagner le menu « gourmandises », choisis et décrits par les cavistes et œnologues de METRO Cash & Carry France.



LES ARTISTES DU PARCOURS DU GOÛT

LES INCONTOURNABLES

Cette année les artistes de rue viennent en nombre animer avec enthousiasme et gourmandise le parcours du goût : *D'ailleurs leurs noms sonnent bien!*

Musique potagère s'installe au Jardin Saint-Pierre pour des ateliers de percussions sur légumes et fruits frais. On pourra y entendre l'air de la panthère rose dans une citrouille.

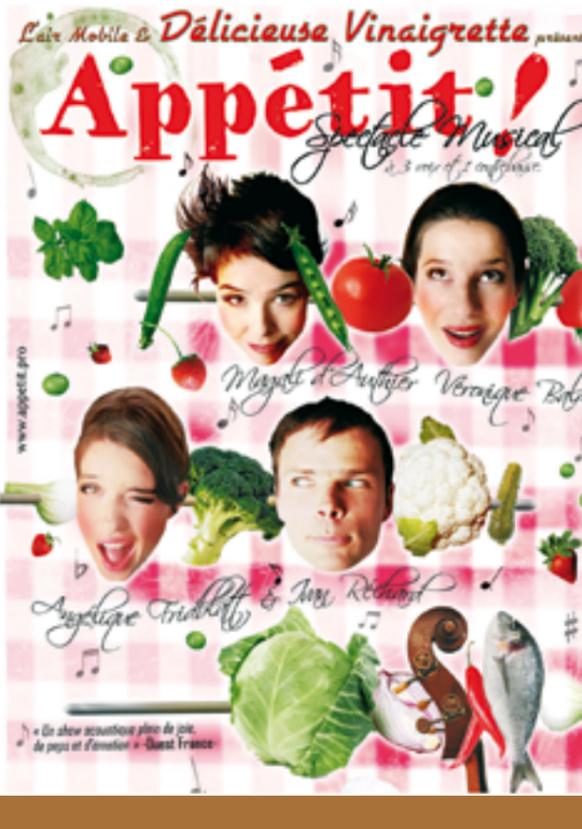
En déambulation :

Le groupe **Délicieuse Vinaigrette**, 3 chanteuses, 1 contrebassiste, promenant leur tour de chant pétillant : *Appétit!*

Le Duo des vignerons improvisateurs festifs de la *Compagnie International Alligator*
La Fanfare La Belle image, 12 musiciens danseurs vont battre la pavé de la Butte dans un ballet sonore et musical éblouissant
Riton la Manivelle et ses **Menus plaisirs**, artisan des petits riens, passeur de gué joueur d'orgue toujours gai.

Et aussi :

Timbao, la batucada aux sons brésiliens,
Les Chanteurs de rue de Quentin et la **Lady Chocolat** sur ses échasses.



LE GRAND FEU D'ARTIFICE

Samedi 13 octobre à 21 h 45. Gratuit.
Depuis le square Louise Michel

LES INCONTOURNABLES

Fondée en 1988, *Jacques Couturier Organisation* a innové dans la création et la réalisation de spectacles pyrotechniques Son, Lumières et Effets spéciaux. **Joseph Couturier**, fils du fondateur, en est le directeur artistique et le concepteur. Il a grandi dans le monde du spectacle et a parcouru le monde du cinéma, de la musique, du théâtre et bien sûr de l'artifice.



Jacques Couturier Organisation a remporté en 2009 la Grande Finale pyro-mélodique des vainqueurs de la décennie au Festival International de Monte-Carlo, et a signé en 2010, entre autres, le feu d'artifice du Carnaval de Nice et celui du 14 juillet 2010 à Paris et, pour le glamour, celui du mariage du Prince Albert de Monaco et de Charlène Wittstock le 2 juillet 2011.

Il aime la fusion des différents arts et travaille à leur mise en résonance.

Pour la 6^e année **Joseph Couturier** sera le chef d'orchestre d'un spectacle pyro-mélodique sensuel et coloré. Un festin pour les yeux et les oreilles.



Samedi 13 octobre à 20h30. Gratuit.

Les Jardins Ecobox - 7 impasse de la Chapelle
Fort du succès des années précédentes, *l'association Ecobox* ouvre ses jardins partagés aux habitants du 18^e pour une vue depuis le quartier de La Chapelle du grand feu d'artifice.
En chanson avec *le Piano qui Chante*.

CÉRÉMONIE DES NON-DEMANDES EN MARIAGE

Dimanche 14, de 10 h 30 à 12 h. Gratuit.

Place des Abbesses

Inscriptions auprès de la Mairie du 18^e : dominique.lemoine@paris.fr ou au 01 53 41 17 82.

J'ai l'honneur de ne pas te demander ta main... ne gravons pas nos noms au bas d'un parchemin.

Devenue une véritable institution, la cérémonie des Non-demandes en mariage rend hommage à Georges Brassens. Depuis 2007, c'est avec un plaisir non contenu que Daniel Vaillant, maire du 18^e, célèbre, chaque dimanche matin de la fête, l'Amour. La place des Abbesses constitue le décor éphémère de cette émouvante cérémonie où les amoureux sont déclarés « fiancés pour l'éternité ».

2012, Le thème des gourmandises amène ses nouveautés! Un très bel accord va se jouer autour de l'idée de Marie-Rose Garnieri, instigatrice de cette cérémonie, qui pour rester dans le thème de l'amour, propose pour la Fête des Vendanges de Montmartre, un événement autour de *Peau d'âne* et de son gâteau d'amour popularisé par le film de Jacques Demy. Une chorale d'enfants de l'école du quartier chantera la célèbre chanson du cake d'amour à cette occasion. Elle invite les habitants et pâtisseries du quartier à réaliser des cakes d'amour avec, cachés à l'intérieur, la bague ou des petits mots d'amour à échanger.

LE BAL DES NON-MARIÉS

Dimanche 14, de 12 h 30 à 15 h

Place des Abbesses

Ce sont bien sûr les nouveaux non-mariés qui ouvrent le bal.



Rendez-vous avec *Apache Zazou* et son *Bal de l'Amour Farci* : farci valse, passos, cha-chas, mambos, calypsos, salsas, madisons, tangos et les rocks endiablés, de quoi gambiller à l'aise et joyeux ! Et spécial gourmandise on y trouvera un *Tango de l'Huître*, un *Rock and Rollmops*, une *Ecrevisse*, un *Gâteau au miel*, un *Swing à deux* et l'air du banquet!

LA SOIRÉE D'OUVERTURE

MERDREDI 10 OCTOBRE - 19 H

Sur invitation. Mairie du 18^e.

En partenariat avec les artisans de bouche du 18^e, le CIFCA, METRO Cash & Carry France, DOGNIN et ZELIA.

LE 18^e OU L'ART DES METS, un joli titre évoquant la rencontre du goût et de l'art!

En ouverture de cette manifestation festive et gustative, culturelle et artistique, une soirée gourmande...

Plasticiens et artisans de bouche, comédiens et musiciens vont associer leurs talents pour créer un univers où chaque sens sera sollicité. Le public écoute, voit, touche, déguste lors d'un parcours plein de séduction.

- Installation et performance -

Deux buffets conçus par des plasticiennes : Dorothee Selz et ses sculptures éphémères hautes en couleurs, Emmanuelle Becquemin & Stéphanie Sagot avec Glory Holes, un buffet où des bras féminins traversent un pan de mur offrant différentes nourritures avec des gestes lascif, tendre ou animal.



- Créations d'artisans

de bouche et artistes de mode du 18^e -

Gontran Cherrier boulanger créatif et Noush imaginent un effeuillage gourmand, Arnaud Larher en duo avec Dognin pour la création d'une robe en chocolat, Arnaud Delmontel invente les bouchées du buffet de Glory Holes, Christophe Roussel, chocolatier s'associe à la créatrice de mode Zelia, Anis Bouapsa boulanger devient sculpteur, il avait participé à *Pain Couture* avec Jean-Paul Gaultier...

- Musiques et chansons -

La fanfare de choc et de charme *Les Grooms*, prête à chanter des airs de cour autant qu'à faire vibrer les cuivres, le groupe *Délicieuse Vinaigrette* trois jeunes chanteuses punchies qui savent vous mettre en appétit.

- Bouquet final -

Un buffet réalisé avec brio par le CIFCA.

Voilà de quoi mettre nos sens sans dessus dessous!



LA JOURNÉE CHOCOLAT

JEUDI 11 OCTOBRE



Une journée à voir à boire à sentir et déguster!

Le chocolat a beaucoup de vertus, et tout le monde est d'accord, il est bon pour le moral... et pour la santé!

Dans les cantines scolaires

À midi : Pour quelques milliers d'enfants du 18^e repas sur le thème du chocolat

Aux Trois baudets

Du 8 au 13 octobre, de 10h à 18h. Gratuit - sur inscription.

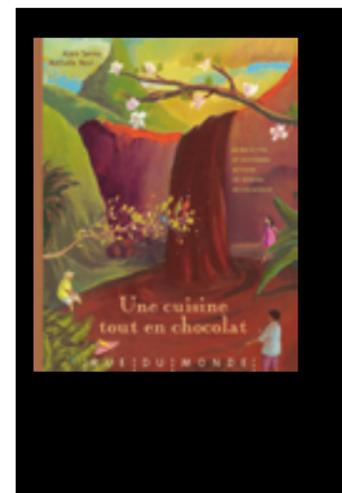
En direction des écoles et du grand public *Voyage en chocolat*. Exposition pédagogique *Passion chocolat*. Exposition artistique : planches originales des images de la grande illustratrice *Nathalie Novi* créées pour le livre *Une cuisine tout en chocolat* d'Alain Serres, aux éditions Rue du Monde.

- Des cours *Cuisinez chocolat!* (le 11 de 10h à 14h)
- Conférence burlesque pour le jeune-public *Sham fait son Chocolat show* suivi par une dégustation de chocolats orchestrée par *Christophe Roussel* (le 11 à 15h, gratuit).

SOIRÉE CHOCOLATÉE

Dès 19 h. Gratuit - sur inscription.

En partenariat avec les artisans de bouche du 18^e, l'Union interprofessionnelle des Vins de Cahors, le champagne South Pigalle, le département de la Drôme et Valrhona.



Rencontre littéraire, pédagogique et gustative.

Deux auteurs écrivains tels que *Catherine Velle* avec son roman d'aventure *Sœurs Chocolat* (Éditions Anne Carrière) et *Jean-Pierre Alaux* pour *Ne tirez pas sur la caviste* (Éditions Fayard) un policier qui se passe dans les vignes parisiennes de Bretonneau!

Un pâtissier chocolatier créateur de gourmandises, 4 tablettes au guide des croqueurs de chocolat, Christophe Roussel, qui ouvrira la soirée par une dégustation aux notes aromatiques originales.

SURPRISE ! En association avec les champagnes South Pigalle.

Un maître-chocolatier du 18^e *Arnaud Lahrer*, primé de nombreuses fois au Salon du chocolat, créateur de robes en chocolat. Il sera accompagné par un invité prestigieux le breton *Henri le Roux* spécialiste des truffes aux truffes.

Un viticulteur de Cahors, *Fabrice Gaudou* qui a planté les fameuses vignes de Malbec, qui poussent aujourd'hui dans les jardins parisiens de Bretonneau. Il sera là pour la dégustation de son vin de Cahors marié au chocolat choisi par Arnaud Lahrer. Ils seront accompagnés dans cette dégustation par *Dominique Hutin*, journaliste et chroniqueur des vins dans l'émission *On va déguster* sur France-inter...

Et **SURPRISE BAROQUE** : cette dégustation se fera dans des verres en chocolat (à boire et à croquer) créés par l'UIVC-Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors.

Exceptionnel! Le pâtissier *Arnaud Delmontel* en partenariat avec Alter Eco présente sa création, le premier macaron au chocolat bio et équitable. Une démarche dont ils nous parleront. Toute cette soirée sera émaillée de contes grivois et de chansons gourmandes interprétés avec malice et poésie, par la *Compagnie des Palétoyeurs*. En présence d'une librairie du 18^e, *L'Éternel Retour*. **Cadeau :** Valrhona offre ses petits carrés.

Autre lieu, autre intervention "cacaotée", **au Lycée hôtelier Belliard - 135 rue Belliard**
19 h. Réservation au 01 40 25 93 71

Pour les fondus du chocolat! Repas *Tout-chocolat* concocté par les élèves et les professeurs du lycée réputé pour ses bonnes tables. Vous découvrirez le chocolat comme vous ne l'avez jamais vu!

LE RENDEZ-VOUS DES QUARTIERS

CONFÉRENCES DE LAURENT BIHL

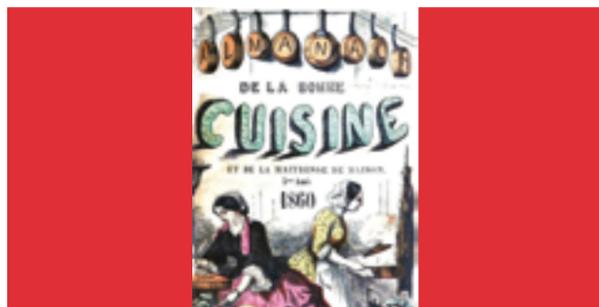
De 18 h 30 à 20 h, le jeudi, vendredi et samedi; de 11 h à 12 h 30 le samedi et de 15 h à 16 h 30 le dimanche.
Gratuit - sur inscription.

« Bouffer de la Vache Enragée »

L'imaginaire de la faim, du ventre et de l'excès de table chez les artistes montmartrois à la fin du XIX^e siècle. "Ça n'se mange pas, mais ça se dévore, car cet animal se défend encore, la vache enragée, c'est dur à mâcher, mais c'est encor plus dur à digérer. [...] La vache enragée, quoique symbolique, généralement vous flanqu' la colique. Quand on en bouff' trop, on peut en crever : il ne faut donc pas vivre pour manger". (Vincent Hyspa).

La gourmandise en images à travers les tableaux, affiches, caricatures et menus illustrés

Sait-on que de nombreux dessinateurs satiriques ont consacré une part de leur talent à illustrer des menus? Venus du cabaret, les Montmartrois coulaient parfois leurs pinceaux dans les saucières des grandes brasseries parisiennes ou dans les seaux à champagne des restaurants de luxe.



Histoire des bistrotts et cafés parisiens

Selon Balzac, "Le cabaret est la salle de Conseil du peuple". Depuis le Moyen-Âge, tavernes, mastroquets ou estaminets sont des lieux de réjouissances mais aussi de discussions, de colère collective, d'insoumission.

« La gourmandise est un vilain défaut »

Les plaisirs interdits, les bizarreries gustatives et les atteintes aux bonnes mœurs à la Belle Époque. Lorsqu'il y a plaisir(s), les interdits ne sont pas loin. La légende même de Montmartre s'incarne dans le renouvellement du goût par les avant-gardes, mais aussi la remise en cause du conformisme bourgeois en matière d'art, mais aussi de fête, de mœurs ou de laisser-aller.

Raoul Ponchon : Du vin à l'ivresse.

Images et poèmes bachiques

"Lorsque mon verre est plein, je le vide. Lorsque mon verre est vide, je le plains". Où l'on reviendra

sur l'origine des vignes de Montmartre, pas forcément centenaires. À cent ans d'intervalle, le poète montmartrois Raoul Ponchon nous servira de guide dans cette balade au pays de l'ivresse.

LIRE ENTRE LES VIGNES

2012, les librairies et les bibliothèques inscrivent leurs actions dans le cadre de *Lire entre les vignes* un fil rouge qui les relie à travers les différents quartiers de la Porte de la Chapelle aux Abbesses en passant par la Porte Montmartre.

LES BIBLIOTHÈQUES

Bibliothèque Clignancourt. Du 8 au 13 octobre.

Table de présentation d'ouvrages autour du thème des gourmandises

Bibliothèque Maurice Genevoix. Du 8 au 13 octobre.

- Exposition *Planches à découper* (en coproduction avec le musée des Confluences et le Festival de la BD de Lyon) de jeunes bédéistes ont dessiné sur le thème des comportements alimentaires. Variations!



- Exposition de livres sur la gourmandise et en particulier sur le chocolat (*Journée chocolat!* le jeudi) et sur les fromages (*Fromages compris!* le vendredi)

Samedi 13 octobre : *Chocolat littéraire* par le Petit Théâtre suivi d'un goûter pour les petits avec les Chocolats Valrhona.

Bibliothèque de la Porte Montmartre.

Du 8 au 13 octobre. Exposition de livres et CD sur le thème des gourmandises.

Samedi 13 octobre : Contes gourmands et malicieux, par **Caroline Castelli**. Pour les tout-petits

LES LIBRAIRIES

Librairie L'Éternel Retour

Elle sera présente sur la *Soirée chocolat* le **11 octobre** pour y exposer les livres des auteurs et illustrateurs choisis pour cette rencontre.

Librairie du Rideau Rouge

Son nouvel espace s'ouvre face au marché de la Chapelle et la journée du **vendredi 12 octobre** sera dédiée sur ce marché aux fromages. *Anaïs* s'associe à l'opération *Fromages compris!* livres et dégustations.

Librairie des Abbesses

Lors de la cérémonie des non-demandes en mariage du **dimanche 14 octobre au matin**, sur la place des Abbesses, la librairie propose expositions, signatures, et lectures autour de la scène de la recette du gâteau d'amour dans *Peau d'âne*, mettant ainsi à l'honneur ce conte dans toutes ses versions, littéraire et gustative ! (voir cérémonie des non-demandes en mariage)

Librairie L'Attrape-Coeurs

Elle sollicite les voisins voisines, clients clientes, le **dimanche 14 octobre** pour un rendez-vous / concours de plats choisis et réalisés à partir de livres de cuisine, choisi avec la complicité d'un éditeur. Certainement, **Agnès Viénot** avec *À la Table de La fontaine*.

FROMAGE COMPRIS !

Vendredi 12 octobre

Au marché de La Chapelle - Quartier Max Dormoy

En partenariat avec METRO Cash & Carry France, les commerçants du marché de la Chapelle et de Baguëpi.

La journée sera dédiée aux fromages! La diversité de notre patrimoine est exceptionnelle et c'est un produit dont les français épicuriens sont particulièrement gourmands. Il existe une vraie curiosité, on aime connaître leurs origines, leurs modes de fabrication, apprécier leurs principales caractéristiques : texture, arôme, couleur, saveur...



Le marché de La Chapelle, un des plus beaux marchés couverts de Paris... En 2011 il a connu lors de *La Fête des Vendanges de Montmartre*, un franc succès public et médiatique avec *la Route des épices* ses actions scolaires, expositions, animations, et sa soirée dégustation en lien avec les commerçants.

Un acteur central, **le fromager du marché Bruno Deslandes**, installé sur ce marché de La Chapelle.

Enthousiaste il présentera en direct un plateau de fromages valorisant le sens du terroir et les bons produits des régions présentes sur *le Parcours du Goût*.

La mise en espace de plateau de fromages sur le marché par les professeurs et les élèves du **CIFCA**, voisin du marché et très réputé centre de formation d'apprentis aux métiers du commerce de l'alimentation, fromages associés à des fruits ou légumes ou autres produits du marché.

RENDEZ-VOUS sera donné au public de *la Fête des Vendanges de Montmartre* pour une dégustation (sur inscription). Elle sera animée par un journaliste culinaire.

Ils participent autour du Marché :

- La librairie du quartier *Le Rideau Rouge* et la bibliothèque du quartier M. Genevoix qui participera à cette opération sur le plan pédagogique
 - En soirée, le caviste *Le 38 Gourmet*, ouvre un cours de dégustation « Les alliances inattendues vins-fromages » (sur inscription).
- Ils s'associent à cette journée :
- les cantines scolaires qui proposeront aux 1300 enfants du 18^e, ce vendredi 11 à midi, un repas sur le thème des fromages!
 - METRO Cash and Carry qui va concocter une dégustation au Jardin Saint-Pierre.

LA BOUCLE D'OR

Les 12 et 13 octobre.

Le quartier de la Goutte d'Or déjà présent sur les éditions précédentes, va participer activement à *La Fête des vendanges de Montmartre 2012*.

Un parcours s'installe reliant des lieux qui s'engagent sur les gourmandises associant commerçants, un créateur de mode, des associations, des lieux culturels.

LA CUVÉE GOUTTE D'OR

La Goutte d'Or était au Moyen-Âge un vignoble d'où provenait un blanc d'une très grande qualité, dit *Roi des Vins*. D'ailleurs chaque année, 4 muids devaient être offerts au Roi de France.

Afin de renouer avec cette tradition viticole oubliée, une nouvelle *Cuvée Goutte d'Or* a été choisie, proposée par **Francis Gourdin**, œnologue des Vignes de Paris. Un concours de la plus belle étiquette est organisé avec des artistes du 18^e. Lors de la précédente édition, 32 œuvres avaient été présentées. Un parcours de découverte de la Cuvée sera proposé durant le week-end dans les lieux et les ateliers d'artistes du quartier.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

La Cuvée « Goutte d'Or » en cette année 2012 est issue d'un vin blanc sec à base de muscat à petits grains du terroir de Frontignan en Languedoc (milésime à préciser).

Ce vin, à la belle robe or vert, limpide et brillante, aux arômes de fruits exotiques et agrumes mûrs : mangue, litchees, cédrat, pamplemousse, est à la fois frais et rond en bouche ; il se prolonge agréablement dans des saveurs de pêche blanche et melon confit. Fidèle à ses origines méditerranéennes ensoleillées, il peut être servi à l'apéritif pour accompagner coquillages et crustacés, mais ne démentira pas dans un repas face à des volailles et viandes blanches à la crème...

Bonne dégustation... en toute modération...!!!

Francis Gourdin



L'ÉCHO MUSÉE DE LA BOUCLE D'OR

Gratuit. Échomusée - 21 rue Cavé.

Une exposition exceptionnelle de la photographe **Stéphanie Lacombe** *La table de l'ordinaire* - prix Niépce 2009.

Elle dit : «... *Quoi de plus banal qu'un repas pris chez soi le soir, à la même heure, même table, même assiette ? Le repas est un acte rempli de symboles, de rituels et de coutumes. Dans notre société labellisée et standardisée, comment se distingue-t-on les uns des autres ? Dans cette série de photographies, la table est le punctum de l'image ; l'objet devient scène. C'est le lieu de la maison où se joue le théâtre de l'ordinaire*».

Exposition accompagnée d'un diaporama de 70 portraits de famille

MOUSSE GOURMANDE ET INDÉPENDANTE !

Vendredi 12 et samedi 13 octobre.

Gratuit - sur inscription.

En partenariat avec METRO Cash & Carry France, Mea Gusta et la brasserie de la Goutte d'Or.

« **Brassin public** ». **Vendredi 12 octobre.**

Brasserie de la Goutte d'Or, 28-30 rue de la Goutte d'Or

Rendez-vous toute la journée avec **Thierry Roche**, le créateur de 5 bières originales qui répondent au nom de *Myrha, Poissonnière, Château-Rouge...* hommage aux rues du quartier!

Venez découvrir les étapes de la fabrication d'une bière dans la toute nouvelle brasserie installée à l'angle de la rue des Gardes et de la Goutte d'Or!

Parcours « saveur du monde et bières ».

Vendredi 12 de 18 h à 19 h 30 et samedi de 10 h 30 à 12 h.

Ensuite, allez à la **découverte du quartier** et de la bière à travers un parcours du goût, accord mets et bière.

Une petite histoire de la bière à Paris et en Île-de-France

Samedi 13 octobre à 18 h 30.

Centre Musical Barbara Goutte d'Or, 1 rue de Fleury

Miam, *les Fêtes des vendanges de Montmartre* placent la gourmandise à l'honneur cette année. Dans ce cadre, le Centre Fleury Barbara Goutte d'Or vous propose de (re)découvrir une gourmandise en plein boom dans le quartier de la Goutte d'Or et partout en Île-de-France...

— *Vous ne voyez pas de quelle mousse il s'agit ?*

Pourtant, celle-ci n'est pas tombée de la dernière pluie...

On pourrait même dire qu'elle a de la bouteille.

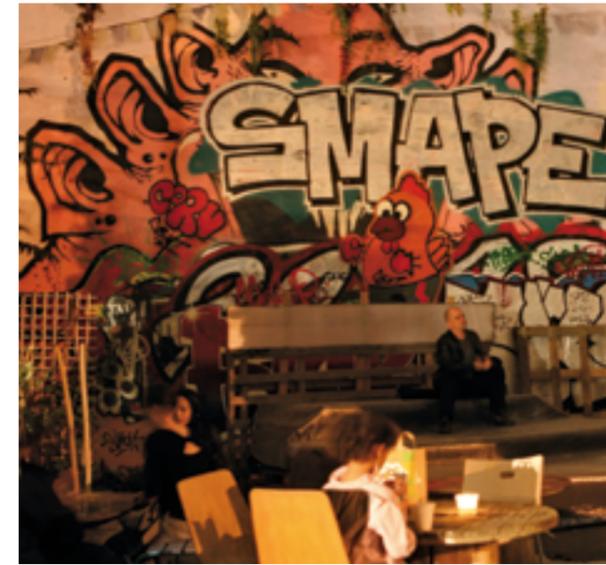
Il s'agit bien évidemment de la bière. Et si, approcher une petite mousse de votre palais n'a rien de gourmand pour vous, ou si vous n'aviez jamais imaginé que les catacombes de Paris regorgeaient de tonneaux de bière, alors cette conférence-dégustation est faite pour vous! Conférence de **Gilbert Delos** (1 heure), organisée par *les Amis de la bière en Île-de-France*.

Bières et gourmandises. Samedi 13 octobre à 19 h 30.

Centre Musical Barbara Goutte d'Or, 1 rue de Fleury

Dégustation de bières d'Île-de-France en accord avec des gourmandises sucrées et salées d'ici et d'ailleurs. L'achat d'un verre donnera accès à la dégustation.

Sur place, possibilité d'acheter les bières des brasseurs et de manger un petit morceau.



SLAM À MANGER

Samedi 13 octobre à 19 h. Gratuit.

Institut des Cultures d'Islam, 19 rue Léon.

En partenariat avec METRO Cash & Carry France, Espoir 18 et le conseil de la jeunesse du 18^e.

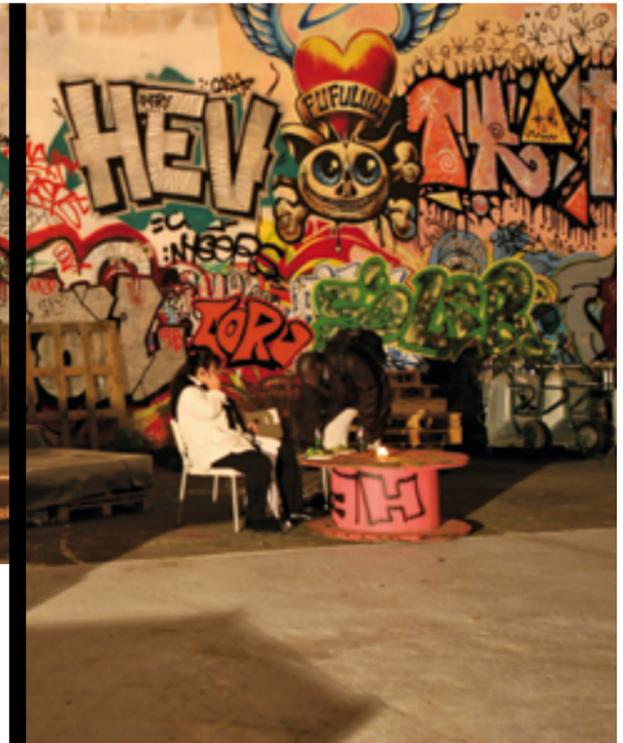
La rencontre du slam et du miam! Entre musicalité, poésie et appétit, il n'y a qu'un pas à franchir à l'ICI le 13 octobre au soir. Sons et saveurs de la Goutte d'Or associés pour une soirée sous le signe de la complicité, du métissage des genres et des sens.

FRAÎCHE ATTITUDE CÔTÉ GOUTTE D'OR

Parcours visite de jardins à la Goutte d'Or.

Découvrir, au cours d'une visite dans le quartier un patrimoine oublié et se refaire une santé, tel est le but de l'événement *Fraîche Attitude*. Au détour des rues nous renouons le dialogue avec les Fontaines Wallace, distributrices d'une eau pure à la disposition de tous les habitants et bien souvent oubliées. Rencontres avec des habitants adeptes **du beau et du bon**, qui nous présentent leurs jardins potagers, jardins partagés et les légumes urbains. Montmartre fête aussi les gourmandises côté nature.

Et puis, une pause dans le parcours, en découvrant le patio de **l'Institut des Cultures d'Islam**, jardin à découvrir, havre de paix au cœur de la rue Léon : une halte fraîche et épicée autour d'un thé à la menthe et de spécialités culinaires issues du patrimoine gastronomique algérien.



PORTES OUVERTES SUR LE THÈME MODE ET GOURMANDISES

Vendredi 12 et samedi 13 octobre.

Rendez-vous à l'espace du designer créateur **Dognin**, 4 rue des Gardes.

LES 2 SPECTACLES « HUMOUR » DE IDTGV

Vendredi 12 et Samedi 13 octobre à 19h.
Entrée libre sur inscription
Les Trois Baudets

SERVI SUR UN PLATEAU

Ribambelle d'artistes sur lit d'humour
et d'émotions :
à croquer !

Depuis 3 ans, le concours national *Le Train des Talents IDTGV* voyage dans les grandes villes de France à la rencontre des jeunes pousses du spectacle vivant. On repère les belles graines, on les voit germer, on les cueille pour enfin les faire déguster au public. Une véritable tambouille de talents de nos régions, le meilleur cru des producteurs locaux s'invite à la table de la *Fête des vendanges de Montmartre*.

Au menu : de l'humour, de la magie, des arts visuels. En cuisine, on n'y va pas avec le dos de la cuillère : une brigade d'artistes dirigée par un chef étoilé, atypique et pimenté : **Jarry**. La recette est complète pour vous donner la pêche. Venez goûter au gratin des jeunes talents, **servi sur un plateau**.

Et si vous n'avez pas un radis, pas de souci, **c'est gratuit !**



Jarry, humoriste et maître de cérémonie du *Train des Talents* et **Sanaka**, humoriste-grand gagnant du *Train des Talents 2012* catégorie Humour



Jarry - Atypique, drôle notre humoriste préféré mènera son équipe d'artistes en véritable chef de cuisine.



Duo Céa a remporté le prix 2012 des arts visuels du *Train des Talents*. Originaires de Suisse, ce sont des artistes de haut vol.

LE CONCERT DE CLÔTURE

DIMANCHE 14 OCTOBRE - 16 H

Gratuit - dans la limite des places disponibles
La Cigale

Pour les gourmands, MENU DE LA NUIT

Grand assaisonnement d'oreilles, par **Thomas Fersen**...

Avec en vrac :
Soupe noire,
Cheveux mayonnaises
Vampires et chauve-souris à l'ail,
Côtelettes du train fantôme
à la plancha de cercueil,
Chair de poule,
Ragoût de vilebrequin,
Aile de parapluie aux câpres,
Peau de loup-garou au fenouil,
Pois chiche dans la cervelle,
Ecrasé de hérisson,
Cuisse de mouche,
Perdreau dans mes chaussettes,
Poulet dans mon Bermuda,
Brioche fourrée avec une pioche,
Disques de fromage,
Barbe Bleue d'Auvergne,
Comté de Dracula,
Pieds en compote,
Pièce montée des grands jours,
Eau des miroirs,
Champagne, dans le petit soulier de Madame,
Bonbons à la menthe.



Thomas Fersen est un auteur-compositeur-interprète français. C'est un gros bouquet de bleuets qui salue le 4 janvier 1963 sa naissance, dans la clinique parisienne ! Qui ne connaît pas *Le bal des oiseaux*, *Au café de la paix*, ou *La chauve-souris* ? et pour rester gourmand : *Les ronds de carotte* ; *Pommes, pommes, pommes* ; *Chocolat ou encore Concombre* !

Entre **Serge Gainsbourg** et **Jacques Higelin**, Thomas Fersen réinvente la chanson française à la manière d'un enfant rêveur. Ses mots décalés, ses personnages naïfs, tout droit sortis d'un monde fabuleux, et ses cravates bariolées, touchent un large public. Depuis plus de dix ans, ce dandy rockeur construit un univers original et sans âge. Une carrière loin des sentiers battus.

L'humour et la taquinerie légendaires de Thomas Fersen sont toujours là. Son public va le retrouver sanglé dans un élégant costume trois-pièces dans *Tour de chant spécial gourmandises* répondant ainsi au thème de la Fête des vendanges de Montmartre 2012 ! Premier contact avec l'arrondissement ? C'est aux abords du lycée Jacques Decour où il est élève, qu'il rêve devant les vitrines des magasins de musique du quartier de Pigalle... Rapprochement avec le thème des gourmandises ? En 1991, lors d'un voyage, un restaurateur thaïlandais lui propose de jouer avec sa femme... Le premier concert était pour un banquet !

En ouverture du concert, *avant le plat principal* :

L'ART DES METS

Gérard Chaillou offre en mise en bouche, un extrait de son spectacle *L'art des mets*, où il est question de l'andouillette et de l'AAAAA (association amicale des amateurs d'authentiques andouillettes). On se bat souvent pour de moins bonnes causes !

Surprise !

Il nous servira sur le plateau un texte de **Michel Galabru** plein d'humour, « *Je voudrais être une truffe* ». Gérard Chaillou acteur et comédien, a joué, entre autre, dans *Caméra café*, *Arsène Lupin*, *Les aventures extraordinaires d'Adèle Blanc-Sec*... en fin gastronome et grand amateur de vin il a créé *Meursault Les Luchets 1999*, qu'il joue parfois dans des caves !

BISTROT

Par la compagnie **Olof Zitoun**.

Jonglerie de comptoir !

Sur scène 3 comédiens-jongleurs font virevolter bouteilles et verres au rythme de la mandoline et la derbouka dans une ambiance tzigano-orientale. Avec ses productions visuelles, la compagnie **Olof Zitoun** tourne dans le monde entier en Bosnie, au Burkina Faso, Italie, Espagne, Belgique, Suisse...

Le spectacle a reçu le trophée **Youri Nikouline** au *festival mondial du cirque de demain*, au Cirque d'hiver à Paris.



LE PARTENAIRE SPECTACLE IDTGV

Pour la troisième année consécutive, iDTGV est le « Partenaire Spectacle » de la Fête des vendanges de Montmartre 2012. Près de 8 ans d'existence et d'innovation... au service du voyageur

Filiaire à 100 % de SNCF, iDTGV est née en 2004 d'une volonté du Groupe de trouver une nouvelle alternative aux compagnies aériennes low cost et d'anticiper l'ouverture du marché à la concurrence. Véritable outil de R&D, iDTGV permet de tester de nouveaux concepts et favorise l'émergence d'innovations.

Après avoir démarré son activité sur la ligne Paris-Avignon-Marseille-Toulon, iDTGV s'est rapidement développée pour s'imposer comme le laboratoire d'idées de SNCF avec un leitmotiv : remettre le voyageur au cœur de l'offre et viser la satisfaction client.

Conçue sur la base des attentes des voyageurs, identifiées par des études et des sondages, iDTGV s'est donnée comme ambition d'enrichir le temps de voyage jusqu'à en faire un véritable temps de vie.

Les voyageurs se voient proposer une offre résolument nouvelle qui leur fait vivre une expérience du train différente de ce qu'ils ont pu connaître. En ce sens, aussi novatrice dans sa conception que dans sa forme, l'offre iDTGV constitue à elle seule une petite révolution.

Les recettes du succès ? Une volonté d'ouverture à la société civile et à la culture à travers des animations, un management de l'offre profondément innovant et reposant sur l'écoute continue des voyageurs et des collaborateurs sur le terrain.

Shows cases, avant-premières de films, présence sur un festival, promotion lors de la sortie d'un DVD, découverte de voyageurs-acteurs... iDTGV c'est aussi des animations, rencontres musicales et culturelles tout au long de l'année. Découvreur de talents, iDTGV a lancé *Le Train des Talents iDTGV*. Il parcourt chaque année la France à la découverte de jeunes talents dans 3 catégories : humour, magie et numéros visuels. Le gagnant de l'édition 2012 se produira **deux soirs sur la scène iDTGV lors de la Fête des Vendanges de Montmartre**. Une offre tout Internet et à des tarifs avantageux !

Le concept innovant iDTGV repose sur trois fondamentaux :

- Un choix d'ambiances permettant de voyager selon son humeur.
- Une politique de prix très attractive (à partir de 19 €).
- Un mode de distribution 100 % Internet.

www.idtgv.com :
un site pratique, novateur et interactif

Toute l'offre iDTGV est concentrée sur son site Internet. Ainsi, qu'il soit chez lui, au bureau ou dans un cybercafé, le voyageur affine les critères de son voyage selon son humeur ou ses envies.

Du choix de la destination, des dates, du nombre de passagers, en passant par la sélection de son ambiance entre iDzen ou iDzap, choix de la place et panel de services (bagage supplémentaire, lecteur de DVD...), tout est mis à la disposition du voyageur de manière intuitive pour une fluidité d'achat optimum.

iDTGV, c'est mon voyage de bout en bout !

Laboratoire d'innovation depuis sa création, iDTGV s'appuie sur ce savoir-faire et sa réussite pour lancer de nouveaux partenariats stratégiques. Cette année, iDTGV va plus loin dans son offre en amenant ses voyageurs là où le train ne va pas.

Ainsi, iDTGV va faciliter et surtout réenchanter le voyage de ses clients en regroupant un panel de services complet, accessible en toute simplicité et à moindre coût... leur permettant en conséquence de prendre le train plus souvent !

Trois nouveaux services « porte-à-porte » sont donc désormais proposés : • prise en charge complète du voyageur depuis son domicile voire au-delà de sa gare d'arrivée • un service de Micro-Navettes® partageables, en partenariat avec *Navendis, Auto train by iDTGV* et les nouvelles destinations intermodales. iDTGV, c'est aussi une nouvelle restauration à bord... et de la garderie d'animaux de compagnie !
Tous les ingrédients **pour voyager serein.**

LES PARTENAIRES

iDTGV

LE PARTENAIRE OFFICIEL METRO CASH & CARRY

METRO Cash & Carry France, grossiste au service des commerçants indépendants, est le partenaire officiel de la Fête des Vendanges 2012.

Implanté depuis 1971, METRO Cash & Carry France, leader du commerce de gros, exploite à ce jour 92 entrepôts en libre-service, répartis sur l'ensemble du territoire national (dont deux sites dans Paris). Au quotidien, 9 500 professionnels sont au service des professionnels indépendants : restaurateurs, hôteliers, cafetiers, détaillants alimentaires, artisans, professions libérales, PME et PMI.

Comprendre les obligations de nos clients, s'adapter à leurs exigences et satisfaire leurs attentes, sont les mots d'ordre de l'entreprise.

METRO Cash & Carry France est la seule enseigne qui propose une approche globale dans l'univers de la distribution : les solutions METRO associent les produits alimentaires et les réponses professionnelles en équipements, consommables, bureautiques et services. C'est l'illustration du concept « Tout sous le même toit ».

METRO Cash & Carry France compte plus d'un million de clients, 400 000 dans les métiers de bouche, dont 230 000 restaurateurs.

En qualité de partenaire des professionnels des métiers de bouche, elle a développé, au fil des années, des produits spécifiques proposés dans des conditionnements adaptés : 45 000 références dont près de 15 000 pour l'alimentaire et un assortiment local et régional pour que nos clients puissent être les ambassadeurs de leur terroir. Elle a également mis l'accent sur l'affinement de l'offre des produits frais (boucherie, volaille, marée, fruits et légumes, produits laitiers...), ainsi que sur les marques exclusives METRO et les produits Filière METRO.

Elle propose aussi les produits et les matériels les plus innovants ainsi que des solutions « gain de temps » pour simplifier le travail quotidien de nos clients ou d'aide dans la conception et la réalisation de leur cuisine.

Enfin, l'enseigne a lancé et développé de nouveaux services dédiés à ses clients tels que les points de retrait METRO Drive, la préparation de commande via son site internet, l'achat d'équipement en ligne, la solution réimplantation de commerce, la livraison post caisse, la livraison des produits brasserie et sec et un vaste programme de formation.

METRO Cash & Carry France est le partenaire officiel de la Fête des vendanges de Montmartre 2012. Il est essentiel pour l'enseigne que ses clients, exploitants de cafés, bars et restaurants du 18^e, puissent s'associer à cette manifestation pour bénéficier de ce succès populaire, des retombées économiques et contribuer à la réussite de cette fête.

C'est pourquoi, METRO proposera des actions commerciales autour du thème phare de l'édition 2012 « Montmartre fête La

Gourmandise », et notamment l'aide à la création d'un menu, constitué des plats préférés du parrain et de la marraine de l'événement.

Et parce que la gourmandise anime au quotidien l'enseigne, elle proposera également gratuitement pour tous des stands d'animations pédagogiques, au travers de démonstrations gastronomiques, d'ateliers autour du fromage, du vin, de l'huile d'olive, des sirops et des épices, menés par ses collaborateurs, experts en la matière.

LES PARTENAIRES

METRO
Cash & Carry France



LES AUTRES PARTENAIRES

L'AQUITAINE

Les vignobles aquitains s'étendent sur plus de 142 000 hectares et assurent une production annuelle de 7,4 millions d'hectolitres de vins dont 90 % en AOC. La Région Aquitaine intervient de façon conséquente en faveur de la filière vitivinicole : 66 000 emplois directs et indirects. Elle impulse une politique active dédiée à préserver l'environnement, soutenir l'oenotourisme et encourager la compétitivité des entreprises.

La Région Aquitaine est heureuse de participer, pour la troisième fois, à la *Fête des Vendanges de Montmartre* et d'accompagner ainsi la mise en valeur des vignobles aquitains.

La Région Aquitaine disposera d'un espace de 45 m² pour accueillir le public et les acteurs professionnels de la filière ; elle proposera des dégustations de vins associés à des produits régionaux. Une nouvelle occasion, pour la Région Aquitaine, d'assurer la promotion des produits de qualité aquitains en partenariat avec l'Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire (AAPrA) et de promouvoir l'oenotourisme notamment à travers la marque collective "Destination Vignobles"...

CHAMPAGNE-ARDENNE SAVOUREZ LA RÉGION À MONTMARTRE !

Quatrième région agricole française, la Champagne-Ardenne est idéale pour découvrir des saveurs pétillantes.

Riche du prestige de son champagne – plus de 300 millions de bouteilles de Champagne vendues dans le monde chaque année – la Champagne-Ardenne l'est aussi par la qualité de ses savoureux produits de terroir : dinde rouge des Ardennes, jambon sec ardennais, boudin blanc de Reims, andouillette de Troyes, pieds de cochon de Sainte-Menehould, truffes de Haute-Marne, Rosé des Riceys, moutarde de Reims, fromages de Langres, Rocroi ou Chaource, vin de Coiffy, cidre du Pays d'Othe, bières ardennaises, lentillons de La Champagne ou encore le biscuit rose de Reims...

En Région Champagne-Ardenne, explorez une nature préservée et visitez l'histoire de France.

Au cœur de ses profondes forêts du massif ardennais, ses grandes plaines céréalières, sur les coteaux de son vignoble d'exception et ses vallons, la Champagne-Ardenne offre de belles promenades dans des espaces

préservés et propose un art de vivre. La Champagne-Ardenne tire de son histoire un patrimoine incomparable : la Cathédrale de Reims, siège du sacre des rois de France... La Région a été l'un des théâtres stratégiques des deux guerres mondiales... Cette année encore la Champagne-Ardenne donne rendez-vous aux quelques 500 000 visiteurs sur son stand, dans le village des Régions. Ils pourront goûter à son patrimoine gastronomique et trouver des idées de séjour !

LA DRÔME

Parfois connue, parfois secrète, mais toujours vraie. La Drôme a cette magie d'une terre de contrastes, purs, francs sans artifice. Une terre qui en met plein les yeux sans en rajouter. Une terre qui se raconte à qui sait la regarder.

Des falaises du Vercors aux plaines de Provence, des vignobles aux villages perchés. La Drôme est tout à la fois ombre et lumière, espace et intimité, douceur et chaleur. D'un bout à l'autre, elle s'offre en une mosaïque de paysages, de couleurs, de matières et de lieux à découvrir.

De la variété de ses paysages, la Drôme tire son épingle du jeu et devient un terrain de jeu grandeur nature. Montagnes de pierres. Douces collines et plaines ensoleillées. Grottes souterraines et rivières. Version été ou hiver. La Drôme s'explore sans limite pour prendre l'air et respirer.

La Drôme c'est aussi le plaisir simple des produits de la terre. C'est un terroir authentique et sain qui cultive les bonnes choses. Ici du bio, là une odeur de truffe. De traditions en saveurs d'aujourd'hui, la Drôme, premier département bio de France, est une invitation à déguster. Aussi traditionnelle qu'innovante mais toujours en accord avec son temps, la Drôme est au cœur de savoir-faire variés, colorés et enjoués.

Une Drôme envoûtante, active, gourmande, étonnante et unique à (re)découvrir.

NOUVEAU PARIS ÎLE-DE-FRANCE

Le Comité Régional du Tourisme Paris Île-de-France, partenaire des Vendanges de Montmartre, s'attache à promouvoir une destination qui sait créer l'événement.

Sur nouveau-paris-idf.com, découvrez tout ce qui contribue à faire de Paris et sa région une destination festive et attractive : festivals, concerts et événements, rendez-vous culturels, actualités des musées, monuments et sites, idées de balades en famille... et sur la page facebook Paris Tourisme, partagez nos bons plans et les coups de cœur de milliers de fans.

L'OISE

Terre de bâtisseurs, l'Oise conserve précieusement son patrimoine : vestiges des premières demeures des rois de France, mais aussi abbayes, premières cathédrales gothiques, châteaux forts ou de plaisance... sont autant de témoignages dont la litanie s'est enrichie de musées thématiques retraçant, avec malice et pédagogie, ses heures de gloire.

Le territoire a su conjuguer le patrimoine au naturel en toute sérénité qui rivalise avec la générosité et la qualité d'accueil de ses hôtes. Qu'il héberge le visiteur dans une gentilhommière ou propose ses produits du terroir à la dégustation, chacun aura à cœur de faire partager cette terre des rois, de partager son savoir ou narrer patiemment le savoir-faire des anciens...

Terre de loisirs avec ses parcs d'attractions (*le Parc Astérix, La Mer de sable et le Parc Saint-Paul*), l'Oise n'en reste pas moins ancrée dans son époque, avec un calendrier festif et événementiel rythmé de grands moments, dont certains bénéficient d'une renommée internationale...

C'est aussi un pays de savoir-faire avec son artisanat local, ses musées de pays et son terroir. Saviez-vous que l'Oise est le berceau historique de la célèbre crème Chantilly ?

Le Conseil général de l'Oise est heureux de vous accueillir à la *Fête des Vendanges de Montmartre* et d'accompagner ainsi la mise en valeur des savoir-faire locaux isariens.

Venez profiter des démonstrations culinaires réalisées à partir de produits locaux sur l'espace dédiée au département de l'Oise.

LES PARTENAIRES

LES PARTENAIRES

RÉGION

AQUITAINE

RÉGION
CHAMPAGNE  ARDENNE

- LA
D R O
M E -
LE DÉPARTEMENT

le nouveau
Paris
Île-de-France


oise
LE DÉPARTEMENT

PARTENAIRES ARTISANS DE BOUCHE

DU 18^E

CATÉGORIES BOULANGER- PÂTISSIER- CHOCOLATIER !

Pascal Barillon (✿), de la boulangerie *Au Levain d'Antan* 6, rue des Abbesses (dans le 18^e, comme le gagnant 2010) - a remporté le *Grand prix 2011 de la meilleure baguette parisienne*. Dans le métier depuis 1976, modeste, il reconnaît que «la boulangerie est d'abord le résultat du travail d'une équipe».

Autre baguette renommée : celle de **Djibril Bodian** (✿). En 2010, il remporte le *Prix de la meilleure baguette de Paris*. Fils de boulanger, il avoue être «méthodique et très autocritique. En apprentissage au *Grenier à Pain*, 38 rue des Abbesses, il y est depuis le gérant.

Meilleur ouvrier de France 2004, **Anis Bouabsa** (✿) s'est installé en 2005 dans le 18^e, 32 rue Tristan Tzara. *Au Duc de La Chapelle* la baguette est reine. En 2008, elle reçoit même le titre de *Meilleure baguette de Paris*. Pour Anis, «tout bon boulanger doit savoir prendre son temps. C'est grâce à lui que le goût du pain peut prendre de telles saveurs».

Élu *Le boulanger le plus sexy de France*, **Gontran Cherrier** (✿) est surtout un boulanger créatif, auteur de livres et animateur à *Cuisine TV*. Il a fait son apprentissage aux côtés d'**Alain Passard** et **Alain Senderens**. Sa boutique ouverte en 2010, au 22 rue Caulaincourt, propose des pains très simples avec beaucoup de parfums du matin au soir, chaque jour de la semaine, à toutes les saisons, au quotidien ou pour la fête.

Depuis 1999 à Montmartre, d'abord au 39 rue des Martyrs puis en 2004 au 57 rue Damrémont, **Arnaud Delmontel** (☺) a reçu le prix de *La meilleure baguette de Paris en 2007*. En 2010, il a été primé *Meilleur millefeuille de Paris* au concours de la fédération des pâtisseries et a reçu le 1^{er} prix du concours *Stars et Métiers*, catégorie *Innovation*.

Sébastien Mauvieux (☺) boulanger situé au 159 rue Ordener, a convaincu en 2012 le jury de *La meilleure baguette de Paris*. Sébastien Mauvieux aura l'honneur durant un an, d'être le *fournisseur officiel du président de la République française et de l'Élysée*, la résidence officielle du président.

Arnaud Lahrer (☺) a 2 boutiques dans le 18^e : 53 rue Caulaincourt depuis 1997 et 57 rue Damrémont, 10 ans plus tard. Il commence son apprentissage très jeune. À 21 ans à peine, il intègre l'équipe effervescente de **Pierre Hermé**, alors aux commandes de la pâtisserie mythique *Fauchon*, place de la Madeleine à Paris. *Meilleur pâtissier de l'année 2000*, il emporte en 2007 le prix du *Meilleur Ouvrier de France*. Sa force : son insatiable besoin de retravailler chacune de ces gammes et de créer de nouvelles gourmandises.

Christophe Roussel (☺), dont le laboratoire est situé à la Baule, a ouvert sa boutique *Duo créatif avec Julie* en 2011 au 5 rue Tardieu dans le 18^e. Lui qui a remporté, en 2005, le *prix Goût et Santé* n'hésite pas à utiliser de l'huile de colza bio ou de la farine de quinoa, pour créer des gâteaux à la fois visuellement étonnants, équilibrés et digestes. Son crédo : du sain, du goût, des matières premières nobles, parfois bio et inventer de nouvelles recettes.

Un événement mairie du 18^e

Prestataire organisateur de la fête :

ADCEP • contact@adcep.fr • 01 40 03 94 70

Direction :

Sylvie Canal

Organisation et direction artistique :

Anne-Marie Gazzini

Coordination événements du 18^e, communication, partenariats :

Aline Weber

Journée des Bout'Choux,

Journée Chocolat et Grand Défilé :

Manoline Beautier

Parcours du Goût, partenariats :

Catherine Grall avec **Céline Claraz**

Production déléguée :

David Millier

Encadrement Grand défilé :

Gilbert Correy

Régie Générale :

Marc-Antoine Lamouche

Régie Parcours du Goût :

Stéphane Orcel

Contacts mairie du 18^e :

Loïc Turpin

chef de cabinet • loic.turpin@paris.fr

Annabelle Cabariste

chargée des événements

et du protocole • annabelle.cabariste@paris.fr

Olivia Bissiau

chargée de communication

• olivia.bissiau@paris.fr

Contact Comité des Fêtes et d'Actions sociales

(pour la *Cuvée Gourmandes*) : 01 46 06 00 32

Contact METRO Cash & Carry France :

Élisabeth Blandin

01 47 86 77 07 • elisabeth.blandin@metro.fr

Contact presse iDTGV : Agence Wellcom

Sylvia Dantoni - Florine Lainé

01 46 34 60 60 • idtgv@wellcom.fr

Contact presse :

Sébastien d'Assigny

01 42 88 79 79 • sdapresse@gmail.com

Crédits photos

page 5 : Anggun ©Paolo Zambaldi • J.-L.

PetitRenaud ©Mairie18 - Christine Anquet

page 7 : B.D. ©Henri Garat • D.V. ©Mairie18 - C. Anquet

page 8 : B. Houdinière ©Mairie18 • bouteilles ©Mairie18

page 9 : macarons ©Studio des fleurs • buffet ©DR

page 10 : chorale ©Mairie18 - C. Anquet • *Trio*

gastronomique ©CIA • défilé 1, vignes

et les P'tits Poulbots ©Mairie18 - C. Anquet

page 11 : *Parcours du goût* 1 et buffet d'inauguration

©Mairie18 - C. Anquet • *École du goût* ©Mairie18

- C. Anquet et ©METRO Cash & Carry

page 12 : fanfare ©CC Guewen • *Riton La Manivelle* ©DR

enfants ©DR • *Délicieuse Vinaigrette* ©Matteo Porcu

page 13 : feu 1 et 2 ©Christophe Bouquin •

filles ©Zgort • cake ©Établissements Lion

page 14 : fanfare ©J.-Louis Fernandez • cube

avec bras ©La Cellule • bouchées multicolores

©DR • gâteau ©DR - Arnaud Larher

page 15 : chocolats couleur ©DR • livre *Une cuisine*

tout en chocolat ©Éd. Rue du monde • Salon du chocolat

©DR - Arnaud Larher • mendiants ©Instant Mobiles

page 16 : affiche ©DR • pupitres ©DR

page 17 : fruits et légumes ©DR

marché 1 et 2 ©Mairie18 - C. Anquet

page 18 : photo expo ©Stéphanie Lacombe

page 19 : mur tagué ©Mairie18 - Émilien Cancet

page 20 : les 3 photos @weeMove

page 21 : T. Fersen 1 et 2 ©Valérie Mathilde

page 23 : sirops ©METRO Cash & Carry

page 26 (ci-contre) : P. Barillon, D. Bodian, A. Bouabsa,

S. Mauvieux, G. Cherrier, A. Delmontel, A. Lahrer,

C. Roussel ©Mairie18 - C. Anquet

Conception graphique :

Vincent Perrottet et **Alban Gervais**

Conception du site internet :

Jokko-Conseil

Impression numérique :

ADM • 44 rue E. Carrière, 75018 Paris



Dévoré des yeux

Être chocolat

Avoir la pêche

Être tout sucre tout miel

Il a eu les yeux plus gros que le ventre !

Ça vaut son pesant de cacahuètes !

Elle est belle à croquer

Mettre la cerise sur le gâteau

Ne pas en perdre une miette

Croquer la vie à pleine dents

Elle est chou !

On ne mange pas de ce pain là

Ajouter son grain de sel

Je m'en lèche les babines !

CONTACT PRESSE DE LA MAIRIE DU 18^E

Bureau de Presse :

Sébastien d'Assigny

Fanny Mallard

Héloïse Roger

01 42 88 79 79 • sdapresse@gmail.com

Information du Public

Syndicat d'Initiative de Montmartre

21 place du Tertre, 75018 Paris

01 42 62 21 21 • accueilmontmartre@noos.fr

www.fetedesvendangesdemontmartre.com

*L'appétit vient en mangeant
la soif part en buvant !*