



ASSOCIATION AGRÉE POUR LA PÊCHE ET LA PROTECTION DU MILIEU AQUATIQUE DE COLOMBIER – FONTAINE

1 rue de la Libération – 25260 ETOUVANS – Tél. 03.81.93.63.40

Compte-rendu de la réunion préparatoire

du salon des Vins et de la Gastronomie du 15 Octobre 2017

Personnes présentes :

J. BARON, S. BATAILLARD, P. BIENMULLER et Madame, D. BONGARDEN et Madame, J. BÉGUÉ et Madame, C. BRUCHON, A. CHOIGNARD, JP. CORVEC, G. DACOSTA, D. KUDELKA, D. LUTTENAUER et Madame, B. PERROTEY, J. POULETTE et Madame, F. SYLVAN, Y. TOCHOT, JL. VAUTHERIN et Madame, J. VALET et Madame, Mr. Jean ANDRE.

Absents excusés: Madame M. DANG-HA, A. GALLIOT.

ORDRE DU JOUR :

1. Le mot du Président,
2. Organisation du futur « Salon des vins et de la Gastronomie »,
3. Questions diverses



Photo des membres du Comité de l'AAPPMA présents et leurs épouses

1. Le Mot du Président

Le Président Yves TOCHOT accueille toutes les personnes présentes (Mesdames les épouses des membres du Comité, les membres du Comité de l'AAPPMA et les invités), il les remercie de leur présence à cette réunion importante concernant l'organisation générale du salon des vins et de la gastronomie qui se tiendra les 11 et 12 novembre 2017 à la salle des fêtes de Colombier-Fontaine.

Il fait part à cette occasion de l'impossibilité pour Alain GALLIOT de continuer à faire partie du Comité de l'AAPPMA de Colombier-Fontaine pour raison de santé. Ce que nous déplorons vivement.

2. Organisation du futur « Salon des vins et de la Gastronomie »

Le Président relate l'avancement de ce projet important mené de main de maître par Daniel LUTENAUER et notre Président, afin que tous les membres du comité y compris les épouses présentes soient informés comme il se doit de l'avancement des préparatifs de ce salon.

Pour appel voici la liste des exposants participants :

VINS

Alsace : Raymond et Martin KLEIN - Soultzmatt (68)

Beaujolais : Domaine des Cadoles-Brouilly - Odenas (69)

Champagne : Pascal CHRETIEN – Voigny (51)

Jura : FAUDOT Sylvain Vigneron - Saint Cyr-Montmalin (39)

Loire-Atlantique : Ets CHARBONNEAU EARL Muscadet - Gorges (44)

Sancerre : Sarl Les Griffes - Sainte Gemme en Sancerrois (18)

Sancerre : GAEC Bernard PETIT et Fille - Pouilly/Loire 58)

Charente : Pineau des Charentes, Cognac Domaine Croisard Rouillet - Saint Estêphe (16)

Haute Saône : Olivier CHOLLEY bouilleur de cru - Alcools divers Fougerolles (70)

Val de Loire : Henri BOURGEAU Vins d'Anjou, Coteau du Layon Chalonnais/Loire (49)

GASTRONOMIE

Alsace : Biscuiterie artisanale M BRED Alsace - Fessenheim (68)

Doubs : Apiculteur, Les miels de Franche Comté Eric MANGE - Berche (25)

Doubs : Conserverie d'Escargots - Glainans (25)

Doubs : Chocolat Clocher comtois André LAGNA - Colombier Fontaine (25)

Doubs : Foie Gras – Foie de canard Ferme MOUGIN - Bavans (25)

Doubs : Meca-SHOP Przybor , Salaisons, Confitures, Sirop, Divers - Bavans (25)

Normandie : Dégustation d'huitres, Comité de Jumelage Etouvans-Gratot (50)

Territoire de Belfort : Pisciculture BEAUME, Truite fumée - Lachapelle sous Chauv (90)

Vosges : Salaisons Vosgiennes, Pain artisanal, divers RALU Jean Luc - Bussang (88)

Doubs : Le plein d'épice Clerval (25).

Afin de bien marquer cet évènement, 2 rédactionnels sur le journal régional « Est Républicain » ainsi qu'un passage sur radios France Bleu Besançon sont prévus.

De plus, des flyers et affiches seront distribués dans les boîtes à lettre de tous les villages environnants ainsi que dans quelques départements voisins.

2 banderoles seront installées aux entrées principales du village de Colombier-Fontaine (fait par DB et YT).

Une information complète sur le site de la société de pêche : www.aappma-colombier-fontaine.fr sur la page « l'actualité / les dernières infos »

Type de flyers et affiches distribués :

A.A.P.P.M.A. Colomblin Fontaine
Organisé par la Société de pêche de Colomblin-Fontaine
CREDIT AGRICOLE FRANCHE-COMTE
franco bleu bésançon

1^{er} Salon des vins et de la Gastronomie

11 et 12 novembre de 10h à 18h00
Salle des fêtes de Colomblin-Fontaine

Dégustation - Vente
Présence d'un expert en vins

Entrée gratuite
Repas sur réservation
Dégustation d'huitres, escargots, flammekueche

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par nos soins

A.A.P.P.M.A. Colomblin Fontaine
Organisé par la société de pêche de Colomblin-Fontaine
CREDIT AGRICOLE FRANCHE-COMTE
franco bleu bésançon
Site internet : www.aappma-colomblin-fontaine.fr

1^{er} Salon des vins et de la Gastronomie

Salle des fêtes de Colomblin-Fontaine

11 Novembre de 10h à 18h30
12 Novembre de 10h à 18h

- Entrée gratuite
- 20 exposants
- Dégustation - Vente
- Repas

- Présence d'un expert en vins
- Dégustation d'huitres
- Dégustation d'escargots
- Dégustation flammekueche

Réservation repas avant le 5 novembre par chèque à l'ordre: AAPPMA Colomblin-Fontaine
A envoyer à : Mr Yves TOCHOT ; 1 rue de la Libération 25260 ETOUVANS
Renseignements : Yves TOCHOT Tél : 06 70 39 34 71 ou Daniel LUTTENAUER Tél : 06 88 83 91 94

Réservation repas Franc Comtois du samedi 11 novembre à 12h15
Assiette de viande séchée, saucisse, gratin comtois, salade, fromage, dessert
Prix : 12 € - Enfants : 5 €
Nom : _____ Prénom : _____ Tél : _____
Nombre de repas adultes : _____ Enfants (- 12 ans) : _____

Réservation repas Alsacien du dimanche 12 novembre à 12h15
Salade de chou au lard, flammekueche, fromage, dessert
Prix : 12 € - Enfants : 5 €
Nom : _____ Prénom : _____ Tél : _____
Nombre de repas adultes : _____ Enfants (- 12 ans) : _____

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par nos soins

Liste des tâches à effectuer les 10 / 11 / 12 et 13 novembre 2017

Au préalable, environ 8 jours avant le salon soit semaine 44 réserver la vaisselle à la Mairie de Colomblin-Fontaine et prévoir la visite de la cuisine par les personnes affectées à la cuisine.

Vendredi 10 novembre à 14h00 :

- État des lieux et remise des clés en présence des principaux responsables et de Madame Catherine CHARDON responsable de la salle pour la commune.
- Implantation des stands (grilles, tables, chaises, déco, affichettes avec N°, Nom des exposants et spécialités.
- Implantation des tables de dégustation repas, nappe, couverts suivant implantation réalisé par D. LUTTENAUER.
- Personnes prévues : Jean VALET, Daniel KUDELKA, Pierre BIENMULLER, Denis BONGARDEN, Jean-Luc VAUTHERIN, Joël BÉGUÉ, Cédric BRUCHON, Georges DACOSTA, Fabian SYLVAN, Dominique VALET, Jacques POULETTE, Daniel LUTTENAUER, Alain CHOIGNARD, Yves TOCHOT.

Samedi 11 novembre 2017 :

Tâches administratives attribuées à chacun les 11 et 12 novembre 2017 :

- Jean-Luc VAUTHERIN, Julien BARON, Jacques POULETTE **responsables cuisine, buvette et service**
- Alain CHOIGNARD, Joël BÉGUÉ, Denis BONGARDEN **responsables finances, caisse et Achats**
- Daniel LUTTENAUER, Yves TOCHOT **responsables organisation générale,**
- Pierre BIELMULLER **responsable commande et achat du pain** pour les Samedi 11 et Dimanche 12 novembre 2017 en fonction des réservations qui lui seront communiquées par Yves TOCHOT.
- Alain CHOIGNARD, Denis BONGARDEN, prévoir une caisse avec de l'argent liquide (Denis, s'assurer que la caisse de ASCE est disponible)

Autres tâches à prendre en compte :

- Hélène LUTTENAUER, Samedi 11 novembre au matin, passer prendre les gratins suivant commande passée par Yves TOCHOT. Heure à définir !

- Denis BONGARDEN, faire les achats groupés prévus suivant nombre de réservations. Passer prendre le fromage comté, Fromagerie de Tréwillers, les paquets de café (en fonction des réservations).
- **Préparation en cuisine :**
- Travaux de cuisine réalisés par les épouses des membres du comité (cuisson des saucisses, préparation des assiettes, charcuterie, gratin, saucisses, salades, vinaigrettes, fromage, dessert).

Le Samedi 11 novembre :

- à 7h30 préparation du café pour les exposants (groupe cuisine)
- À 9h00 seront sur place les différentes responsables : Jean-Luc VAUTHERIN, Julien BARON et Jacques POULETTE responsables de la **Cuisine, Buvette et Service** ; Alain CHOIGNARD, Joël BÉGUÉ et Denis BONGARDEN responsables **Finances, Caisse et Achats** ; Daniel LUTTENAUER, Yves TOCHOT responsables **Organisation Générale**, Pierre BIENMULLER responsable **approvisionnement du Pain**
- De 9h30 / 18h00 deux gardes à l'entrée de la salle des fêtes : Sébastien BATAILLARD et Fabian SYLVAN, **contrôle des entrées et organisation parking.**

Dimanche 12 Novembre :

- 9h30 / 18h30 deux gardes à l'entrée de la salle des fêtes : Cédric BRUCHON, Benjamin PERROTEY, **contrôle des entres et organisation parking.**
- De 10h00 à 12h00 **Distribution des tickets repas** suivant listes sous la responsabilité de Alain CHOIGNARD.
- **Trois listes différentes :** **1^{ère} liste** : exposants à l'heure actuelle, 21 repas le samedi 11 novembre et 30 repas le Dimanche 12 novembre. **2^{ème} liste** : membres de l'AAPPMA travaillant à l'organisation à l'heure actuelle. **3^{ème} liste** : personnes extérieures.

Personnes en cuisine de 10h00 à 17h00 : 8 personnes (Geneviève, Dominique, Yvette, Sylviane, Nadine, Martine, Marie-Louise, Hélène).

Rôle de ces personnes :

- **Samedi 11** : préparer les assiettes de salaisons, cuire les saucisses, dresser les assiettes (saucisse gratin) préparer les salades, fromages et dessert et desservir.
- **Dimanche 12** : préparer le chou au lard, les salades, servir les flammekuche, le fromage Morbier les desserts, café et desservir.

Personnes à la buvette de 10h00 à 18h30 :

- 6 personnes (Jean et Dominique VALET, Alain CHOIGNARD, Joël BEGUE, Jacques POULETTE, Georges DACOSTA, Pierre BIENMULLER) servir, laver les verres et débarrasser, remettre en ordre pour le dimanche

Dimanche 12 novembre 2017

Logistique et Organisation : Idem que pour le samedi 11 novembre **sauf problème rencontré la veille.**

Matériel à prévoir :

- Couteaux affutés (Julien BARON 3 ou 4 et Yves TOCHOT)
- Essoreuse à salade Yves TOCHOT 1 + 1 autre à prévoir
- Sacs Poubelle, Papier Toilette, Torchon vaisselle, eau, sucre, moutarde, Thé, Thé vert, infusions... ?

Garderie de nuit :

- Faut-il une garderie de Nuit ? (Daniel LUTTENAUER, voir avec les exposants la logistique sur les autres salons) ?

Deuxième service :

- A voir en fonction des réservations ?

Distribution des Flyers et Affiches :

- Les flyers ont été distribués aux membres présents, pour la mise en boîte aux lettres dans l'ensemble des villages de l'ex CC3C
- Les affiches ont été distribuées pour la mise en place dans des lieux appropriés (magasin, boulangerie, presse...) et ceci pour les villages environnants.

-

3. Questions diverses :

- Sécurité : plan Vigipirate mis en place lors de ce salon, des contrôles seront effectués par les gardes à l'entrée du salon.
- Téléphone de la salle des fêtes en cas d'urgence : 03 81 97 63 83.
- Financement du salon : 95€ location salle, 108€ confection des flyers, 34,80€ confection de 2 banderoles => total 237,80€.
- Pourquoi avoir choisi les dates des 11 et 12 novembre pour ce salon : pas d'autre possibilité, la salle des fêtes de Colombier-Fontaine n'était disponible qu'à cette date.
- Badge à prévoir pour les dames. (fait)
- Machine à café : Denis BONGARDEN doit se renseigner auprès de l'ASCE pour prêt.
- Trousse de secours à prévoir.
- Secouristes confirmés présents au salon : Sébastien BATAILLARD, Julien BARON, Jean-Pierre CORVEC (formateur secouriste).
- Défibrillateur : pas disponible à la salle des fêtes, se trouve au stade de Colombier-Fontaine.
- Prévoir une affiche « interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans ». (fait JP)
- Interdiction de vendre de la bière pendant le salon.
- Les repas ne seront uniquement servis que sur réservation réglée.
- Présence sur le salon d'une personne ayant des connaissances en œnologie et qui pourra renseigner les personnes présentes.

Prochaine réunion de finalisation prévue entre les principaux responsables le mardi 7 novembre 2017 chez Daniel LUTTENAUER.

Fin de la réunion 11h00

Le Secrétaire de l'AAPPMA
Jacques POULETTE

Le Président de l'AAPPMA
Yves TOCHOT