



MAIRIE
ASNIÈRES-SUR-SEINE

PARVIS

HÔTEL DE VILLE

Marché de Noël

Gastronomique
12 au 14
décembre



&

Artisanal
17 au 21
décembre



+ d'infos : direction de l'événementiel - 01 41 11 15 66
evenementiel@mairieasnieres.fr - asnieres-sur-seine.fr

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL "GASTRONOMIQUE" D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE



Asnières-sur-Seine aime les bons produits, la qualité.

Un choix affirmé que la ville d'Asnières-sur-Seine entretient avec ses commerces et marchés toute l'année. À l'approche des fêtes de fin d'année, la **municipalité poursuit depuis 20 ans cette intention** et proposer aux Asniérois et public, un **Marché de Noël tourné vers la gastronomie**, puis l'artisanat, avec des animations festives pour petits et grands. **Ce marché de produits de gastronomie fête ses 20 ans (2005-2025), l'occasion de rappeler la mémoire de Jean-Pierre COFFE présent de 2005 à 2015 !**



Le Marché Gastronomique fête ses 20 ans !

- **Vendredi 12/12** de 10h à 21h ․ Inauguration à 19h
En présence de Stéphane ROTENBERG
- **Samedi 13/12** de 10h à 20h
- **Dimanche 14/12** de 10h à 19h ․ Hommages à Jean-Pierre COFFE

3 Jours de
Fête

Le Marché de Noël d'Asnières-sur-Seine est de retour ! C'est le rendez-vous festif annuel que les Asniérois, les Franciliens et tous les habitants des Hauts-de-Seine attendent avec impatience. Une ambition : vous offrir trois jours de fête, de saveurs et de plaisirs gustatifs !

Sur le parvis historique de l'Hôtel de Ville, sont rassemblés le meilleur des terroirs et régions de France et des Antilles, et même quelques spécialités de nos voisins européens. Le temps d'un week-end, la mairie se transforme en un lieu magique, marquant les prémices et les traditions des inoubliables fêtes de fin d'année.

Ne manquez pas ce coup d'envoi de la magie de Noël !

Gastronomie, Terroir, Artisanat

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL "GASTRONOMIQUE" D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE



Une histoire qui a débuté il y a 20 ans. Sébastien AUVINET connaît bien ce marché pour y avoir travaillé de 2005 à 2015, aux côtés de Jean-Pierre COFFE lorsqu'il était son collaborateur. Sébastien a sélectionné pour le "Marché Gastronomique" et cette 1^{ère} partie du Marché de Noël, producteurs et artisans.

" Les produits de qualité existent, il faut aller à leur rencontre, échanger avec les producteurs. Leurs métiers sont passionnants ! "



© Philippe GARILHO

Des produits ... - Préparez-vous à un véritable feu d'artifice gastronomique ! Notre sélection est un hommage aux plus beaux terroirs français. Laissez-vous tenter par la noblesse des fromages d'appellation, comme le délicat Sainte-Maure de Touraine AOP. Savourez la richesse du foie gras du Gers et des Landes, et le trésor des mers : le saumon sauvage fumé de Quiberon et les huîtres de Bretagne.



Départements et régions à l'honneur...

Préparez-vous à une explosion de saveurs régionales ! Nos 25 artisans et producteurs nous emmènent en voyage. De la Charente (Pineau et Cognac) à la Touraine et le Poitou (fromages et chocolats), chacun d'eux est une fenêtre ouverte sur un savoir-faire. Venez dénicher les trésors gastronomiques qui rendront vos fêtes de fin d'année absolument exceptionnelles !

Terroir - Traditions - Artisanat

Le goût est à Asnières-sur-Seine !

Préparez-vous à une immersion au cœur des saveurs ! L'édition 2025 du Marché Gastronomique de Noël d'Asnières-sur-Seine est une véritable mosaïque de talents. Imaginez-vous côtoyer l'excellence incarnée, comme celle d'Arnaud Larher, Meilleur Ouvrier de France, au milieu de trésors certifiés (AOP, BIO) et de produits issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des traditions (HVE). Ce n'est pas seulement un marché, c'est un engagement envers le meilleur de notre terroir.

Pendant ces jours de fête, l'expérience est totale : partons ensemble à la rencontre de ces passionnés pour entendre le récit de leur métier, synonyme d'authenticité et de transmission. C'est le lieu où la convivialité prend tout son sens, où la magie de Noël opère pleinement. Dans une ambiance de fête, entre parades, animations et la visite du Père Noël, le Marché de Noël est le lieu où toutes les générations écrivent ensemble la magie des fêtes.

Gastronomie, Terroir, Artisanat



LAURE ET SÉBASTIEN

LE MARCHÉ... UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT !

MARCHÉ DE NOËL
"GASTRONOMIQUE"
ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE



©JF Paga

Sa passion, son histoire "el vino"
Un peu, beaucoup, passionnément !

Laure GASPAROTTO

Journaliste et auteur, spécialisée dans l'univers du vin. D'où les titres de ses livres : "Atlas des vins de France", "Vigneronne", et "Si tu veux la paix, prépare le vin", parmi la quinzaine d'ouvrages à son actif. Laure Gasparotto a sillonné les vignobles du monde entier, visité des centaines de caves, rencontré autant de vignerons, et goûté des milliers de vins...

Laure Gasparotto vient de publier "Le vin, un peu, beaucoup, passionnément" Ed. Le Robert.

Laure Gasparotto sera présente le vendredi 12 décembre après-midi et pour l'inauguration du marché. Elle animera plusieurs temps forts du week-end.

Son histoire et une passion liées à
celles d'un homme, Jean-Pierre COFFE

Sébastien AUVINET

L'engagement de Sébastien Auvinet pour l'authenticité des produits (vins, terroir, gastronomie) est le fruit de 17 années passées aux côtés du célèbre Jean-Pierre Coffe, où il a aiguisé son sens du « bon ». Désireux de partager cette passion, il retrouve pour la troisième année consécutive Laure Gasparotto sur le parvis de la Mairie. Ce duo d'experts animera ensemble les festivités de cette 20ème édition du marché.

Sébastien Auvinet sera présent pendant les trois journées du marché gastronomique du vendredi 12 décembre au dimanche 14, ainsi que pour l'inauguration du marché.



Venez les rencontrer sur le Marché de Noël
Parvis de l'Hôtel de Ville - Asnières-sur-Seine

PRODUCTEURS, ARTISANS

L'EXCELLENCE EST ICI, AUTOUR DE NOUS

25 EXPOSANTS - PRODUCTEURS - ARTISANS - DÉFENSEURS DU GOÛT
MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE



Ce marché est une occasion unique, ce sont les trésors de nos terroirs qui viennent à nous !

Ces artisans et producteurs sont les gardiens de nos saveurs, œuvrant avec passion chaque jour pour perpétuer des produits d'exception. Leur engagement est vital : si certains savoir-faire remontent à des millénaires et sont parfois menacés, notre volonté est de les célébrer et de les préserver. Ces métiers sont l'empreinte vivante de notre histoire, la signature de nos régions.

Nous les avons rencontrés, parcourant vignes, fermes, ateliers et boutiques, pour découvrir leur quotidien et leur métier-passion. Une immersion dans un travail de sens et d'authenticité !

Beaucoup d'entre eux ont osé changer de vie. Franck, Matthieu, Stéphanie, Simon...; sont passés du bureau à la terre, transformant ainsi leur quotidien en producteurs engagés. Leur histoire est la preuve que le retour aux sources, au travail de la terre, est une voie vers l'épanouissement.



L'excellence de ces 25 exposants pour cette édition 2025 est guidée par un héritage puissant : la quête du vrai transmise par Jean-Pierre Coffe, ambassadeur incontesté de la gastronomie française. Venez vivre cette exigence du goût !



Réjouissons-nous de leur présence et de la chance qu'ils nous donnent : celle d'honorer nos tables, nos cœurs et nos assiettes toute l'année et pendant les Fêtes !

Pour les fêtes, nous célébrons le vrai ! Ces produits sont les gardiens de nos traditions : ceux que l'on aime transmettre et partager.

Ils sont l'assurance d'un goût authentique et la promesse d'un bonheur simple et chaleureux autour de la table !



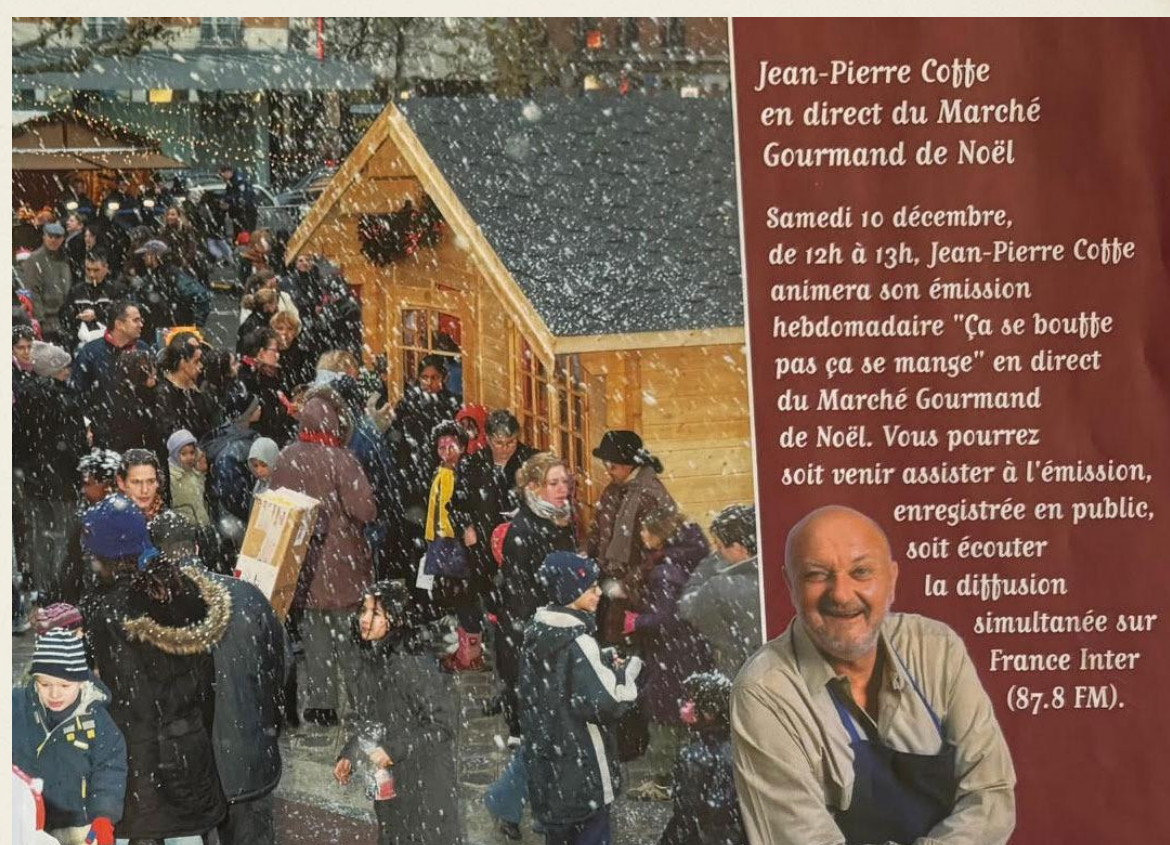
Plusieurs nouveautés : Cafés sélectionnés par La Brûlerie de L'Escale, Huiles BIO Mont-Gautier, Gins de la Distillerie d'Aix et Rhums MARTINON.





2005 / 2025 ...
20 ANS DE SOUVENIRS !

HOMMAGES À JEAN-PIERRE COFFE



*La suite...
C'est vous !*





**12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025**

MARCHÉ DE NOËL

"MARCHÉ GASTRONOMIQUE"

D'ASNIÈRES-SUR-SEINE

PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

LE PÈRE NOËL FAIT SON MARCHÉ...



Présence du Père Noël

**Venez faire une photo avec lui,
devenez ses lutins !**

**Les 12 - 13 et 14 décembre
sur le Marché de Noël d'Asnières-sur-Seine**

**Pour rencontrer le Père-Noël : Chalet du Père Noël
Parvis de l'Hôtel de Ville - Mairie d'Asnières-sur-Seine**

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
"GASTRONOMIQUE"
ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

*Parmi nos
artisans,
producteurs,
3 sont présents
depuis 20 ans !*

2005 - 2025

Portraits...



© David DESLUX

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

VINS D'ALSACE - SIGOLSHEIM
DOMAINE STIRN



Fabien et Odile STIRN
DOMAINE STIRN



WWW.DOMAINE-STIRN.FR

Le domaine Stirn est une exploitation viticole familiale où la tradition règne depuis de nombreuses générations de vignerons. Les premières mentions de la famille Stirn remontent aux alentours de 1450. Après deux décennies de vente des raisins en coopérative par son père (de 1976 à 1999), Fabien élabore et vinifie désormais les différentes cuvées du Domaine, accompagné d'Odile, son épouse.

" Le métier de vigneron, c'est être en symbiose avec la nature et respecter ses rythmes. Il nous faut être humble face à elle, et s'adapter à ses variations. Alors seulement, elle nous permet de tirer le meilleur de chaque millésime, de récolter chaque cépage au moment propice. "

Fabien Stirn

La Cave du Domaine STIRN
3 rue du Château
68240 Sigolsheim

A DÉCOUVRIR : PINOT GRIS - RIESLING
VIEILLES VIGNES - GRAND CRU BRAND -
CRÉMANT ICE - GEWURZTRAMINER CUVÉE
JULIETTE, GRAND CRU MAMBOURG -
VENDANGES TARDIVES

INSTAGRAM: @domaine_stirn





© David DESLUX

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

CHOCOLATIER - PÂTISSIER - CONFISEUR
ARNAUD LARHER



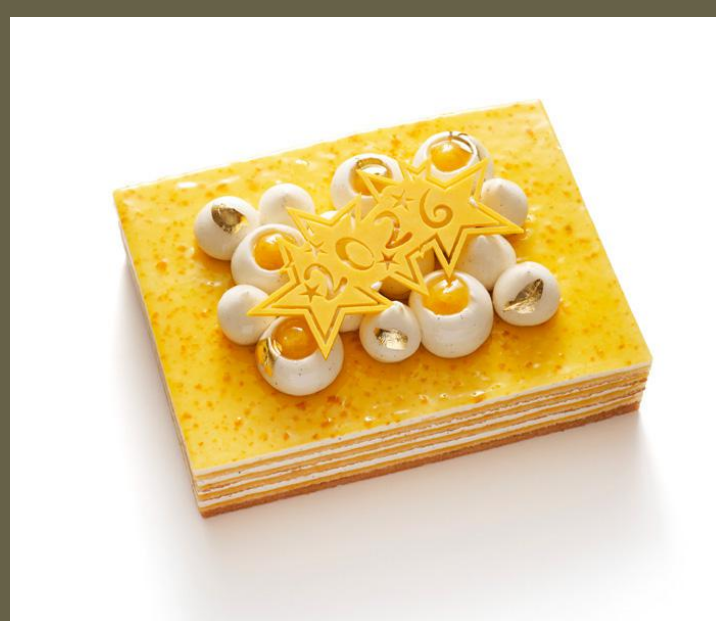
WWW.ARNAUDLARHER.COM

Présent depuis 2005, Arnaud LARHER est un fidèle du Marché de Noël d'Asnières-sur-Seine. Depuis, il y revient chaque année. Meilleur Ouvrier de France, ses chocolats et gourmandises - cakes, pâtisseries, confiseries - sont un succès. Il signe une magnifique collection de chocolats et pâtisseries pour nos fêtes de fin d'année. Arnaud LARHER a ouvert une boutique à Asnières-sur-Seine en décembre 2023.

**CRÉATIONS À RETROUVER DANS
LES BOUTIQUES ARNAUD LARHER :**

53 RUE CAULAINCOURT, 75018 PARIS
57 RUE DAMRÉMONT, 75018 PARIS
93 RUE DE SEINE, 75006 PARIS
32 Gd Rue Charles de Gaulle, 92600
Asnières-sur-Seine

@ARNAUD_LARHER





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

VINS DE LOIRE - TOURAINE - GAMAY - CHENONCEAUX...
CLOS ROUSSELY



Vincent ROUSSELY et son papa Jean-Claude
Clos Rousselet



WWW.CLOSROUSSELY.FR

C'est dans les pas de son père Jean-Claude, et de son grand-père Marcel, que Vincent a repris depuis plus de 20 ans ce domaine familial, situé entre le Château de Chenonceau et le Zoo de Beauval, sur 12 hectares certifiés en Agriculture Biologique et Biodynamique.

Le Domaine produit différents vins : Touraine, Touraine-Chenonceaux, vins coquins, effervescents, vin de France, vin de garde...

La gamme des vins :

REVE DE GOSSE / Fruits rouges très mûrs, tannique, bel équilibre.
Vin de garde issu de trois cépages.
IRRÉDUCTIBLE BLANC / Vin Naturel fruité, gourmand et rafraîchissant.
Vin fruité issu du Sauvignon Blanc.
Le Clos / Vin fruité aux notes d'agrumes.
Vin Naturel issu du Sauvignon Blanc.
L'ESCALE / Vin fruité aux notes d'agrumes.
Vin fruité issu du Sauvignon Blanc.
TOURAINE CHENONCEAUX BLANC / Fruité, souple, rond.
Vin fruité issu du Sauvignon Blanc.
LIBERTINE Vendanges tardives. / 100% Sauvignon Blanc
...

CLOS ROUSSELY
11 RTE DU CHÂTEAU,
41400 ANGÉ

@closrousselet





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

TORREFACTEUR - CAFÉS - THÉS
La Brûlerie de l'Escale



WWW.BRULERIEDELESCALE.FR

À la Brûlerie de l'Escale, Delphine et Guillaume, un couple d'œnologues, mettent leur expertise au service du café et du thé. Ils se spécialisent dans les cafés de spécialité, des arabicas torréfiés de manière artisanale pour en révéler toutes les saveurs. Soucieux de l'environnement, ils privilégient les circuits courts, comme le transport de leurs grains par bateau à voile depuis la Colombie.

En plus de leurs cafés, ils offrent une sélection de 35 thés, certains issus de producteurs fermiers, d'autres étant des créations gourmandes aux saveurs de fruits et de fleurs.

Un MAX de
SAVEURS



LE VIGNERON DE LA VALLEE
9 RUE DE LA CROIX DE GRIGNON
91190 GIF-SUR-YVETTE)
@brulriedelescale





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

COGNAC - PINEAU DES CHARENTES - AOC
MAISON SOUCHET



PINEAU DES CHARENTES

WWW.BOUTIQUE.PINEAU.FR

Située à Ars en Saintonge, au coeur de la Petite Champagne, la Maison Souchet perpétue un savoir-faire qui se transmet depuis 1914. Gaël et Stéphanie représente la 4ème génération à produire, sur ces terres, **Cognac - VS - VSOP - Vieille Réserve, Pineau des Charentes blanc et rouge.**

Dans le verre, on y retrouve toute la générosité des vignerons, d'hier et d'aujourd'hui, comme l'ensoleillement des coteaux.



Appellation d'origine contrôlée depuis 1945, le Pineau des Charentes est élaboré en Charente et Charente-Maritime

MAISON SOUCHET
CHEM. DES PRÉS,
16130 ARS

@PINEAUCOGNACSOUCHET



"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"



**12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025**

**MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE**

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

**BOULANGERIE - PÂTISSERIE
"ENCORE" Ophélie BARÈS**



WWW.OPHELIEBARES.COM

Ophélie Barès venait d'ouvrir à Asnières-sur-Seine sa première boulangerie pâtisserie nommé « Encore » et publier son premier ouvrage quand elle a rejoint le marché en 2023. Diplômée de Ferrandi, Ophélie Barès est élue cheffe pâtissière de l'année en 2014, elle a travaillé aux côtés des plus grands (Y. Alléno, C. Heitzler, C. Lesecq, C. Michalak...) et dans les plus beaux palaces (Le Meurice, Le Ritz). C'est un honneur pour nous de la recevoir et de voyager au travers de ses créations. Ses pâtisseries méritent qu'on s'attarde sur chacune, quand à ses pains, un délice. Encore !

«**ENCORE**»

Ophélie Barès maîtrise la gourmandise et nous la transmet avec une signature particulière celle de l'utilisation des plantes aromatiques - basilic, menthe, hysope, romarin, verveine... qui côtoient le chocolat, les fruits frais apportant fraîcheur et beaucoup de gourmandise.

Boutique : 5 Rue de Belfort
92600 Asnières-sur-Seine
@ophelie.bares





© David DESLUX

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

MAÎTRE CHARCUTIER
Gérard D'EXPORT



CHARCUTERIE
GÉRARD D'EXPORT



WWW.CHARCUTERIEDEXPORT.COM

La charcuterie artisanale comme on l'aime !

Installé à Jouarre, dans le département de Seine-et-Marne, Gérard D'Export - maître artisan charcutier -, produit de la charcuterie artisanale depuis 40 ans, à partir de matière première issue d'élevages certifiés, de porcs locaux (île de France). En la dégustant il est aisé de se rendre compte qu'elle a beaucoup de goût, de saveurs. Gérard d'export est présent toute l'année sur de nombreux marchés de Seine-et-Marne du mardi au dimanche avec une offre exceptionnelle.

CHARCUTIER

On trouve chez lui des spécialités, comme le pâté de Nanteuil, le Pâté de campagne au Brie de Meaux - faisant parti de la confrérie de Meaux, Gérard d'Export a imaginé cette recette -, des boudins blancs truffés, aux cèpes (lait entier de ferme de Jouarre), noirs, l'andouillette de Troyes, de la choucroute (choux d'Alsace), du foie gras maison, saucisson à l'ail...

— Gérard D'EXPORT —
Marchés de Meaux, Coulommiers,
Lagny/Marne, La Ferté-sous-Jouarre
@charcuteriedexport





© David DESLUX

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

ARTISAN CONFITURIER LES CONFITURES DE LORRAINE



C'est en Lorraine, dans la Meuse, que Jean-Marie Rivière, Meddy et Lorédana sélectionnent leurs fruits, en cultivant certaines variétés anciennes comme le melon de Lunéville. Fort d'une passion de 25 ans, Jean-Marie Rivière est un maître confiturier d'exception, proposant plus de 250 variétés de confitures. Sa signature unique ? Il est le seul à avoir percé le secret de l'utilisation de la bergamote en confiture.

Préparées au chaudron en cuivre à partir de fruits frais, leurs confitures sont une invitation à un voyage de saveurs !

LE PLUS

Un MAX de GOÛT

250 variétés de confitures, cuites au chaudron en cuivre avec des fruits frais.

Des Bonbons Bergamote exceptionnellement pour notre Marché de Noël !

@lesconfituresdelorraine





© David DESLUX

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

SAUMON FUMÉ - ARTISAN FUMEUR COTÉ SAUVAGE



WWW.SAUMONSAUVAGE.COM

Artisan Fumeur - Un savoir-faire depuis plus de 40 ans !

Chez la famille LE NAIN, le poisson, c'est leur passion ! Tous issus de parents ou grands-parents pêcheurs ou poissonniers, mareyeurs, C'est en 2011 qu'ils rachètent cette société spécialisée dans le « saumon fumé d'Irlande » créée en 1976 et installée à Quiberon depuis 2002. En grandissant, l'entreprise a conservé l'esprit familial, artisanal et qualitatif. Avec des produits d'exception comme le saumon sauvage rouge d'Alaska (Sockeye).

Saumon sauvage Royal « KING SHINOOK » Alaska, Saumon sauvage Argenté « COHO » Alaska, filet de saumon rouge « SOCKEYE » Alaska ... Huîtres HENRY- Plate BELON N°1 - Creuse Quiberon N°3

SAUMON SAUVAGE

Presqu'île de
Quiberon

La fumaison à basse température (entre 17 et 22°C) permet de préserver les qualités organoleptiques et gustatives du produit. Un salage modéré des poissons et un fumage au bois de chêne confèrent au produit une saveur subtile tout en conservant le goût du poisson.

Côté Sauvage
ZA de Kergoix - Saint-Pierre Quiberon





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

CHAMPAGNE - SERMIERS 1ER CRU
LACUISSE FRÈRES



WWW.CHAMPAGNE-LACUISSE.FR

C'est depuis le début du 20^è siècle que la famille LACUISSE exploite ce vignoble qui aujourd'hui atteint 17 ha répartis sur les coteaux Premiers Crus de la commune de Sermiers, en plein cœur de la Montagne de Reims, un site naturel remarquable. **La maison produit différentes cuvées : Tradition, Grande Réserve, Rosé, Millésimés, Blanc de Noirs (Brut Nature), Vintage...**

CHAMPAGNE
LACUISSE FRÈRES
13 RTE DE DAMERY,
51500 SERMIERS

@champagnelacuissefreres





© David DESLUX

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

CHOCOLATIER - CONFISEUR
MICHEL HUVELIN



WWW.HUVELIN-CHOCOLATS.FR

La chocolaterie Michel HUVELIN revient à Asnières-sur-Seine avec ses délicieuses bouchées, chocolats et confiseries de fêtes du Poitou. La Maison fêtait ses 60 ans en 2023 ! Des Chocolats " Pures Origines " - Amérique du sud et centrale, Afrique, Indonésie. Le Marais Poitevin et son angélique, spécialité de Niort a inspiré le Maître Chocolatier ; des goûts et saveurs à découvrir !

Mohamed CHIBAH, gérant de la chocolaterie - perpétue l'esprit HUVELIN -, il sera présent sur le marché d'Asnières pour présenter ses produits.

LE PLUS

Les fameuses "Mojettes du Marais" et gamme complète de produits " *Angélique du Marais Poitevin* " : bâtons confits dans leurs ateliers, confitures et compotes, liqueurs obtenues par macération de la plante dans de l'alcool.

Boutiques :
Niort / Bessines / La Rochelle / Royan

@chocolaterie_huvelin





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP et Fromages de chèvre
LE VAZEREAU - Ferme et Fromagerie



WWW.LEVAZEREAU.FR

La ferme et fromagerie Le Vazereau, éleveur et producteur de fromages de chèvre au lait cru en Touraine.

L'histoire de la Ferme Le Vazereau a débuté en 1959 où la clientèle locale venait chercher «un petit Vazereau». Gatien Laurent, arrière petit-fils de Maurice et Hélène Vazereau, a repris la ferme familiale, labellisée Agriculture Biologique depuis septembre 2019. Depuis décembre 2023, Le Vazereau a ouvert une nouvelle ferme pédagogique et une boutique.

Le Sainte-Maure de Touraine : un savoir-faire reconnu et reconnu par sa labellisation depuis 1990.

PRODUITS PHARES

Produits phares :

- **Le Sainte-Maure de Touraine AOP** reconnaissable grâce à sa paille pyrogravée au nom de l'exploitant et à sa forme tronconique
- **Le Chinonais**, un fromage de type camembert au lait cru de chèvre, onctueux et crémeux. Existe aussi en version truffée pour les fêtes de fin d'année.
- **Le bleu de chèvre** est vieilli en cave. C'est un fromage de chèvre au lait cru, à pâte persillée au goût affirmé..

37500 CINAIS @levazereau





© David DESLUX

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE
" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

MÉDOC - AOC - Cru Artisan
CHÂTEAU BEJAC ROMELYS



CRUS-ARTISANS.COM/CHATEAU-BEJAC-ROMELYS/

Sylvie et Xavier BEROUET produisent au CHATEAU BEJAC ROMELYS un Cru Artisan du Médoc. Situé au Nord-Ouest de Bordeaux, ce vignoble de 12ha bénéficie de conditions exceptionnelles dues à l'Estuaire de la Gironde (800m). Leurs vignes sont constituées d'un encépagement traditionnel, 45% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 5 % Petit Verdot.

Cru Artisan depuis 1997 Sylvie et Xavier cultivent l'authentique avec patience et sérieux.

Château Bejac Romelys :
Elevé 12 mois en fûts de chêne qui fait la part belle au Cabernet.
Cuvée Prestige :
18 mois en fûts de chêne neufs, sélection du Petit Verdot (60%) et des vieilles vignes.
Cuvée Mélissa :
Se livre plus tôt, légèrement boisée.

**CHÂTEAU BEJAC
ROMELYS**
4 RUE DE RIGON
**33 340 SAINT YZANS DE
MEDOC**





MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MIEL DU VEXIN - et produits dérivés
LES RUCHERS d'ALEXANDRE



WWW.LESRUCHERSDALEXANDRE.FR

Alexandre Valgrès apiculteur, produit avec son épouse Céline dans les Yvelines, au coeur du Parc Naturel Régional du Vexin Français, plusieurs miels et produits dérivés du miel - moutardes, bière, confiseries... Alexandre a une passion véritable pour les abeilles. Il élève également des colonies d'abeilles ainsi que des reines, dans le but de multiplier les colonies. Encore un bel exemple de reconversion réussie !

@lesruchersdalexandre





**12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025**

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE " MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

**TERRASSES DU LARZAC AOC
DOMAINE LE CHEMIN**



Matthieu & Franck
Domaine LE CHEMIN

WWW.LECHEMIN.VIN

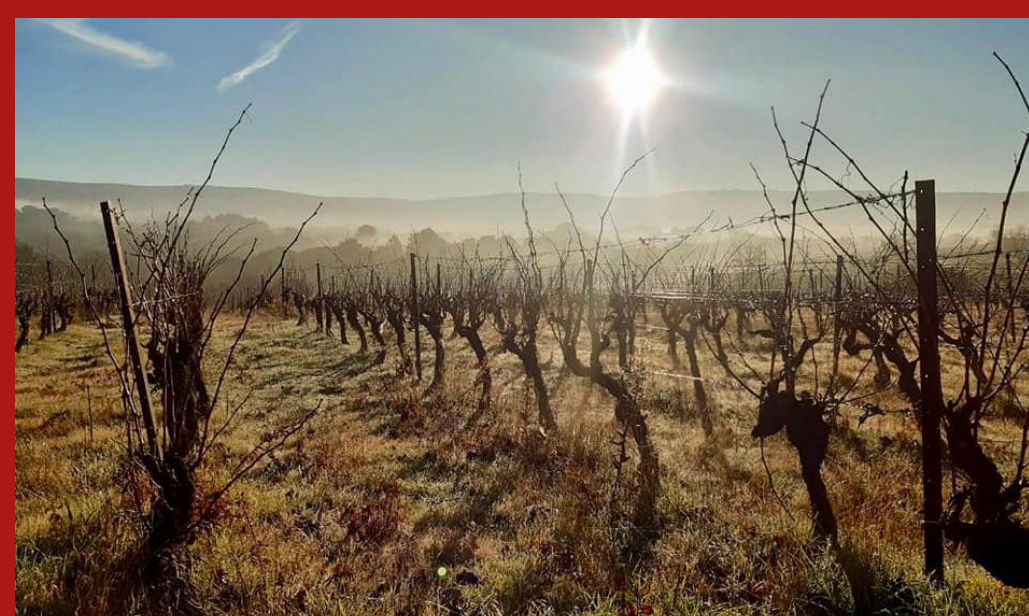


« Le Chemin » est né au cœur de l'été 2018 une vie rêvée au travers d'un métier passion ayant comme finalité le Vin, trait d'union entre les Hommes. Reprendre près de 5 hectares de vignes en production, situés au cœur de l'appellation « Terrasses du Larzac », et conduites selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Une chance qu'ont su saisir Matthieu et Franck. Depuis, ils ont repris d'autres vignes, l'histoire est lancée... 2025, ils viennent d'emménager dans leur tout nouveau chais, au pied des vignes !

**LE CHEMIN
COMBARIOLLE
34725 SAINT ANDRE
DE SANGONIS**



CONTACT@LECHEMIN.VIN
[@LECHEMINTERRASSES](https://www.instagram.com/LECHEMINTERRASSES)





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - DOUCEURS ET GOURMANDISES

ITALIE - Produits italiens DA FLORIANA



WWW.DAFLORIANA.FR

Épicerie fine Italienne

D'origine sicilienne Floriana cultive les traditions de son papa sicilien et de sa maman franco-italienne. Régulièrement elle fait un retour aux racines, en Sicile notamment, pour dénicher les produits italiens qu'elle propose dans son épicerie fine, située à Asnières-sur-Seine. Da Floriana nous propose des desserts typiques italiens - Panforte, Cantuccini aux amandes, Ricciarelli, Panettone... - un voyage à travers l'Italie qui nous réserve bien des surprises.

PANNETONE.....

Produit Origine

Da Floriana nous propose un voyage de la Toscane au Piémont en passant par la Sicile d'où elle tient ses origines. Si le Panettone fait main qu'elle propose mérite le détour, les Cantuccini Toscani IGP, Antipastis et produits à la truffe sauront satisfaire les palais raffinés.

DA FLORIANA

43 Rue Gallieni
92600 Asnières-sur-Seine
@daflorianaasnières





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

FROMAGES - BEURRE - CRÈME
BEILLEVAIRE



ANIMATION
TRUFFADE ET
TARTIFLETTE

« GÉANTES »

Terroir

WWW.WWW.FROMAGERIE-BEILLEVAIRE.COM

8 ateliers - 5 caves d'affinage

Beillevaire s'est construit sur une approche locale de la collecte et de la transformation du lait. Sur chacun de leurs 8 ateliers et chacune des 5 caves d'affinage, ils proposent ainsi des produits traditionnels et authentiques, réalisés dans le plus pur savoir-faire fromager et crémier (IGP, AOP...).

Le beurre Beillevaire est issu de barattes en bois. Au choix : doux, demi-sel ou demi-sel croquant. Le beurre est salé à la fleur de sel de Noirmoutier. Existe aussi aux épices : poivres, piment d'Espelette, paprika fumé, algues, citron...

Fromagerie du Val-de-Sienne, Gavray (50) - Fromagerie de Machecoul, Machecoul (44), Fromagerie de Fontenille, St-Martin-d'Entraigues (79) - Fromagerie de la Mothe-St-Héray, La Mothe-St-Héray (79) - Fromagerie des Bries-de-St-Rémy, St-Rémy-La-Vanne (77) - Laiterie La Savoyarde, Sainte-Hélène-du-Lac (73) - Atelier de la Drômoise, Valence (26) - La Cave de Vieu - d'Izenave, Vieu-d'Izenave (01)

+ DE 40 ANS D'HISTOIRE

Pascal Beillevaire est à l'origine de la création de la fromagerie Beillevaire. Il s'inspire du métier de ses parents qui vendaient sur les marchés des berlingots de lait, de la crème et des œufs du poulailler. Sa passion ? Le contact client. Très vite germe dans sa tête l'idée de proposer ses propres produits, en respectant les circuits courts. C'est avec son épouse, Claudine, qu'il initie l'histoire de la fromagerie, en produisant à la ferme de la Vacheresse de la crème, du beurre et du fromage blanc.

@ beillevaire

LE MOTHAIS SUR FEUILLE AOP 2025 !

1998 : 1^{ère} BOUTIQUE À PARIS





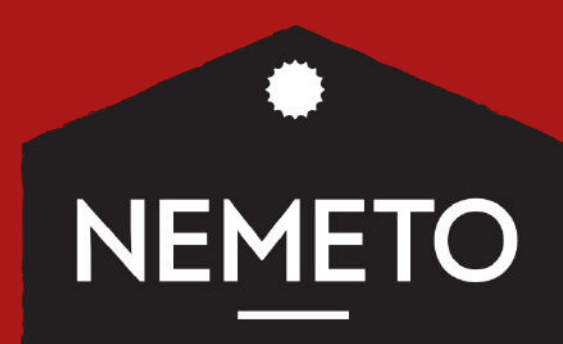
12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

BIÈRE ET BISCUITS ARTISANAUX
BRASSERIE NEMETO



WWW.BRASSERIENEMETO.FR

L'histoire de NEMETO c'est l'histoire de la rencontre d'amis et d'une passion qui a donné naissance à cette brasserie en 2019 à Nanterre. C'est dans un lieu exceptionnel, une ancienne grange à la porte monumentale, qu'ils produisent leurs bières. En 2022, ils lancent une biscuiterie ! C'est Isabelle, l'épouse de Philippe qui est venue apporter cette diversification et permettre ainsi de valoriser les drêches. Leurs biscuits sont certifiés Bio et labellisés "Produit en Île-de-France".

Les Bières :

GENEVIÈVE
Blonde florale fruitée
LA GRANGE
Blanche fraîche fruitée
LA FOLIE
Ambrée amère aux saveurs d'agrumes
BOULEVARD DU COUCHANT
Brune légère
BOIS JOLY
Ambrée au miel
TRIGOUJAT
Blonde belge épicée

**BRASSERIE
NEMETO**

**4 RUE SILVY,
92000 NANTERRE**

@BRASSERIENEMETO





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

FOIE GRAS - PÂTÉ - RILLETTES - CONFITS - CONSERVES
FERME ESCAZAOUS
CONSERVERIE LASSEGUETTE



WWW.FERME-ESCAZAOUS.COM

Producteurs Fermiers du Pays Landais - C'est dans les environs de Dax, au coeur de la Chalosse Landaise qu'Amélie et James CLAYTON élèvent depuis 2019 sur leur ferme des canards -depuis l'âge de 1 jour-, nourris et engraisés avec les céréales - dont du maïs grains entier (sans OGM) - cultivées sur la ferme. Ils transforment leurs canards en foie-gras entier ou mi-cuit, cuisinent rillettes, pâtés, confits, différents plats cuisinés et spécialités - magrets fourrés au foie gras - ainsi qu'une gamme de bocaux de légumes, dont la fameuse garbure. Si leur rencontre les a menés à réaliser ce projet, deux enfants les accompagnent depuis dans leur quotidien ; peut-être les futurs producteurs de demain !

La Ferme Escazaous produit également de l'huile de colza et de tournesol (pression à froid).

FOIE GRAS.....

Produits des LANDES

LE FOIE GRAS entier est cuisiné sous sa forme la plus pure et véritable.

Une conserve en bocal, forme incontournable du foie gras de nos grands-mères, préservant goût, saveur et finesse faisant la réputation de la gastronomie Landaise.

FERME ESCAZAOUS
2010 Chemin LASSEGUE - 40290 Misson
@ferme_escazaous





© David DESLUX

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

LA NOIX DU PERIGORD AOP
LA FERME DES AGES



WWW.FERMEDESAGES.COM

Agriculteurs & Producteurs de Noix - BIO - Dordogne – Périgord - C'est dans les environs de Thiviers que Simon et Luc DEBORD, cultivent 1000 noyers de l'appellation "Noix du Périgord AOP". Ils produisent autour de cette fameuse noix : noix coques, cerneaux, farine, noix au sucre et au chocolat. De quoi faire de jolis coffrets cadeaux pour les fêtes de Noël ! Ils produisent également de l'huile de Noix qui bénéficie elle aussi d'une AOP depuis 2021 ; une huile riche en OMEGA-3.

La Noix du Périgord : bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) européenne depuis 2004.

NOIX DU PERIGORD AOP

Produit PERIGORD

La Noix du Périgord, un atout pour le cœur et le cerveau. Elle est riche en acides gras essentiels oméga-3, qui contribuent à la prévention des maladies cardiovasculaires, à la régulation du cholestérol et à la protection du cerveau.

FERMES DES AGES

LIEU DIT LES AGES - 24800 THIVIERS





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

FOIE GRAS DU GERS OR VERT



Philippe et Sandrine ont repris le savoir-faire du créateur Jean-Louis Navarre produisant Foie gras et conserves à base de canard du Gers.

La spécialité de la maison est le foie gras cuit au sel une recette mise au point par Jean-Louis Navarre. Emballé sous vide, prêt à servir. C'est Arlette qui déveine les foies et les assaisonne à la main, un savoir-faire unique. L'assaisonnement est la clé d'un bon foie gras ! Ils produisent du foie gras entier, foie gras entier mi-cuit, "foie gras cuit au sel", des rillettes et pâté de canard, confits de canard (cuisses, magrets, gésiers), grattons et autres spécialités. On trouve aussi chez eux un foie gras d'oie.

FOIE GRAS

Servir le Foie gras

Sortir le Foie gras une demi-heure avant le service. Compter 50 à 70g par personne. Accompagner le foie gras de pain toasté ou de pain d'épices, et d'un vin moelleux du Sud-Ouest, d'Alsace...

32300 Belloc - St Clamens





13-14 ET 15
DÉCEMBRE
2024

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

VINS DE BOURGOGNE ET CÔTES DU RHÔNE
MAISON KARBO



Maison KARBO

François Karbowniczek achète et revend du vin en tant que caviste. Tout au long de l'année il s'affaire à dénicher des vins... Il propose une sélection de vins de Bourgogne et de Côtes du Rhône. Sommelier par le passé dans une grande maison du luxe et de l'hôtellerie française, sa sélection s'oriente sur les vins de Bourgogne - Nuits Saints Georges, Vosnes Romanée, Chablis -, vins de Côtes du Rhône, des crus réputés pour les vins rouges - Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage et Châteauneuf-du-Pape.

MAISON KARBO

Côtes du Rhône :

- Le couroulu vacqueyras
- Domaine le Couroulu
- Châteauneuf du pape blanc et rouge
- Domaine Serguier 2019
- Cotes du Rhône blanc
- Domaine Serguier Le cabanon de ma mère 2022
- Côte rôtie 2018
- Domaine François et fils

Bourgogne :

- Aloxe corton 2022
- Domaine Marey
- Haute côte de nuits blanc et rouge
- 2022
- Domaine Marey
- Beaune Les Espenotes 2018
- Domaine Rebougeon-Mure
- Pommard 2023
- Philippe Milan et fils
- Rully 2024
- Philippe Milan et fils
- Bourgogne chardonnay 2023
- Philippe Milan et fils
- Chassagne montrachet rouge 2023
- domaine Christian Bergeret
- Meursault les Vireuils
- Christophe Vaudoisey 2023





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

DISTILLERIE D'AIX EN PROVENCE
EDMEE GIN



LA DISTILLERIE
D'AIX-
EN-PROVENCE

WWW.LADISTILLERIEDAIX.COM

La Distillerie d'Aix, fondée en 2024, est une marque artisanale de gin, nommée Edmée, créée par deux amis, Étienne Savigny et Olivier Paix. La distillerie se distingue par son approche locale et engagée : elle utilise des ingrédients provençaux et reverse une partie de ses bénéfices à des associations de préservation de la nature. Chaque bouteille est distillée à la main et numérotée, renforçant le caractère unique et Premium de la marque.

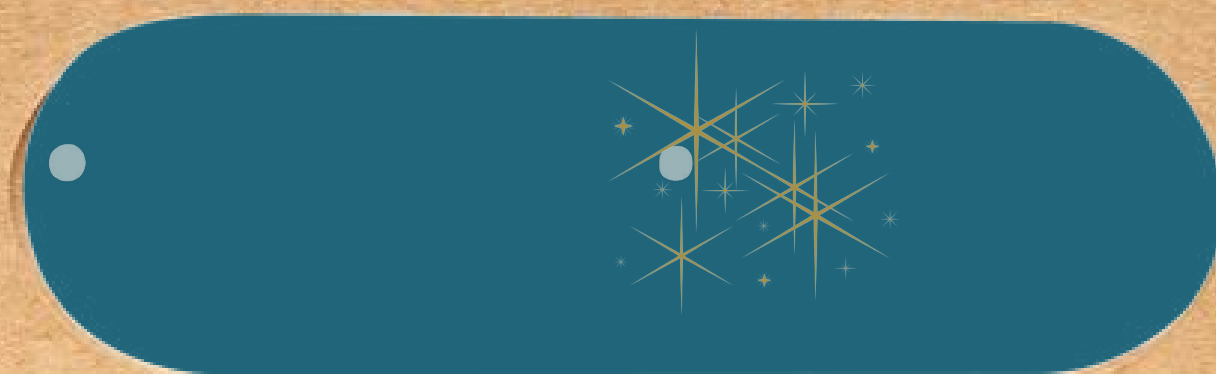
LA GAMME :

La gamme Edmée Intense est tournée vers le pamplemousse, la cardamome le clou de girofle. La gamme Edmée Floral est tournée vers le pamplemousse et l'orange avec une présence notable de coriandre. La gamme Floral est élaborée avec 100 % de produits disponible dans en Provence.

**EDMÉE, UN GIN
D'EXCEPTION
UN GIN UNIQUE, DISTILLÉ
AVEC PASSION
À AIX-EN-PROVENCE.**

**contact@ladistilleriedaix.com
@ladistilleriedaix**





Mont Gantier



HUILE DE
COLZA
PREMIÈRE PRESSION À FROID



RÉCOLTÉ ET PRESSÉ
DANS NOS FERMES ENTRE
NORMANDIE MAINE
ET PERCHE, DANS LA
SARTHE

HUILE DE
CHANVRE
PREMIÈRE PRESSION À FROID



RÉCOLTÉ ET PRESSÉ
DANS NOS FERMES ENTRE
NORMANDIE MAINE
ET PERCHE, DANS LA
SARTHE

HUILE D
TOURNES
PREMIÈRE PRESSION À F



RÉCOLTÉ ET PRÉ
DANS NOS FERMES
NORMANDIE M
ET PERCHE, DA
SARTHE

GRAINES RÉCOLTÉES ET PRESSÉES DANS NOS FERMES
ENTRE NORMANDIE MAINE ET PERCHE, DANS LA SARTHE

12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL D'ASNIÈRES-SUR-SEINE PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - ÉVASIONS GOURMANDES

HUILES BIO MONT-GAUTIER



WWW.WWW.MONTGAUTIER.FR

Reconnus comme "Artisans militants de la qualité" par le Collège Culinaire de France, les producteurs de Mont-Gautier sont spécialisés dans les huiles vierges de première pression à froid. Situés entre Normandie Maine et Perche, ils cultivent et produisent en Agriculture Biologique leurs huiles de colza, de tournesol, de chanvre et de cameline, réputées pour leurs qualités en cuisine et en pâtisserie. En plus de ces huiles, ils proposent aussi des coffrets découverte, des lentilles bio et des graines de chanvre.

LA GAMME

Huile de Colza Bio
Huile de Tournesol Bio
Huile de chanvre Bio
huile de cameline Bio



Lentilles Bio
Graines de chanvre Bio

Coordonnées

MONTregnier - 72610 Ancinnes
La mare GAUTIER - 72600 Mamers
montgautier@hotmail.com
[@mont_gautier_bio](https://www.instagram.com/mont_gautier_bio)





12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
D'ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

" MARCHÉ GASTRONOMIQUE "

LES EXPOSANTS - BOISSONS ET VINS DE FÊTES

ARTISAN DU RHUM GASTRONOMIQUE RHUM MARTINON



WWW.RHUMMARTINON.COM

Née de la passion de Marc et Malcolm, **Rhum Martinon** est une maison familiale et artisanale dédiée à l'élaboration de spiritueux au rhum. Leur secret réside dans l'adoption de procédés inspirés de la cuisine et de la pâtisserie : infusion à chaud, réduction lente et assemblages aromatiques précis. Ces techniques de chefs nous permettent de révéler la richesse intrinsèque des ingrédients bruts, garantissant des saveurs pures sans aucun ajout d'arômes artificiels.

Jade : luxe et finesse, avec "Or Noir", mariant rhum agricole, truffe noire melanosporum et vanille bio de Tahiti.

Baymarmal : l'intensité du fruit cuisiné au rhum.

C'Rhum : douceur des Îles, Chaleur des Îles et Infusion – explorer les harmonies, des plus gourmandes aux plus rafraîchissantes.

RHUM MARTINON :
L'EXCELLENCE DE
L'ARTISANAT DU RHUM
GASTRONOMIQUE

contact@rhummartinon.com
INSTAGRAM : rhummartinon



12-13 ET 14
DÉCEMBRE
2025

MARCHÉ DE NOËL
"GASTRONOMIQUE"
ASNIÈRES-SUR-SEINE
PARVIS DE L'HÔTEL DE VILLE

*Plaisir
Cadeaux
Authentique*

GASTRONOMIE

*Venez
faire vos achats
de fêtes.
Un voyage festif à
la rencontre
de notre terroir !*

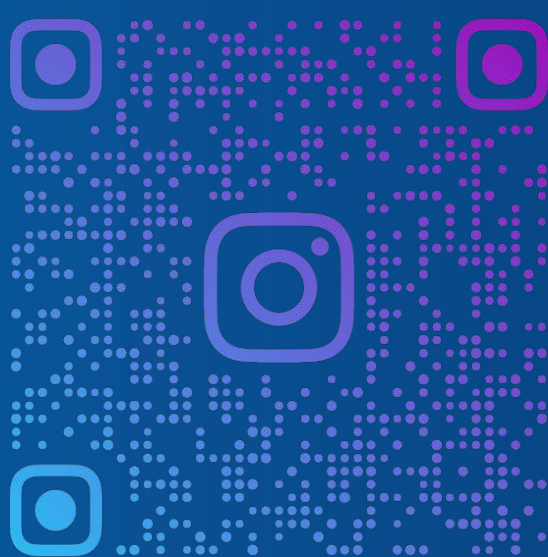


ABCD-DIGITAL

contact@abcd-digital.fr

/Marchegourmand.officiel/
/ABCD_DIGITAL/

INSTAGRAM



@abcd_digital

REJOIGNEZ-NOUS !

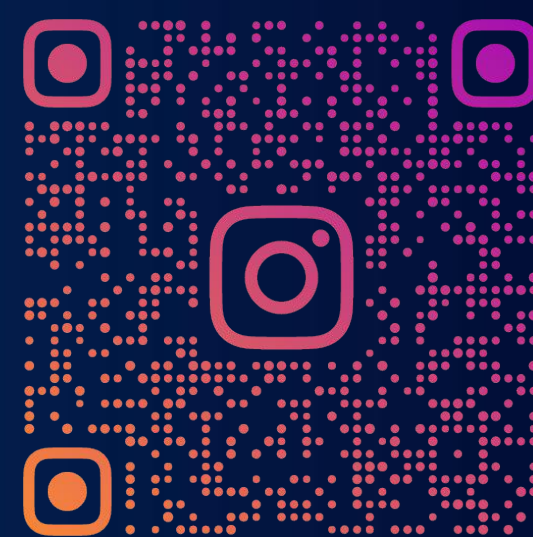


06 81 76 04 92

Crédits

David DESLUX @david_deslux
Sébastien AUVINET @sebastien_auvinet

INSTAGRAM



@marchegourmand.officiel

REJOIGNEZ-NOUS !

*Gastronomie
Terroir
Plaisir
Authenticité
Partage !*

