



VINIDÔME

**30 JAN.
AU 2 FEV.**

CLERMONT-FD

GRANDE HALLE D'AUVERGNE

**Dossier
de presse**

Une organisation

cf événements

la montagne



VINIDÔME : Le rendez-vous gourmand qui rassemble les terroirs

Au cœur de l'hiver, alors que les vignobles sommeillent et que les caves s'affinent en silence, Vinidôme revient à la Grande Halle d'Auvergne pour une nouvelle édition placée sous le signe du partage, de la découverte... et de la nouveauté.

Du vendredi 30 janvier au lundi 2 février 2026, plus de 300 vignerons et producteurs du terroir investiront les allées de ce salon devenu l'un des plus grands rendez-vous œnologiques de France.

Durant quatre jours, amateurs éclairés, gastronomes et curieux pourront déambuler parmi les cépages, échanger directement avec les vignerons, déguster des produits du terroir et s'initier à l'art de l'accord parfait. Une immersion chaleureuse, authentique et pédagogique, où chaque visiteur compose sa propre balade gustative.

Les nouveautés 2026

Créer sa propre cuvée

Animé par Afableco

atelier d'une heure – 10 participants max
8 pré-inscriptions en ligne

Cette année, le salon innove en proposant aux amateurs de créer leur propre vin. Une expérience immersive où chaque participant assemble, goûte, ajuste... et repart avec sa cuvée personnalisée. Idéal pour s'initier aux secrets de l'œnologie de manière ludique et sensorielle.

Vendredi 30 janvier : 15h30 & 18h

Samedi 31 janvier : 11h30, 14h45 & 17h15

Dimanche 1er février : 11h15, 14h30 & 16h45

Les **conseils œnologiques de l'Union de la Sommellerie France Auvergne** sur le Point Info.

Présents **tout au long du salon**, les sommeliers de l'Union de la Sommellerie France Auvergne guideront les visiteurs dans leurs choix de vins.

Des ateliers de cuisine pour sublimer les vins

Animé par Gaëtan Saped, chef privé de Bonheur et Papilles

atelier d'une heure – 12 participants max
8 pré-inscriptions en ligne

Le chef privé Gaëtan Saped proposera des cours de cuisine en direct, imaginés comme de véritables moments de transmission. Le public pourra découvrir des recettes pensées pour dialoguer avec les vins du salon, apprendre des gestes techniques et repartir avec des idées savoureuses à reproduire chez soi.

Vendredi 30 janvier : 17h30 & 18h45

Samedi 31 janvier : 11h, 15h15 & 17h30

Dimanche 1er février : 11h, 15h & 17h30



Deux nocturnes pour prolonger le plaisir

Les nocturnes du vendredi et samedi, ouvertes jusqu'à 20h30, sont devenues un rituel très attendu. Elles offrent l'occasion idéale de prolonger la visite entre amis, en famille ou en duo, autour d'un verre.

Chacun compose sa propre balade : comparer ses coups de cœur, échanger ses impressions, découvrir ensemble un rouge profond ou un blanc plus aérien... Le tout accompagné de mets savoureux proposés par les producteurs.



Deux univers à explorer : vins et gastronomie

Les vins : Munis de leur verre, les visiteurs pourront explorer une incroyable diversité de saveurs et de couleurs issues des nombreuses appellations présentes.

La gastronomie : Une trentaine d'exposants issus des métiers de bouche proposeront des spécialités salées et sucrées qui s'accordent parfaitement avec les vins du salon. Pour goûter le travail d'une sélection d'artisans producteurs, rendez-vous directement sur le Marché de VINIDÔME.

Les animations incontournables de retour



Les ateliers vins et fromages

Animés par Jackie BONNET, Maître Sommelier
atelier de 45 min – 30 participants max
 20 pré-inscriptions en ligne

Vendredi 30 janvier : 18h30

Samedi 31 janvier : 11h & 18h

Dimanche 1^{er} février : 13h30 & 17h45

Lundi 2 février : 14h



Les ateliers oenologiques

Animés par l'Union de la Sommellerie
 France Auvergne
atelier de 45 min – 50 participants max
 40 pré-inscriptions en ligne

Vendredi 30 janvier : 15h & 17h

Samedi 31 janvier : 11h30, 15h & 17h

Dimanche 1^{er} février : 11h30, 15h & 17h



Les ateliers vins et chocolats

Animés par Martial RAY, Maître pâtissier-chocolatier
et Jackie BONNET, Maître Sommelier
atelier de 45 min – 20 participants max
15 pré-inscriptions en ligne

Vendredi 30 janvier : 16h30

Samedi 31 janvier : 14h & 16h30

Dimanche 1^{er} février : 10h30 & 16h30

Lundi 2 février : 11h

**Rendez-vous sur notre
site internet le 9 janvier
pour l'ouverture des
inscriptions aux ateliers !**



Le Casino des vins

Accès libre sans réservation – 1h de jeu
25 joueurs par partie

Une manière ludique et conviviale de tester ses
connaissances autour de cinq tables thématiques.

**SÉCURITÉ
ROUTIÈRE VIVRE,
ENSEMBLE**



**PRÉFET
DU PUY-DE-DÔME**
Liberté
Égalité
Fraternité

Sécurité routière

Parce qu'un bon vin se déguste toujours avec
modération, la sécurité routière sera représentée
sur le salon à travers l'association des IDSR 63.
En cas de doute sur vos capacités à prendre
le volant, passez par leur stand avant de quitter
le salon .



Vendredi 30 janvier

- **15h** Ateliers œnologiques
Vins du Sud-Ouest
- **15h30** Création de son propre vin
- **16h30** Atelier vins & chocolats
- **17h** Ateliers œnologiques
Les Côtes-du-Rhône
- **17h30** Cours de cuisine : Croquettes
de lentilles blondes et carottes
- **18h** Création de son propre vin
- **18h30** Atelier vins & fromages
- **18h45** Cours de cuisine : Gnocchis
de pommes de terre à la fourme
d'Ambert & crème de noix
- **Toute la journée** Casino des vins

Samedi 31 janvier

- **11h** Ateliers Vins et fromages
- **11h** Cours de cuisine : Galette de
sarrasin croustillante
- **11h30** Ateliers Œnologiques
Vins d'Alsace
- **11h30** Création de son propre vin
- **14h** Ateliers vins et chocolats
- **14h45** Création de son propre vin
- **15h** Ateliers Œnologiques
Les Bordeaux
- **15h15** Cours de cuisine : Velouté
de panais à la vanille
- **16h30** Ateliers vins et chocolats
- **17h** Ateliers Œnologiques
Vins du Languedoc
- **17h15** Création de son propre vin
- **17h30** Cours de cuisine : Tatin salée
de légumes racines
- **18h** Ateliers Vins et fromages
- **Toute la journée** Casino des vins

Dimanche 1^{er} février

- **10h30** Ateliers vins & chocolats
- **11h** Cours de cuisine : Gyoza aux
légumes oubliés
- **11h15** Création de son propre vin
- **11h30** Ateliers Œnologiques
Vins de la Vallée de la Loire
- **13h30** Ateliers vins & fromages
- **14h30** Création de son propre vin
- **15h** Ateliers Œnologiques
Vins d'Auvergne
- **15h** Cours de cuisine : Crackers
de lentilles vertes
- **16h30** Ateliers vins & chocolats
- **16h45** Création de son propre vin
- **17h** Ateliers Œnologiques
Les Bourgognes
- **17h30** Cours de cuisine : Ravioles
de Butternut
- **17h45** Ateliers vins & fromages
- **Toute la journée** Casino des vins

Lundi 2 février

- **11h** Ateliers vins & chocolats
- **14h** Ateliers vins & fromages
- **Toute la journée** Casino des vins





Informations pratiques

Dates

Vendredi 30 janvier 2026

14h-20h30

Samedi 31 janvier 2026

10h-20h30

Dimanche 1^{er} février 2026

10h - 19h

Lundi 2 février 2026

10h - 16h

Lieu

Grande Halle d'Auvergne

Plaine de Sarliève

63800 Cournon-d'Auvergne

Conception et réalisation :
Pôle Créa, Centre France Pub.

Photos : Centre France Evénements,
Adobe Stock

Tarifs

Entrée 6 €

Possibilité de télécharger ses invitations gratuites
avec le code **PRESSE63**.

Verre à l'entrée 1,50 €

ou possibilité de venir avec son propre verre.

Gratuit pour les moins de 18 ans

(les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte).

Services



6 espaces de restauration seront mis en place au sein du salon. Chacun pourra déguster les plats proposés en les accompagnant, à table, du vin acheté sur place.



Pour que les visiteurs stockent dans un espace sécurisé les cartons déjà achetés afin de poursuivre leur visite en toute tranquillité.



Permet aux visiteurs d'approcher leur véhicule à proximité du hall d'expositions pour charger leurs cartons.



Pour que chaque visiteur puisse se repérer dans le salon.

Exposants



Retrouvez la liste complète des exposants en scannant le QR Code ou sur www.salon-vinifrance.fr

À propos de VINIFRANCE

Les salons VINIFRANCE sont organisés par Centre France Événements. Filiale événementielle du groupe de presse Centre France, l'entreprise a développé un réel savoir-faire en matière d'organisation d'événements et de salons grand public et professionnels.

Centre France Événements organise chaque année plus de 400 événements sur 15 départements.

Contact presse

presse@centrefrance.com

Retrouvez toutes les informations
(exposants, animations, actualités...)
sur notre site internet ou nos réseaux sociaux.



www.salon-vinifrance.fr

