



80^{ème} anniversaire de l'auberge **C'HEU L'ZIB**

-----Menetou-Salon-----

Samedi 16 septembre 2017

dès 18 heures, place du village

entrée libre

A NE RATER SOUS AUCUN PRETEXTE !

Grand rendez-vous fixé au coeur du village à l'occasion de l'anniversaire de la plus vieille auberge de la région, organisé par Les Amis du Haut Berry. Un temps suspendu qui est à la fois une fête en hommage aux fondateurs de cette institution gourmande, mais aussi aux acteurs du territoire, un carrefour de rencontres et un prétexte à des instants d'émotions. C'est à Menetou-Salon et nulle part ailleurs. Durant quelques heures intenses, cet événement réalisé lors des Journées Européennes du Patrimoine va permettre aux habitants, artistes, artisans, entrepreneurs et élus de se croiser, de se côtoyer, d'échanger et de partager autour de produits locaux et de savoir-faire de qualité qui participent de la renommée d'envergure internationale de ce petit coin du Berry. C'est à Menetou-Salon, le 16 septembre, sur la place du village, c'est un moment unique et c'est évidemment une belle façon d'amorcer l'automne !

Depuis
80 ans l'auberge
d'Albert et de Germaine
Fontaine accueille les gourmands
du village et de passage à sa table. Les
plats pantagruéliques composés pour l'essentiel,
de produits locaux, selon des recettes berrichonnes tradi-
tionnelles, ont largement contribué à la renommée de l'établis-
sement. Les articles de presse internationale ne cessent d'en apporter les plus
probants témoignages. L'histoire du restaurant est éminemment familiale. La
transmission de ce patrimoine est sans rupture depuis cinq générations.
L'esprit du Zib, les moments forts qui ont jalonnés son parcours de vie
sont repris symboliquement lors de cette journée par les
différents partenaires. Rien n'est anodin, le hasard n'a
pas sa place ici. La présence des vigneronns, celle
du prince comme celle des artistes circas-
siens, de la petite fanfare, des artisans
et entrepreneurs locaux ont à
voir avec le patriarche
cordon bleu et ses
descen-
dants.

Au coeur du village
d'en haut, écrin parfait
pour cet événement unique,
le public est invité à multiplier les
expériences et découvertes gustatives
proposées par des producteurs locaux de
renom. Gourmets avisés ou curieux alléchés
sont attendus pour ce moment d'échange et d'inte-
raction qu'il importe de savourer. Ce rendez-vous permet de
dévoiler les pépites du terroir. Tous les intervenants sont prêts
à relever le défi d'éveiller, surprendre et déstabiliser les
papilles et les yeux du public. Ils montreront avec
quelle vitalité ces forces vives réinventent en
permanence les arts culinaire et culturel qui
nous sont essentiels et qui symbo-
lysent depuis toujours aux
yeux du monde notre
art de vivre.

Cette fête
anniversaire illustre la
richesse et la diversité des
acteurs locaux, elle met à l'honneur des
hommes et des femmes reconnus pour leur talent. Ces
professionnels sont soucieux des traditions du Berry, du patri-
moine français et de l'innovation créative. Ils font des choix
exigeants ayant recours aux meilleurs produits et aux
filières vertueuses d'approvisionnement. Cette
dynamique chère au Zib sera valorisée ce 16
septembre autour de moments de
partage qui seront l'occasion de
retrouver tous ceux qui ont
envie de célébrer ces
symboles de l'esprit
de Menetou-
Salon.





18 heures !

Le rendez-vous est donné sur la place du 8 mai 1945. Les officiels accueilleront le public par des discours de bienvenue.

Intronisations

puis l'Ordre des Chevaliers du Paissiau intronisera deux membres parmi leurs clients, amis ou personnalités ayant ou pouvant aider les vignerons dans la promotion des vins de Menetou-Salon.

**Dégustations
Ventes**

Les viticulteurs, artisans, artistes et producteurs locaux se tiendront à disposition du public. L'achat d'un verre de Menetou permettra à ceux qui le souhaitent de découvrir les multiples breuvages et nectars du terroir. Possibilité de restauration rapide sur place.

Exposition

La Panhard et Levassor : Bi Phenix, 8 ch, 4 cylindres que conduisait Léon Fontaine en tant que chauffeur du prince et un des premiers habitants du Cher à avoir son permis, est précieusement conservée au château de la famille d'Arenberg. Elle sera très exceptionnellement exposée sur la place.

Animations

Le groupe Dix de Der proposera une déambulation musicale pour mener le public sous le chapiteau de l'école de cirque de Bourges Le Nez dans les Etoiles où se déroulera gratuitement un spectacle d'équilibres, de jonglages, d'acrobaties ainsi que de nombreux numéros aériens.

Un final accordera les artistes circassiens et les musiciens pour un salto arrière qui nous plongera 80 printemps plus tôt, en 1937, quand Albert et Germaine essayaient les premiers verres de leur auberge et commençaient tout juste à recevoir les clients comme des membres de leur famille en leur proposant quelques savoureuses omelettes...

Programme



**Petite fable
des
Fontaine**

Il était une fois...

L'auberge C'heu l'Zib dans le haut du village de Menetou - Salon, au cœur du vignoble éponyme, conserve intact depuis cinq générations, une atmosphère d'autrefois, celle d'une maison familiale où le temps n'a pas d'emprise. Sa réputation chaleureuse dépasse largement les limites régionales tant ce haut lieu du patrimoine local s'accorde avec la convivialité et le meilleur de la cuisine traditionnelle du Berry : des mets simples du terroir servis avec une générosité débordante et sans tapage. Cet antre gourmand révèle l'histoire de la famille Fontaine

Léon

L'origine du restaurant remonte à 1937 quand Léon, le chauffeur du prince des lieux, acquière le café de la place. Il le confie l'année suivante à son fils Albert dit le Zib. Celui-ci a grandi près des fourneaux du château, devenu mécanicien, il ne cesse pourtant de vouer à la cuisine, un goût passionné qu'il ne tarde pas à partager avec sa femme Germaine.

Albert et Germaine

Le couple s'est rencontré à Paris, la jeune femme originaire de Menetou-Salon tenait le bar du cirque Médrano et secondait à l'occasion les artistes sur la piste. Ce sont eux qui ont forgé pendant 60 ans l'âme de l'auberge en mitonnant des plats copieux sans fioriture faits de produits locaux accompagnés des souverains vins du terroir.

Marie-Claude

La plus jeune de leurs enfants, Marie-Claude aimait travailler avec eux. Elle a hérité sur le terrain d'un savoir-faire inégalable, a appris les gestes et la rigueur que ce métier exige si l'on veut qu'il soit vecteur de régal et de partage. La transmission de ces valeurs s'est opérée naturellement, au quotidien et confère à l'auberge ce caractère traditionnel si envié.

L'auberge, référence immuable

Les générations de clients se sont succédées et se passent encore le relais, trouvant en ce lieu un point de ralliement réconfortant, une valeur sûre pour la mémoire de leurs propres familles. Le temps passe, l'endroit est immuable, il rassure. Les repas C'heu l'Zib rythment leurs vies, en marquant les moments forts, les fêtes y sont organisées comme autant de traits d'union intergénérationnels.

Dorothée, un solide relais

Dans les années 90, Marie-Claude prend fidèlement la relève dorlotant l'âme de la maison. Puis, en 2003, elle crée avec sa fille unique formée au lycée hôtelier Jacques Cœur, une SARL qui permet de pérenniser l'entreprise. Dorothée se lance avec une ténacité accrue dans la perpétuité de l'enseigne. Elle vend les parts du commerce qu'elle tenait à Bourges depuis quelques années et investit dans l'affaire familiale au profit du développement local et du tourisme.



**Une
transmission
sans faille**

Remaniements profonds mais discrets

Des transformations architecturales et matérielles s'imposent pour conserver l'établissement sans le dénaturer. Il s'agit d'innover en gardant à l'identique l'esprit des lieux, les salles à manger et la cuisine. L'établissement doit être conforme aux normes d'hygiène et de sécurité exigées par la profession et offrir de meilleures conditions de travail. Les artisans locaux sont sollicités pour ces travaux d'envergure qui visent aussi à transformer la cave en caveau de dégustation, le jardin en terrasse d'agrément et l'écurie en une boutique de produits du terroir.

Julien et Anne, la cinquième génération

Ces métamorphoses douces réalisées, Dorothée, pour continuer à cultiver l'authenticité, fait entrer ses deux enfants dans ce qui est devenue une institution. Après un contrat de professionnalisation au CFA de Bourges et un certificat de qualification professionnelle de l'industrie hôtelière, Julien prend la relève de sa grand-mère en cuisine offrant aux réminiscences des saveurs d'antan une place centrale. Anne quitte le marketing de vins et spiritueux pour se consacrer aux côtés de sa mère, au service et à la gestion de ce patrimoine, véritable anthologie gastronomique française !



Patrimoine et culture

Le château

Niché en bordure du village d'en haut, le château de Menetou-Salon, demeure des princes d'Arenberg, est une ancienne propriété de Jacques Coeur. Il a été transformé à la fin du 19ème siècle par l'architecte Paul-Auguste Sanson fortement inspiré par le palais berruyer du Grand Argentier. Entièrement décoré et meublé, il permet aux visiteurs de découvrir un univers néogothique très raffiné.

Le Nez dans les Etoiles

Comme un clin d'oeil à Germaine et Albert Fontaine qui se sont rencontrés chez Médrano à Paris, l'école de cirque de Bourges qui fête ses 20 ans cette année, plante son chapiteau sur la place du village pour leur rendre hommage. Elle présentera un spectacle en fin d'après-midi composé de nombreux numéros aériens, d'équilibres, de jonglages et d'acrobaties puisés parmi les plus aboutis du répertoire des élèves.



La confrérie du Paissiau

La confrérie du Paissiau est exclusivement composée de vigneron. Elle a été créée en 1966 en soutien à la cause du vin de qualité. Son emblème est le tuteur de vigne. Elle honore les amis et clients les plus méritants ou les personnalités qui aident ou peuvent aider les vigneron dans la promotion des vins de Menetou-Salon



Dix de Der

Les cinq copains qui animent cette petite fanfare régionale vont pour sûr transmettre leur énergie débordante au public en interprétant des morceaux de jazz des années 40, contemporains de la fondation de l'auberge. Ils proposeront une déambulation autour de la place du village aux rythmes joyeux de leurs percussions et cuivres puis rejoindront les artistes circassiens pour amplifier la dimension festive du moment.



ADHB

Les Amis du Haut Berry est une toute jeune association née à Menetou-Salon, elle a pour objet la promotion des patrimoines culturel et culinaire du Haut Berry. Elle organise toutes sortes de manifestations comme des fêtes, salons, concerts, ateliers.



Associations



ATC

Créée en 2009, l'association After The Crescent est agréée par l'Education Populaire et reconnue d'intérêt général. Elle réalise des événements à caractère culturel et est un soutien de projets pédagogiques et d'actions de sensibilisation des jeunes publics dans le Cher.



MSEF

Mene-tou-Salon en Fête existe depuis 2005. L'association compte à ce jour 300 adhérents qui oeuvrent activement à la mise en place d'événements au sein du village et gèrent le recyclage des nombreux dons vendus lors de fêtes diverses. Les bénéfices sont entièrement consacrés à des actions humanitaires internationales en faveur des plus démunis comme le Mali, le Burkina Faso, la Bolivie...



MSA

Menetou-Salon Animation organise régulièrement des manifestations dans la commune afin de recréer du lien entre les habitants et redynamiser le centre du village. Sous formes de randonnées, de salons des antiquaires, des artistes et des artisans, ces animations connaissent un vif succès depuis plusieurs années et sont devenues des jalons très attendus des participants, du public et des exposants qui viennent désormais d'horizons de plus en plus larges.



Partenaires et amis

De vastes stands abriteront les viticulteurs, artisans, artistes et producteurs locaux. Tous ces acteurs du territoire oeuvrent avec fierté et soin à la valorisation et à l'exploitation des produits de qualité de notre région. Ils mettent tout leur savoir-faire au service des consommateurs pour sublimer les vins, fruits, fromages, légumes, viandes et matériaux comme la pierre ou le bois.

Les vigneronns de l'appellation Menetou-Salon

Depuis que l'AOC de ce vin de Centre Loire est reconnue par décret en 1959, 1090 hectares sont classés et révèlent la mémoire et la quintessence du terroir. Le vignoble couvre dix communes dont l'homogénéité des sols argilo-calcaires leur confère une belle identité. Une trentaine de vigneronns chérissent les cépages de sauvignon blanc et de pinot noir dans des conditions optimales pour développer au mieux leur potentiel aromatique.

L'entreprise Monin

Créée en 1912, cette entreprise berruyère est restée fidèle à la devise de son créateur "La passion de la qualité". Cette exigence vaut autant pour les matières premières utilisées que pour la production de pointe. Restée très familiale malgré son déploiement d'envergure internationale, la marque est présente dans plus de 150 pays. C'est une référence de choix sur le marché des boissons aromatisées.

Laiterie Triballat

L'entreprise est implantée à Rians dans le Berry depuis 1901. Quatre générations s'y sont succédées avec la même volonté de perpétuer la tradition familiale. L'authenticité des bons produits du terroir est rigoureusement recherchée. Le savoir-faire des producteurs de lait de nos régions est une valeur essentielle qui permet d'élaborer des recettes traditionnelles dans le respect de l'ingrédient toujours le plus naturel possible.

La biscuiterie Cannelle et Bergamote

Depuis 2005, la biscuiterie artisanale d'Anne Minchin est située à Saint-Georges-sur-Moulon. L'amour du terroir préside au quotidien à la confection méticuleuse des petits gâteaux secs issus de recettes traditionnelles. Les saveurs parfois oubliées renaissent d'ingénieux et subtils mélanges de produits naturels locaux comme les fruits des Terres Vives et les farines des plaines du Berry.

L'entreprise Jacquet

Fondée en 1975 à Bourges, l'entreprise Jacquet participe activement à la sauvegarde et à la conservation du patrimoine bâti. Ses créations touchent à la taille de pierre et à la maçonnerie mises en oeuvre dans le respect des techniques et des matériaux traditionnels. Son excellence est reconnue par le Ministère de la Culture et les collectivités territoriales qui lui font confiance pour les travaux de rénovations à l'identique du bâti.

La société Laurent Ferrière

Installé à Menetou-Salon en 1984, Laurent Ferrière oeuvre à la sauvegarde des variétés fruitières du patrimoine berrichon. Il cultive avec passion des fruits à pépins en tentant de valoriser les variétés locales goûteuses. Il propose de faire découvrir son pur jus de pommes, une boisson naturelle et artisanale conduite en éco-responsabilité.

La boutique du Zib

Aménagée en 2012 dans les anciennes écuries de l'auberge par des artisans locaux, la boutique n'est constituée que de matériaux naturels façonnés de manière traditionnelle. Elle valorise les vins de Menetou-Salon et les produits de qualité du terroir en lien étroit avec le restaurant : sirops, lentilles, pâtes, fromages, huiles, jus de fruits naturels ainsi que des poteries, vanneries et verreries.

Le Tacot

Les frères Laudat sillonnent depuis 2014 Bourges et ses alentours à bord de leurs deux tacots. Ils revisitent les hamburgers en élaborant eux-mêmes tous les ingrédients nécessaires à leur fabrication. Seuls les produits frais et de qualité du Berry sont utilisés ; les circuits courts sont privilégiés pour faire travailler les producteurs des environs et ainsi participer activement à la consolidation de l'économie locale.

Enseigne Malin

Cette société de communication et signalétique riche de trente huit ans d'expérience a élu domicile à Bourges. Ses compétences sont reconnues dans l'impression numérique, la fabrication, la pose d'enseignes et le marquage des véhicules.

L'imprimerie Notre-Dame.

L'imprimerie est fixée à Bourges depuis un quart de siècle. Elle dispose d'une chaîne graphique complète qui repose sur un savoir-faire artisanal mis au service de tous les projets professionnels et personnels. Elle a su s'imposer en tant qu'établissement de référence.

La boucherie SICABA

Ancré depuis 1963 à Bourbon l'Archambault, en plein cœur des terres charolaises pour mieux défendre l'élevage traditionnel, SICABA a créé le premier label rouge pour le bœuf de la région. Il est également, et ce, depuis 1992, le premier distributeur de viande bio à être certifié par Qualité France. Son activité est placée sous le signe de l'Indication Géographique Protégée.

Tonnellerie Gauthier

L'art du merrain et du tonneau se pratique dans la famille Gauthier depuis trois générations. Il s'agit d'une histoire de passion pour le bois noble et précieux qui l'a amenée à s'installer à proximité des forêts où les chênes poussent en futaies. Les arbres sont achetés sur pied à l'ONF pour garantir la traçabilité du matériau. La fabrication traditionnelle des barriques permet un travail de montage et de conception de haute qualité.





© Erick Mengual



**TERRES DU
HAUT BERRY**
Communauté de Communes



**Centre-
Val de Loire**

www.regioncentre-valde Loire.fr



Contacts :

Info - ADHB

06 19 41 13 81 ou 06 62 75 10 28

Mairie, 18510 Menetou-Salon

adhb18@orange.fr

photo- Erick Mengual

07 81 18 82 67

contact@erickmengual.com