



LES COQS D'OR 2022

Huit nouveaux Coqs d'Or viennent rejoindre cette année le club très envie de ces artisans et producteurs d'exception.

Plus que jamais le choix des produits et des artisans locaux est essentiel. C'est le crédo de l'équipe du Guide des Gourmands qui depuis trente-quatre ans a à cœur de sélectionner le meilleur de nos régions et s'aventure même un peu plus loin. Le Guide des Gourmands répertorie plus de 2000 adresses soigneusement sélectionnées et testées, mises à jour chaque année ... à retrouver sur le site www.guidedesgourmands.fr.



Anne-Catherine BONVALOT de L'ESCARGOTIÈRE

BONVALON au Petit Mercey dans le Jura (39)
pour ses escargots élevés et cuisinés avec imagination.



Dominique BEUREL de LA LORIENTAISE à Kervignac (56),
pour ses galettes bretonnes au divin goût de beurre et
ses gâteaux bretons dont le dernier-né au sarrasin à la
saveur unique.



Benjamin GOODWIM de BONKAWA à Buchy près de Rouen (76) pour ses crus de café bien dénichés et torréfiés avec précision et ses thés et tisanes qui embellissent la vie.



Joël DURAND, chocolatier, confiseur, confiturier ...
à Saint-Rémy de Provence (13) pour sa collection « La Mentonnoise » : des confitures, des vinaigres, des chocolats, des confiseries à base de citrons et autres agrumes de Menton ... totalement irrésistibles !



Perrine & Frédéric HILBERER des CONFITURES DU CLIMONT à Ranrupt en Alsace (67) pour leur confiture de framboise épépinée, leurs confitures historiques et leur toute nouvelle Crufiture, à découvrir sans tarder !



Sabine GRALLET-DUPIC & Christophe DUPIC de WHISKY ROZELIÈURES à Rozelieures (54) pour leur belle et bonne démarche créant d'excellents whiskies « de terroir » français.



Franco ORTALDA de la PATISSERIE BONFANTE à Chivasso dans la région de Turin (Italie) pour ses « nocciolini » que l'on croque avec délice et insouciance jusqu'au bout de la journée.



Catherine DHERS, créatrice de MON JARDIN CHOCOLATÉ à Paris (14^e) pour sa démarche vertueuse et ses jolis chocolats « pas comme les autres »

Toutes les actualités du Guide des Gourmands sont à découvrir sur www.guidedesgourmands.fr. La présentation des Coqs d'Or et les coordonnées des 2000 artisans sont disponibles sur le site sur abonnement (20€ par an).



Salon des Coqs d'Or : 20 & 21 novembre 2021

Une sélection d'une quarantaine de Coqs d'Or tient tous les ans salon à Paris. A ne pas manquer cette année (dans le respect des mesures sanitaires) pour s'approvisionner directement auprès des producteurs en bons produits, parfois simples, souvent de fêtes, mais toujours exceptionnels.

Infos pratiques

- Horaires : samedi 20 de 9h à 19h, dimanche 21 de 10h à 18h.
- Entrée : 10 € (gratuit pour les moins de 12 ans).
- Accès : Pullmann Paris Bercy - 1 rue de Libourne Paris 12^e
Métro : Cour St Emilion (ligne 14) – Bus 24, 109,111.

<https://www.facebook.com/guidedesgourmands/>



SALON DES COQS D'OR 2021

Cette édition est attendue plus encore que les autres... et pour cause ! En mal de rendez-vous l'année dernière, gourmands et Coqs d'Or ont hâte de se retrouver dans la convivialité et la gourmandise. C'est l'esprit même de ce salon qui, pour sa 26^e édition, a élu domicile à l'hôtel Pullmann Paris-Bercy dans un cadre qui se prête tout particulièrement à ces belles rencontres.

Rendez-vous les samedi 20 et dimanche 21 novembre 2021

Une quarantaine d'artisans parmi les meilleurs de France ou d'Europe dont quelques nouveaux présenteront des produits parfois festifs, parfois quotidiens et, dans tous les cas, gourmands. Producteurs et artisans font tous partie des Coqs d'Or du Guide des Gourmands, qui, depuis 1988, recense le nec plus ultra des produits du terroir d'exception, innovants ou de tradition. Les visiteurs auront le loisir de déguster sur place et d'acheter quelques incontournables de la gastronomie française et d'ailleurs ou encore de passer commandes pour les fêtes de fin d'année. En 2021, plus encore que jamais, renouer avec des produits de nos régions et favoriser l'achat en direct des producteurs prend tout son sens.

Au fil des allées : pains, andouillettes, boudins, jambons, pâtés et terrines, saucissons, foies gras, escargots, volailles et viandes, épices, fromages, gâteaux et biscuits, chocolats, confitures et miels, cafés, bières, cidres et jus de fruits, et diverses spécialités régionales et exotiques...

Infos pratiques

- **Horaires** : samedi 20 de 9h à 19h, dimanche 21 de 10h à 18h.
- Entrée : 10 € (gratuit pour les moins de 12 ans).
- **Accès** : Pullmann Paris Bercy - 1 rue de Libourne Paris 12^e
Métro : Cour St Emilion (ligne 14) - Bus 24, 109, 111.

<https://www.facebook.com/guidedesgourmands/>

Le Guide des Gourmands ...

Et pour tous ceux qui ne pourront pas venir au Salon, le Guide des Gourmands est toujours là pour aller la rencontre des artisans de France et d'Europe. Mise à jour quotidiennement, sa version dématérialisée permet de le consulter facilement par région, par produit, par... envies !

Écrit par une équipe de journalistes sous la houlette d'Elisabeth de Meurville, le Guide des Gourmands est plébiscité par les pros comme par les amateurs depuis 1988 ! Plus de 2000 adresses de producteurs sont répertoriées et renouvelées, avec une centaine de nouvelles découvertes chaque année.

Guide des Gourmands

Abonnement annuel internet : 20 €

Souscription sur www.guidedesgourmands.fr

GOURMANDS & CO