

La Saint-Vincent du Saumur-Champigny s'emporte !

En raison du confinement, la traditionnelle Saint-Vincent organisée par le Saumur-Champigny ne pourra avoir lieu comme d'habitude, mais les vignerons de l'appellation se sont associés avec le Club des restaurateurs pour proposer un menu à emporter le vendredi 22 janvier.

Un menu spécial à emporter le vendredi 22 janvier

Le Club des restaurateurs saumurois et les vignerons de l'appellation s'associent pour proposer un menu spécial, à emporter, réalisé avec tout le savoir-faire de nos chefs locaux. Cette opération a aussi été rendue possible grâce au partenariat avec le Centre de Formation des Apprentis de Saumur (CCI de Maine-et-Loire) qui ouvre ses cuisines pour la préparation des menus. Les amuses bouches, entrées, plats et desserts seront concoctés par les restaurateurs, épaulés par les jeunes en CAP cuisine, commercialisation et services et en Brevet Professionnel arts de la cuisine et du service.

Les bénéfices seront reversés à l'association des apprentis du CFA de Saumur pour un voyage de découverte des métiers de la restauration, et au Club des restaurateurs saumurois.

Les menus seront à retirer au CFA le jour de la St Vincent. Une bouteille de Saumur-Champigny sera offerte pour l'achat de 2 menus.

Tarif : 35 € - Réservation avant le 19/01 sur le site du Syndicat des Producteurs de Saumur-Champigny (www.saumur-champigny.com/fra/saint-vincent)

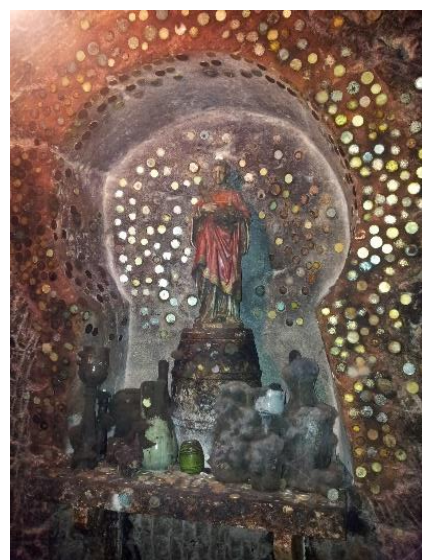
La St Vincent du Saumur-Champigny

Toujours organisée le 22 janvier, jour célébrant le saint patron des vignerons, la Saint Vincent du Saumur-Champigny rassemble une centaine de convives, des vignerons et leurs amis invités pour l'occasion qui se retrouvent à table. Accueillie à Varrains, depuis l'origine et pendant de nombreuses années, la Saint Vincent se déroule désormais chaque année dans l'un des 9 villages de l'appellation.

Histoire du Saint-Vincent

On situe l'apparition de la statuette du Saint Vincent entre 1910 et 1920. Elle a été offerte par un moine à trois vignerons de la commune de Varrains. Alors que l'un des trois compères creusait sa cave dans le tuffeau, les deux autres vignerons lui ont demandé d'aménager un caveau pour le St Vincent. Après la seconde guerre mondiale, la cave ayant été abandonnée, le St Vincent a été récupéré par l'un des trois vignerons. Lorsque le domaine a été racheté après 15 ans à l'abandon les descendants des vignerons ont décidé de ramener le St Vincent dans son caveau initial.

De nos jours, confiné toute l'année dans son caveau à Varrains, le Saint Vincent de l'appellation Saumur-Champigny sortira, comme chaque année, le 22 janvier.



Saint Vincent officiel du Saumur-Champigny dans son caveau.

A propos du club des restaurateurs

Créé en juin 2020, après le premier confinement, le Club des restaurateurs regroupe aujourd'hui 22 restaurateurs saumurois. Ils sont animés par le souhait de réaliser des actions en commun. « Le Club s'attache ainsi à mener des actions partenariales qui permettent de promouvoir les produits du terroir et le territoire » Mickaël PIHOURS, Président du Club des restaurateurs. Toujours soumis à la fermeture administrative, de nombreux restaurateurs saumurois ont mis en place des menus à emporter pendant les périodes de confinement.

A propos du CFA

Le CFA de la CCI de Maine-et-Loire accueille plus de 3 600 apprenants du CAP au Bac +5, proposant plus de 90 diplômes, répartis sur trois sites : Angers, Cholet et Saumur. Un CFA éco responsable dont l'ambition est tournée vers l'expérience apprentis, l'entreprise et l'innovation. Chaque année ses apprenants participent à de nombreuses actions solidaires pour une ouverture sur leur environnement et un engagement citoyen.

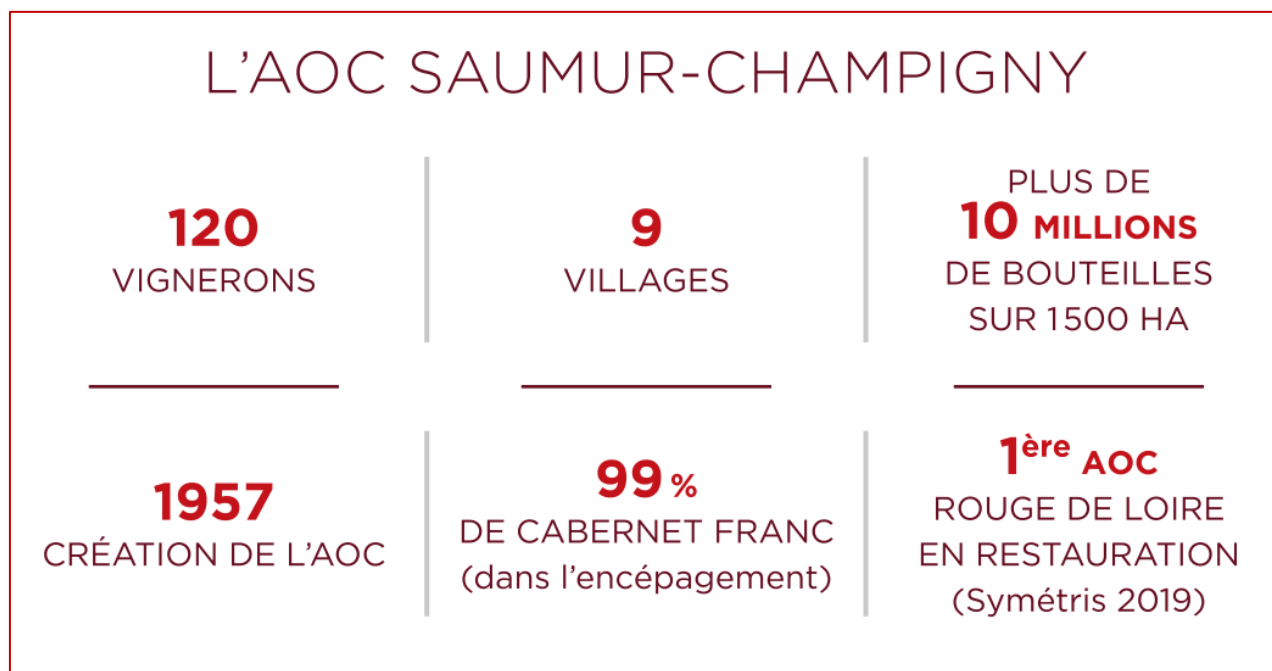
A propos du Saumur-Champigny et du Syndicat

Située au cœur du Val de Loire, l'appellation Saumur-Champigny est une des 7 AOC de Saumur. Ici, dans le Val de Loire, le Cabernet franc puise fraîcheur et complexité dans le tuffeau. Cette roche calcaire confère à nos Saumur-Champigny des tanins souples et soyeux. C'est l'alliance du Cabernet franc et du Tuffeau révèle la personnalité de nos vins.

Des vins légers aux arômes de fruits rouges, aux vins complexes issus de nos terroirs, les Saumur-Champigny offrent une grande diversité de vins fruités et équilibrés.

L'appellation Saumur-Champigny, est depuis longtemps engagée dans la préservation de l'environnement et de la biodiversité. 66% des domaines sont engagés dans les démarches environnementales AB ou HVE.

Les chiffres de l'appellation :



Contacts

Syndicat des Producteurs de Saumur-Champigny - infos@saumur-champigny.com – 02 41 51 16 40

