

## La Côte Roannaise

Le vin de la Côte Roannaise est issu du cépage Gamay, classé AOC depuis 1994, le vignoble compte 180 hectares. Ils sont une trentaine, réunis au sein de l'**Association des Vignerons de la Côte Roannaise**, qui vous présente ici ses produits.

Pour en savoir plus :  
[www.cote-roannaise.fr](http://www.cote-roannaise.fr)

AUTEUR



**Raphaël Schirmer**, agrégé et docteur en géographie, est maître de conférences à l'Université Montaigne Bordeaux 3. Il coordonne le dossier Le vin entre sociétés, marchés et territoires de Géoconfluences.

*L'atlas mondial des vins*  
(Autrement, 2010)

## Fromagerie Mons

Leurs origines auvergnates n'empêchent pas Hervé et Laurent Mons de représenter le roannais largement au-delà de nos frontières. Les frères fromagers-affineurs font des fromages qui leur ressemblent : francs, sans artifice, et avec beaucoup de caractère.



Pour en savoir plus :  
[www.mons-fromages.com](http://www.mons-fromages.com)

AUTEUR



**Pierre Boisard** est sociologue, chargé de recherche au CNRS. Auteur d'un ouvrage remarqué

*Le camembert, mythe français* (2007), il publie à nouveau sur ce fromage chez l'Épure, dans la collection Dix façon de.

*Le camembert, dix façons de le préparer* (L'Épure, 2010)



## Ateliers du goût

Retrouvez sur place des ateliers du goût dont le principe est de permettre aux participants, d'aborder les mécanismes de compréhension et les éléments permettant de décrire et d'appréhender le goût d'un produit.

... sur la base  
d'une dégustation  
de 5 à 6 produits  
différents  
et marqués ...

### Animation :

**Hélène Lombardo**

est une professionnelle de l'analyse sensorielle. Elle vous accompagnera dans une dégustation guidée, afin de mieux tirer parti des capacités sensorielles dont nous disposons et prendre conscience de la qualité et de la diversité des produits.

### Ateliers CHOCOLAT

SAMEDI à 11h00  
et DIMANCHE à 16h30

### Ateliers VIN

SAMEDI à 17h  
DIMANCHE à 10h30

### Atelier HUILE

SAMEDI à 15h30

### Atelier PAIN

DIMANCHE à 15h00  
Durée : 1 heure

Les ateliers fromages seront animés par Laurent Mons et dureront ½ heure.

### Ateliers FROMAGE

Samedi à 13h00 et dimanche à 14h00

### Tarif : 5 euros

Nombre de places limitées, en vente à la Mairie de Roanne les mardis, mercredis et jeudis de septembre. Inscription sur place possible.

