

Paille Ripaille

FESTIVAL DES VINS ET DE LA FERME

25-26-27 AOUT

LANGON

Invité d'honneur
LA BRETAGNE



DOSSIER DE PRESSE

PAILLE-RIPAILLE-LANGON.COM

ÉDITO

DEMAT* ET BIENVENUE AU PARC DES VERGERS POUR 3 JOURS FESTIFS !

Rendez-vous incontournable de la fin de l'été, Paille & Ripaille vous donne rendez-vous au bucolique Parc des Vergers à Langon (33) pour sa sixième édition le dernier week-end d'août. De quoi finir en beauté vos congés d'été et de repousser encore un peu plus le retour au bureau! Les 25, 26 et 27 août, le Parc des Vergers deviendra le temps d'un week-end un nouveau territoire breton, alors sortez vos drapeaux et révisez vos pas de danse folklorique. De notre côté, nous nous chargeons de ressortir les bottes de foin et les fanions et de vous préparer un festival aussi salé que le beurre breton! Au programme : Soldat Louis pour une ambiance du tonnerre, des animations ludiques et amusantes pour les enfants, des rencontres avec de jeunes agriculteurs et bien d'autres surprises tout au long du week-end!

Paille & Ripaille, c'est avant tout le festival de la ferme et du vin. Comme tous les ans, des vignerons de toute la France font le déplacement jusqu'à Langon pour représenter leur filière, défendre la culture de la vigne et présenter au public des produits issus d'un savoir-faire artisanal. À nos côtés chaque année, nos producteurs locaux ont aussi répondu présents : éleveurs, fromagers, pâtisseries... Quel étal interpellera vos papilles à l'ombre des platanes ?

Un tour à la ferme

Avec ses vaches, ses cochons, ses oies et sa belle collection de poules, le Parc des Vergers prend des allures de ferme! L'occasion pour les petits, comme les grands, de passer des moments complices avec les animaux. Et pourquoi pas, créer des vocations?

Espace dédié, cette année au travail des jeunes agriculteurs et met en avant le travail de nos producteurs, éleveurs et transformateurs locaux. Une nouvelle génération qui s'engage pour une agriculture et une consommation plus écologique et raisonnée, bravo!

Boire et manger, oui, mais en musique!

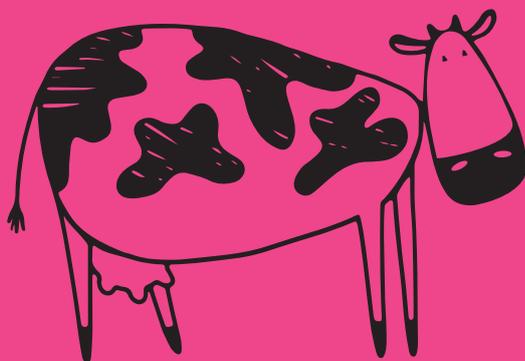
Enfilez votre marinière et venez danser et chanter sur les chansons du célèbre groupe breton : Soldat Louis! Plongez-vous dans l'ambiance d'un véritable Fest-Noz avec le Bagad de Bordeaux (Pozh al Loar) et vibrez aux sons de la cornemuse et de la bombarde. Et parce que les Bretons n'ont pas le monopole de la bonne musique, venez-vous déhancher sur les rythmes de la Banda Les Amuses Gueules de Grignols, de La Band'a7 ou de Sangria Gratuite!

Des estomacs rassasiés!

Vous aurez bien mérité une pause gourmande après avoir arpenté en long, en large et en travers le Parc des Vergers. Pendant le week-end, vous aurez la possibilité de calmer vos estomacs affamés grâce à de nombreux stands de restauration : huîtres, tartines, saumon, bœuf, offre végétarienne, il y en aura pour tous les goûts! Les fins gourmets pourront également se régaler grâce aux ateliers de cuisine du Chef Frédéric Coiffé! Durant tout le week-end, il livrera ses petits secrets et vous fera découvrir de nouvelles saveurs.

**Bonjour, en breton*

**Le Président
de la Fédération des sociétés
et associations de Langon**



AU PROGRAMME

L'INVITÉ D'HONNEUR : LA BRETAGNE - P.4

ZOOM SUR L'AGRICULTURE - P.6

La ferme à la ville

Paille & Ripaille soutient le monde paysan

PANEM ET CIRCENSES - P.10

Producteurs locaux

Restauration sur place

LES ANIMATIONS EN JOURNÉE - P.13

Pour les enfants

Expositions

LES CONCERTS - P.16

INFOS PRATIQUES - P.18



L'invité
d'honneur



La Bretagne

La Bretagne, région pittoresque située dans le nord-ouest de la France, est depuis longtemps l'une des destinations les plus prisées des voyageurs à la recherche d'une expérience authentique et enrichissante. Avec ses paysages sauvages, son riche patrimoine culturel et son caractère unique, la Bretagne offre un véritable voyage dans le temps, mêlant harmonieusement traditions ancestrales et dynamisme contemporain.

La Bretagne se distingue aussi par son artisanat renommé, son agriculture foisonnante et sa cuisine délicieuse ! Les produits régionaux tels que le cidre, les crêpes et les fruits de mer frais raviront les papilles des gourmets les plus exigeants.

Que vous soyez en quête de découvertes culturelles, de détente sur les plages de sable fin ou d'aventures en pleine nature, la Bretagne a tout pour plaire !

SES SPÉCIALITÉS :

La charcuterie : l'andouillette, l'andouille, le pâté breton ou encore la viande de porc !

Les desserts : la crêpe bretonne, le far breton le kouign-amann ou encore le caramel au beurre salé

LES ANIMATIONS

Palets bretons :

Vous connaissez déjà la pétanque et le Möllky, mais avez-vous déjà joué aux palets bretons ? Venez vous essayer à ce jeu local qui demande adresse et précision !

LA RESTAURATION

La Beurrée : notre restaurateur local, vous réglera à coup de galettes saucisses, de crêpes sucrées et de bien d'autres spécialités

La Charcuterie Bihouée : cette charcuterie artisanale située à Plémet, dans les Côtes d'Armor sera présente tout le week-end. Venez découvrir et déguster ses spécialités telles que l'andouille de campagne au lard ou les produits boukanés, cuits et fumés au bois de chêne. Tout est fait maison, sans colorant, sans conservateurs et sans sel nitré !

ZOOM SUR LA BRETAGNE

Breizh, c'est son nom en breton

C'est 27 209 km² de territoire

dont 2 730 km de côtes

Et plus de 3 millions de Bretons





Zoom sur
l'agriculture



La ferme à la ville

Chaque année le festival Paille et Ripaille met à l'honneur la ferme et ses habitants! Une manière de mettre en lumière le travail de nos producteurs, éleveurs et transformateurs locaux.

Parmi les animaux que vous aurez la chance de croiser : les poules des **Cocottes d'Origine** (volailles de races françaises et étrangères, volailles naines et d'ornements), les ânes de l'**Asinerie de Larrouey**, des vaches des éleveurs girondins et les cochons gascons de la **Ferme du Paumet**.

Sans oublier : chèvres, dindons, moutons, oies...

Nouveauté : un pavillon dédié, et ça c'est pas rien ! Le festival apporte tout son soutien à nos jeunes agriculteurs. Engagés dans une agriculture et une consommation plus écologique et plus saine, ils se sont lancés dans la reprise de l'affaire familiale ou plongés dans un nouveau challenge professionnel, et rien que pour ça, on leur dit : « *chapeau* »!



Paille et Ripaille soutient

Le Fournil des Dam's

AVEC DAMIEN PALLARUELO ET DAMIEN TAUZIN

Passionnés par l'alchimie entre la terre (graine, blé), l'eau, la vie (levain) et le feu (cuisson au feu de bois), les deux Damien commencent à faire du pain pour leur famille à titre expérimental. Riches de leur succès auprès de leurs proches, ils décident de se lancer et de s'installer à Barie en tant que paysans boulangers!

Ces deux passionnés du pain répondent à une attente grandissante des consommateurs amateurs, pour qui le pain doit être gage de qualité, de plaisir et de sens : « nous nous efforçons de proposer un produit sain et naturel entièrement planifié à la main, reflétant notre terroir. »

Ils sont formés par Nicolas Supiot, une référence en matière des semences paysannes, de techniques agronomiques innovantes et de fabrication de pain biologique, leur leitmotiv? Maîtriser toute la chaîne de la graine, jusqu'au pain. Ainsi, ils cultivent et multiplient leur semence et la transforment en farine pour en faire du pain au levain cuit au feu de bois!

Une fois que vous aurez goûté à leur pain, vous ne pourrez plus vous en passer! Pensez à les suivre sur les réseaux sociaux pour découvrir leur actualité et leurs différents points de vente!

En savoir plus sur Le Fournil des Dam's ?

>> 06 87 49 46 92- Facebook @Fournil des Dam's



LES COTEAUX DE BOUTAU

AVEC LUCAS & AXEL DUPEBE

Suite au départ à la retraite de leur père, les deux frères ont repris l'exploitation des 6 hectares de vergers BIO de pommes. Les fruits sont vendus en direct sur la propriété.

LA BRASSERIE PROCYON

AVEC QUENTIN LECLERCQ & JULIEN NIVET

Quentin Leclercq et Julien Nivet se sont associés pour produire une **bière 100 % bazadaise!** Et le moins que l'on puisse dire c'est que leur duo fonctionne à merveille.

Nos deux brasseurs ont récemment été récompensés au Concours International de Lyon. Et c'est avec l'une de leur première création : « Le Black », qu'il décroche la médaille d'argent dans la catégorie « Stout Export ».



le monde paysan sud-girondin

La Ferme du Paumet

AVEC ADRIEN BUCQUET



Depuis mai 2021, la Ferme du Paumet à Aillas vous propose en vente directe une large gamme de produits issus du cochon : saucisson, jambon de pays, coppa, poitrine séchée ou roulée, viande fraîche, saucisses, rôtis...

Aux manettes, Adrien Bucquet, jeune agriculteur de 33 ans, fraîchement reconverti! Né à Bordeaux, il a d'abord suivi une formation en restauration à Talence à la suite desquelles il a ouvert son propre restaurant *Belle Campagne*, en 2013 à Bordeaux. En 2019, Adrien revend son affaire.

«Le contact permanent avec les agriculteurs pendant les années au restaurant a fini par me donner envie de franchir le pas. J'ai commencé par passer mon CAP de Charcutier et aie embrayé sur un bac pro Élevage : 2 années au cours desquelles j'ai eu l'opportunité de me former aux côtés d'un ouvrier charcutier qui travaillait toutes ses recettes! Une vraie chance.»

En 2020, il rachète la Ferme du Paumet, à Aillas. L'élevage démarre un peu de plus 6 mois plus tard, en mai 2021. Adrien a choisi d'élever des porcs gascons, une race bien évidemment locale! Une viande à la grande qualité bouchère et qu'il connaît bien puisqu'elle était déjà travaillée dans son restaurant.

En savoir plus sur Adrien Bucquet ?

>> 06 69 27 71 31 - Facebook @La ferme de Paumet



LA FERME DE METYLY

AVEC FRANCK &
LESLEY-ANN DANSOT

Exploitation agricole de bovins, Franck et Lesley-Ann ont à cœur de proposer à leurs clients des produits de grande qualité.

Régalez-vous avec "Le P'tit Métyly", fromage de l'Entre-deux-Mers au lait cru de vache ou avec leurs viandes et venez récupérer vos produits directement à la ferme !

ESPACE JEUNES AGRICULTEURS

- Possibilité d'**acheter** les produits de nos producteurs
- Et de les **déguster** sur place !



*Panem
et circenses*

Producteurs locaux

La richesse du Sud-Gironde, c'est son vignoble. Ses prestigieuses appellations rayonnent dans le monde entier. Paille & Ripaille a décidé de gâter ses festivaliers en leur servant, sur un plateau d'argent, la fine fleur des vigneronnes de la région !

Les vins de Sauternes-Barsac, des Graves, de Pessac Léognan et Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, seront présents tous le week-end. Le public pourra déguster de grands crus et partager un moment de convivialité avec des vigneronnes passionnés. Deux jours d'exclusivité à ne pas manquer !

Le meilleur de l'artisanat sur un plateau

Des exposants venus des quatre coins de la France seront présents pour vous faire découvrir des produits régionaux. L'occasion pour eux, de partager traditions locales et savoir-faire. Entre deux dégustations, ne ratez pas le stand des spécialistes de la salaison : jambon, saucisson, magret de canard... Et les délicieuses miches de pain de campagne ! De quoi vous mettre en appétit.

LES ANIMATIONS

• Ateliers cuisine **GRATUITS**

Adossé au village des vigneronnes, Frédéric Coiffé, habitué des ateliers cuisine, mettra son talent et son expérience à disposition des visiteurs pour réaliser avec eux de fabuleuses recettes ! Le chef proposera 3 ateliers par jour, à destination des adultes et des enfants, aguerris comme débutants. Pour y participer, il suffira de s'inscrire le jour J !

• Bar des vigneronnes de Langon

• Bar du Château Mousseyron

• **Dégustation et vente permanente** sur le marché des producteurs

• **Exposition haute en couleur sur le thème "La Coupe du Monde de Rugby"** par l'association Jardins de Tomates et Inter Caves, notre partenaire

NOS OBJECTIFS

**Mise en avant du monde agricole
Susciter de nouvelles vocations
Donner envie d'un retour à la ferme
Consommer local et de saison**

Paille & Ripaille plonge le public dans le vivre et manger fermier. Entre rencontres et découvertes, c'est un moment convivial.

Paille & Ripaille est l'occasion de soutenir notre agriculture à consommer de façon plus saine, de saison et plus local

Paille & Ripaille s'inscrit dans une démarche de valorisation des circuits courts. Alors, venez déguster et découvrir les spécialités de notre région !





Restauration sur place

Profitez des nombreuses tables de pique-nique qui parsèment le site pour vous restaurer. Ou pour flâner : elles sont de véritables invitations à la délectation ! Venez donc vous y asseoir pour refaire le monde et apprécier l'instant.

Les spécialités à goûter

Huîtres, viande de bœuf, canard gras, cochon gascon, produits laitiers, miel, pains et pâtisseries, fromage de vache, les chaussons gascons...

ESPACE RESTAURATION

- **Éleveurs Girondins** : bœuf blonde d'Aquitaine, limousine
- **Stade Langonnais de rugby** : escargots à la Bordelaise, ris de veau, pièce de bœuf...
- **Traiteur Vincent Cattarin** : axoa de veau, moules / frites...
- **Taloe d'Aïta** : galettes de maïs (taloe) garnis de viandes et fromages chauds, galettes végétariennes



A NE PAS RATER !

Le Tartine Social Club

Les comptoirs à tapas de la nouvelle vague de producteurs locaux

Les Conservistes de St Sever

De la charcuterie de style

Domaine Terra

Tóstas gourmands et légumes croquants

Le So Tonic

Seul cocktail de Sauternes en bouteille !



*Les animations
en journée*





En savoir plus sur Amaïa ?
 >> www.asso-amaia.org

ANIMAUX

ASSOCIATION AMAIA

Médiation par l'animal

L'association proposera aux enfants des ateliers tout au long du week-end :

- Un atelier petits animaux : temps de nourrissage et de papouilles des cochons d'Inde, lapins & poules
- Un atelier gros animaux : Brossage et petit parcours avec les poneys
- Un atelier chien : Pour mieux comprendre notre meilleur ami à 4 pattes

Inscriptions sur place !

Pour les enfants

- Parade musicale
- Atelier autour des animaux avec l'association AMAIA
- Atelier du petit fermier avec la mini-ferme de Mathilde
- Jeux en bois



LES VAGABONDES - ANIMATION INÉDITE

Spectacle déambulatoire étonnant avec musiciens, jongleurs et échassiers!

Cette année, les esprits de la forêt veilleront sur les enfants et leurs parents. Ouvrez l'œil et les oreilles, ils se manifestent généralement par une musique douce accompagnée de rires, de chants d'oiseaux et d'un tambour retentissant!

Ces petits êtres joyeux et malicieux viennent à la rencontre des humains pour apprendre à les découvrir, préparez-leur un bel accueil...

Une parade espiègle et joyeuse qui séduira autant les petits que les grands!

En savoir plus sur les Vagabondes ?

>> www.lesvagabondes.fr/spectacles/les-esprits-de-la-foret



Expositions

INTER CAVES

Votre caviste s'allie au Stade Langonnais de Rugby, Champion de France 2023 pour vous faire découvrir des vins venus des quatre coins du monde sur un stand tout de rouge et blanc vêtu ! Le Festival Paille & Ripaille est fier de mettre à l'honneur nos Champions de France 2023 !

À l'occasion de la Coupe du Monde de Rugby 2023 qui se tiendra en France dès le mois de septembre, Inter Caves vous fait voyager en vous faisant découvrir les vins des pays représentés durant le tournoi (Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud etc.). L'occasion de venir déguster de nouveaux vins, de découvrir de nouveaux goûts et arômes à déguster à la maison en fonction des équipes qui s'affronteront !

Des joueurs du Stade Langonnais seront présents sur le stand tout au long du week-end, ils partageront avec vous tout leur amour du ballon ovale.



JARDINS DE TOMATES

Présente sur les stands de Paille & Ripaille depuis 2008, l'association Jardins de Tomates regroupe des passionnés et collectionneurs de tomates. Le jardin principal de l'association est situé dans le jardin du Château de Landiras.

L'association Jardins de Tomates montée par trois férus de tomates compte aujourd'hui plus de 1000 membres et dispose d'une collection de plus de 3000 variétés référencées de tomates anciennes et de 30000 à 35000 plants produits chaque année.

Cette année encore, l'association compte bien vous surprendre avec leurs variétés anciennes de tomates, plus colorées les unes que les autres. Comptez sur les bénévoles pour vous en mettre plein la vue avec leur exposition autour de la Coupe du Monde du Rugby où la tomate sera la joueuse star !

L'association continue de prôner haut et fort ses valeurs de solidarité, de respect et de partage en prenant pour devise : « Semer, Planter, Partager. »

ESCAPE GAME

**SAMEDI ET DIMANCHE
12h - 14h - 16h30**

Venez vous triturer les méninges !

Vous aurez 45 minutes et pas une seconde de plus pour déverrouiller une boîte bien protégée...

Une surprise à la clé !

Pour les adolescents et adultes, inscriptions sur place





Les concerts





La programmation

Cap sur l'Ouest pour une programmation rock'n'roll ! Entre bagad et bandas, pourquoi choisir ? Venez profiter de concerts exceptionnels tout au long du week-end !

VENDREDI, SOIRÉE BRETONNE

BAGAD DE BORDEAUX, PORZ AL LOAR

Les bagadoù sont des groupes de musique traditionnelle bretonne, composés de cornemuses écossaises, de bombardes et de percussionnistes en tout genre ! Leur crédo ? vous faire danser et découvrir la culture bretonne à Bordeaux et alentour !

SOLDAT LOUIS - EN EXCLUSIVITÉ SUR NOTRE TERRITOIRE

Enfilez votre marinière et venez danser et chanter sur les chansons du célèbre groupe breton ! Le groupe exporte ses sonorités au-delà de ses terres bretonnes avec toujours beaucoup de joie, de bonne humeur, mais surtout de partage !

SAMEDI, JOURNÉE SUD-OUEST

La journée

DUO SUNNY SIDE

LES AMUSE GUEULES DE GRIGNOLS

Le point commun entre tous les « Amuse-Gueules » ? La passion de la musique, de la fête, de la convivialité et du partage avec le public. Elle anime avec brio de nombreux événements régionaux grâce à un répertoire festif et entraînant !

SANGRIA GRATUITE

David, Lolo et Gibb's, vêtus de tenues colorées et excentriques, enchaîneront les chansons avec une énergie folle, ils inviteront le public à chanter et à danser avec eux. Sangria Gratuite est connu pour ses performances énergiques et passionnantes sur scène, ce concert ne fera pas exception. Les fans seront ravis de l'expérience musicale qu'ils auront vécue, et ils repartiront en chantant les chansons de Sangria.

DIMANCHE, ÇA CONTINUE

La journée

DUO SILVER & GOLD, BANDA DE GUJAN & LA BANDA 7



INFOS PRATIQUES

HORAIRES

Vendredi de 19h à 2h
Samedi de 10h à 2h
Dimanche de 10h à 22h

++ Les restaurants présents sur le festival seront ouverts dès le vendredi midi, entrée gratuite !

TARIFS

Vendredi soir : 7€
Samedi : 5€ + verre offert pour déguster jusqu'à 19h
Dimanche : 5€ + verre offert toute la journée
Pass 3 jours : 10€ + verre offert

BILLETTERIE

Dès le 26 juin, sur la boutique en ligne destinationsudgironde.com
Du 16 au 19 août à Leclerc Langon, Promenade Moléon
Ou sur place les 25, 26 et 27 août

PAILLE & RIPAILLE

Festival des vins et de la ferme
25, 26 et 27 août 2022
LANGON

Contact presse

Isabelle Lamarque
05 56 76 20 64 - federation.societes@wanadoo.fr
www.paille-ripaille-langon.com

