



## **YARD FESTIVAL REVIENT À PARIS POUR UNE DEUXIÈME ÉDITION QUI PROMET DE VOUS RÉGALER !**

Rendez-vous **dimanche 27 octobre** pour la seconde édition du YARD Festival, un événement food and beverage unique qui réunit la fine fleur des vignerons nature et la crème des artisans du bien manger ! Dans les studios Le Petit Oiseau Va Sortir (Paris 11ème), dès 11h00, les dealers de cuvées naturelles Culinaries x YARD vous plongent au cœur d'une expérience des terroirs français et d'ailleurs.



Après une première édition couronnée de succès (près de 400 visiteurs), le YARD Festival réinvestit la capitale avec un programme alléchant pour tous les épiciers. **Plus de 25 vignerons et producteurs sont attendus**, venus d'Alsace, du bordelais, du sud-ouest, de la Loire, de la vallée du Rhône, d'Italie et d'au-delà. **Ce sont plus de 150 cuvées et spécialités à déguster**, mises en valeur de la vigne à l'assiette, au salon et au YARD, restaurant et bar à vin éponyme.

Le YARD Festival confirme ainsi sa ligne engagée, autour de la promotion d'une **agriculture vertueuse et naturelle**, garante de la pérennité de nos paysages, et des écosystèmes. Dans un contexte économique moins favorable pour l'artisanat, le YARD Festival se veut le défenseur et le promoteur constant et enthousiaste des terroirs paysans, des femmes et des hommes qui les cultivent.

Pour ceux qui désirent aller plus loin dans l'expérience, quatre ateliers supplémentaires de dégustation sont proposés, en comité restreint. Des occasions exceptionnelles de goûter par exemple le grand cru **Magma** du vigneron de l'Etna **Frank Cornelissen**, ou une verticale de la **cuvée aux 140 cépages** du Beaujolais de **Cyril Alonso**, ou encore de s'initier au rituel de **thés chinois d'exception**.

Et quoi de mieux qu'une grande fête pour célébrer ce beau monde ! Dans une ambiance casual, gourmande et pleine de bonne humeur, le YARD Festival accueillera tout au long de la journée le chef **Juan Pablo Rojas Pineda**, en pop up au restaurant YARD. Chef colombien amoureux de la France, il proposera des plats inspirés, en service continu.

Pour les noctambules, la fête se poursuivra toute la soirée autour de Juan Pablo et d'un DJ set, au rythme de la musique et de la gastronomie.

Yohann Bruny, président de Culinaries et des YARD, souligne : « *Le YARD Festival, c'est plus qu'une manifestation d'amateurs de bonnes choses ! C'est une célébration des sens, de la terre et de la passion ; également l'occasion parfaite de réunir tous les acteurs de notre écosystème qui œuvrent à protéger et valoriser nos terroirs à travers leur savoir-faire !* ».

## LISTE DES EXPOSANTS :

**VIGNERONS** : CHAMPAGNE COLLINET - CHÂTEAU FRÉDIGNAC - CUVÉES SPÉCIALES BY CULINARIES  
DANIS DANS LA VIGNE - DE VINI - DOMAINE DE BOIS-MOISSET - DOMAINE DES GRANDES SERRES - DOMAINE  
EINHART - DOMAINE LES ARRELS - FOND CYPRES - FRANK CORNELISSEN WINERY - JEAN-PIERRE ROBINOT  
LA GRAPPERIE - LA TRIBU ALONSO - NICOLAS CHEMARIN - SOUS LE VÉGÉTAL

**MÉDIA VIN** : NI BU NI CONNU - RAISIN

**BOISSONS** : ARCHIPEL, KOMBUCHA & FERMENTATIONS - THÉROIR, THÉS CHINOIS D'EXCEPTION

**FOOD** : HUILE D'OLIVE KAÏA - JÉRÉMIE CRAUSER, VICE-CHAMPION DU MONDE DE PÂTÉ EN CROÛTE - LÉON  
BRUNET, ARTISAN CULINAIRE - PIRATE, CANNERIE DE LA MER - PORC NOIR DE BIGORRE

## INFORMATIONS PRATIQUES :

Date : dimanche 27 octobre 2024

Lieu : Restaurant & Cave YARD & Studio Le Petit Oiseau Va Sortir, Paris 11ème

Heures : Salon ouvert de 11h à 20h - Soirée de clôture à partir de 20h

Billetterie en ligne : 25€ comprenant entrée + verre floqué offert + dégustations sur l'ensemble des stands ; 15€ pour les professionnels de la restauration en pré-vente

Lien vers la billetterie : <https://bit.ly/yard-festival-2024>

## À PROPOS DE CULINARIES-YARD :

 CULINARIES

Culinaries, ce sont de fervents défenseurs du vin naturel, du bien boire et du bien manger. Ils sourcent leurs produits auprès des meilleurs vignerons de France et d'ailleurs, selon un cahier des charges environnemental exigeant, sans intrants chimiques. Ces pépites sont ensuite distribuées auprès des professionnels, mais restent accessibles aux particuliers grâce à leur site internet [www.culinaries.fr](http://www.culinaries.fr).

Les YARD, ce sont leurs établissements à Paris et à Lyon : des restaurants bistro, des bars à vins naturels, des caves et des épicerie fines. Là-bas, les produits alimentaires sont eux aussi sélectionnés avec soin – confectionnés de manière éco-responsable. L'objectif de Culinaries-YARD est de créer des synergies entre producteurs locaux, restaurateurs, et amateurs de bonne cuisine, tout en célébrant la scène culinaire à travers des événements dédiés comme celui-ci.





## **YARD Festival #2**

Au Restaurant & Cave YARD,  
et aux Studios  
Le Petit Oiseau Va Sortir

6 Rue de Mont-Louis  
75011 Paris

Philippe Auguste : Métro 2, Bus 71  
Charonne : Métro 9, Bus 56  
Père Lachaise : Métro 3

## **Service de presse**

JST Communications.  
[jeansebastien@jstcommunications.fr](mailto:jeansebastien@jstcommunications.fr)  
Tél. : +33 (0)6 86 46 53 52

**YARD**  
*Festival*