

Après une première édition prometteuse, Indigènes revient à l'Eglise des Dominicains de Perpignan.

Durant 2 jours, 90 vignerons seront présents à Indigènes, le salon des vins naturels des Catalognes et d'Occitanie organisé à Perpignan par Slow Food Pays Catalan et soutenu par la ville, la communauté urbaine et la région. C'est d'ores et déjà la promesse d'un moment de rencontres et de découvertes gustatives et sensorielles rares.

Professionnels venus du monde entier, passionnés et amateurs de vins naturels pourront apprécier la richesse et la diversité des vins des 3 territoires présents au salon. L'occasion de rencontrer des vignerons venus transmettre leur passion, faire découvrir leurs nouveautés et exprimer leur savoir-faire. Echanger, commander, développer sa carte de restaurant, enrichir sa cave et profiter d'un contact sans intermédiaire. Avec la plus grande offre de vins jamais proposée en provenance des 4 coins des Catalognes et d'Occitanie, Indigènes est l'assurance de découvertes et de dégustations uniques.

Cette année encore le salon met à l'honneur les vignerons et leur travail à la vigne comme à la cave, où ils pratiquent une agriculture soucieuse des sols, des plantes et de notre bien-être. Cultiver et vinifier dans le respect du vivant et dans la volonté d'exprimer le vin sous sa forme la plus spontanée, la plus naturelle, la plus pure. Les consommateurs redécouvrent dans leur diversité, des goûts et des saveurs authentiques.

Un retour aux techniques anciennes, à un savoir-faire ancestral, et une mise en lumière des principes de Slow Food : le bon, le propre et le juste. Des produits bons pour les hommes, pour leur santé, pour leur plaisir, pour la planète.

Après le verre, l'assiette ! Le Salon offre aussi de découvrir des produits bios et fermiers, des haltes savoureuses dans un marché de producteurs.

Nos vignerons et nos producteurs poursuivent leurs efforts de qualité, d'authenticité, en s'attachant à une éthique et en cherchant à traduire un territoire.

Ne manquez pas Indigènes, l'événement qui conjugue plaisir des sens, art de vivre et convivialité !

Plein tarif: 8,00€ (Entrée + verre de dégustation)

Tarif Pass / Forfait: 12,00€ (Pass 2 jour avec entrée + verre de dégustation)<http://www.salon-indigenes.com/>

Jean Lhéritier le président de slowfood fait la bande annonce

LES VIGNERONS

Catalogne nord

Arléaz • Benastra • Bota Nostra • Carterole • Cau Eden • Clos du Rouge Gorge • Danjou-Banessy • Domaine des Hélianthèmes • Domaine des Lampyres • Domaine des Mathouans • Domaine des Sarradels • Domaine du Possible • Domaine Gauby • Domaine Padié • Domaine Vinci • Gilles Troullier Jean-Louis Tribouley • La Bencale • La Cave Apicole • La Martine • La nouvelle Don(n)e • L'alambic • L'Aussell • Le Bout du Monde • Le Casot des Mailloles • Le Soula • L'Encantade • Les Arabesques • Les Enfants Sauvages Les Foulards Rouges • Les Terres de Querroig • Les Vins du Cabanon • Mas de la Lune • Matassa • Moulin de Breuil • Nada • Pedres Blanques • Riberach • Salveterre • Terres de Mallyce • YoYo

Catalogne sud

Bonans • Cal Tiques • Can Morral del Moll • Carlania Celler • Casa Paret Celler B+ • Clos Lenticus • Clot de les Soleres • Cosmic • Costador • Els vinyerons • Finca Parera • Jordi Llorens • La Gutina • La Salada • Los comuns Mas Candi • Masia de la Roqua • Oriol Artigas • Portes Obertes • RIM • Sicus Talcomrja • Tuets • Vega Aixalà • Vinya Ferrer • Vinyes Singulars

Occitanie

Causse Marines • Clos des Camuzelles • Clos des Grillons • De Mena Distillerie du petit grain • Domaine Balansa • Domaine Matha • Domaine Plageoles • Fond Cyprès • La Voluta • Laurent Cazottes • Le Clos Vagabond Le Temps des Cerises • Ledogar • Les Hautes Terres • Ludovic Engelvin Mamaruta • Mas des Agrunelles • Mylène Bru • Poc à Poc

+ marché des producteurs

INDIGÈNES