

Saveurs & terroirs



23 > 25 NOV.

CHAMBÉRY - PARC DES EXPOS



DOSSIER DE PRESSE

UN ÉVÈNEMENT
savoieexpo



EXPO 2018
LE MIEL
EN PAYS DE SAVOIE



le salon **GOURMAND** le **+ IMPORTANT** des alpes

SOMMAIRE

Les + du salon	2	Le grand concours amateur Tarte folle de Savoie ...	10-11
Le rendez-vous festif des gourmets	3	Eh toques ! Le rendez-vous des chefs	12-13
Opération soupe solidaire avec le club Kiwanis.	4	La CMA de la Savoie : le rendez-vous qui papille ! ..	14-15
Les restaurateurs.	4	MFR Le Fontanil : Objectif Colombie !	16
Les vignobles	5	La mini-ferme de Saveurs Campagnardes	17
Nouveautés produits et exposants	6-7	Le programme jour par jour	18-19
EXPO 2018 : Le miel en Pays de Savoie	8-9	Infos pratiques	20
Concours des miels Savoie Mont-Blanc	8		

Les **PLUS** du salon

2 NOCTURNES

Les vendredi 23 et samedi 24 novembre jusqu'à 22h avec des animations déambulatoires musicales, acrobatiques et festives, dont notamment « Ragoguille » idéal pour muscler les zygomatiques tout en découvrant les stands des allées du salon.



3 PORTEURS

Le salon propose un service gratuit pour aider les visiteurs à transporter leurs achats jusqu'à leur voiture. Les porteurs sont reconnaissables à leur canotier, tablier rouge et chariot de transport dans les allées du salon.



1 SAC OFFERT

Chaque visiteur reçoit un grand sac à l'entrée du salon pour faciliter ses achats et découvertes.



Le rendez-vous **FESTIF** des **GOURMETS**

150 exposants donnent rendez-vous aux amoureux de la grande et petite cuisine d'ici et d'ailleurs pour la 19^{ème} édition du salon Saveurs & Terroirs du vendredi 23 au dimanche 25 novembre. Mise en bouche incontournable en Pays de Savoie pour démarrer les fêtes de fin d'année !



Le salon accueille 20 000 visiteurs sur 3 jours et 2 nocturnes avec 150 producteurs et artisans dans un espace renouvelé de 7000 m². Il y en a pour tous les goûts depuis les petits producteurs locaux savoyards, aux artisans inédits venus des îles lointaines et de toute la France : sucré, salé, cru, cuit, à boire, à manger ou à voir, tous les ingrédients sont réunis pour préparer comme il se doit les fêtes de fin d'année !



Le salon Saveurs & Terroirs, c'est aussi la possibilité de rencontrer des chefs de renom, des apprentis et artisans des métiers de bouche et des amateurs passionnés, au travers des cours de cuisine des chefs, des ateliers et démonstrations culinaires par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Savoie et la MFR Le Fontanil, et du grand concours amateur 2018 de la tarte folle de Savoie dont Mercotte est à l'initiative.

Enfin, les visiteurs peuvent apprendre en dégustant avec cette année une exposition sur le monde des abeilles et du miel organisée par le Rucher des Allobroges, avec pour la première fois au Salon et en public, le concours 2018 des miels Savoie Mont-Blanc. Les plus jeunes ne seront pas en reste, car ils seront ravis de retrouver la mini-ferme animée par Saveurs Campagnardes.



Opération SOUPE SOLIDAIRE

avec le club KIWANIS



Le club Kiwanis de Chambéry Aix-les-Bains s'installe en extérieur à l'entrée du salon avec un stand de soupes chaudes au profit des enfants autistes. Une opération solidarité en partenariat avec plusieurs restaurateurs locaux qui fournissent gracieusement une soupe de leur meilleur cru !

Le Kiwanis est une organisation internationale (club-service) dont l'objectif est d'aider des enfants malades, handicapés ou en difficultés partout dans le monde. Kiwanis, qui signifie « nous aimons partager nos talents » en indien, compte 600 000 membres dans 78 pays, dont un petit groupe très actif en Savoie.

Le club de Chambéry Aix-les-Bains (créé en 1998) est composé d'une quinzaine de bénévoles qui organisent toute l'année des opérations en Savoie pour soutenir les enfants savoyards. Leur nouvel objectif : récolter 2500 euros pendant le Salon afin de financer des équipements techniques pour les enfants autistes de l'IME d'Aix-les-Bains. Philippe Loof, président du club savoyard, est ravi de pouvoir associer gastronomie et solidarité, car la soupe est fabriquée par plusieurs restaurateurs locaux. Ce sera donc une soupe solidaire de qualité à déguster sur place ou à emporter, pendant les trois jours du salon.

Plus d'infos sur Kiwanis : <http://www.kiwanis.fr>

Les RESTAURATEURS du salon

Pour les petites et grosses faims, le salon Saveurs & Terroirs met les petits plats dans les grands avec 7 restaurants :

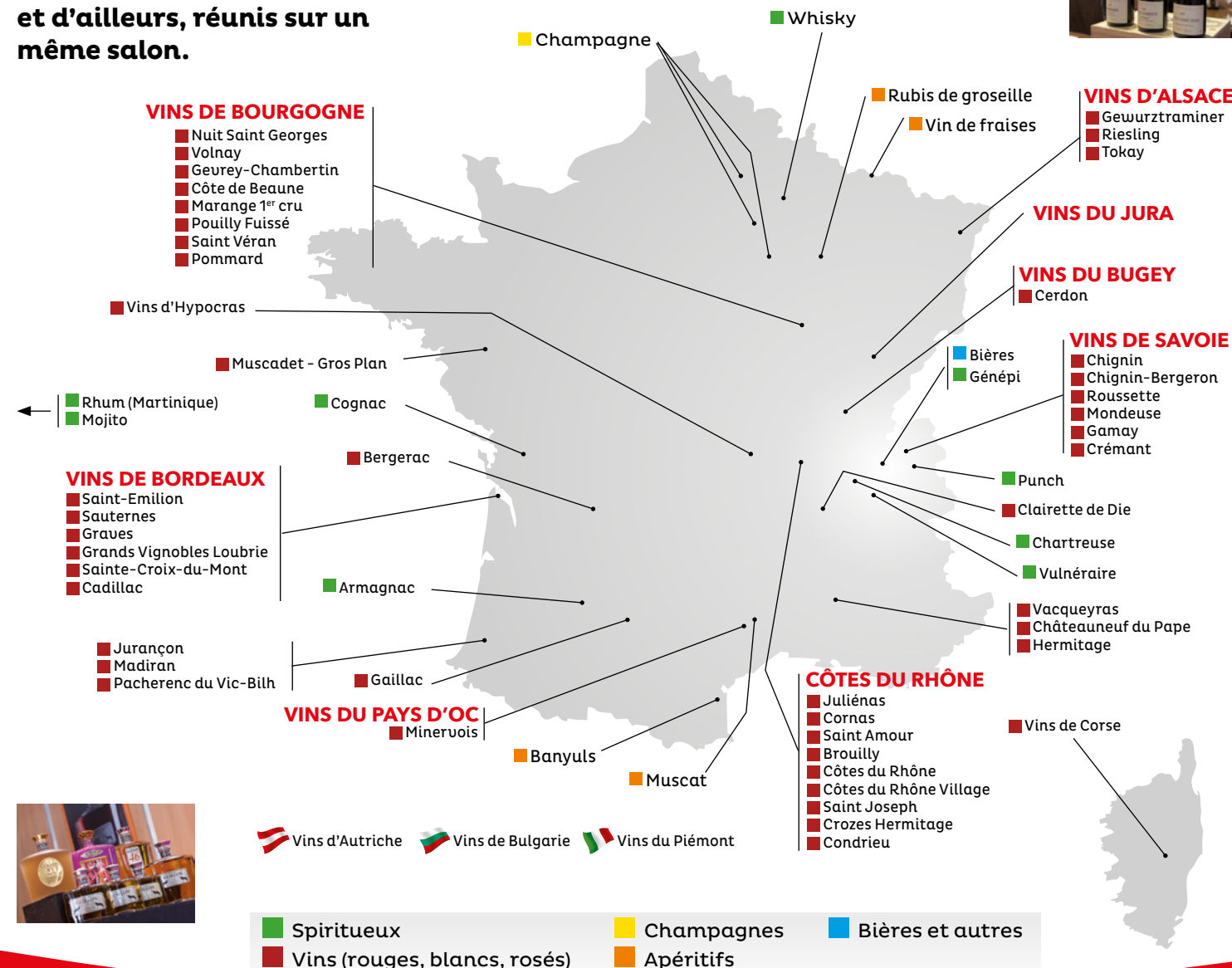
Maxime Sieyes traiteur Gastronomique
Chez Vincent Traditionnel
Cabane à Pizza Pizzeria, panini, spécialités italiennes...
Auguste Savoyard, fondue...
Tendances Ravioles Ravioles
Chalet Alsacien Bretzels...
Huîtres Céline Huîtres, soupes de poissons, moules

Et une dizaine de comptoirs gourmands : foie gras, andouillettes...

Les VIGNOBLES



Plus de 50 producteurs indépendants et propriétaires récoltants de toute la France et d'ailleurs, réunis sur un même salon.



Nouveautés **PRODUITS** et **EXPOSANTS**



Rencontrer et partager avec des artisans et producteurs venus de toute la France et particulièrement des Pays de Savoie est au cœur même des objectifs du salon. Comme chaque année, parmi les 70 exposants, plusieurs nouveautés sont à découvrir dans les allées :

CLAIRETTE DE DIE RASPAIL GEORGES



L'exploitation Raspail est installée à Aurel, petit village de la Vallée de la Drôme, depuis 1922, quand Gédéon Raspail, l'arrière grand-père, se lance dans la production artisanale de Clairette de Die. Aujourd'hui, Nadège et Jean Christophe Aubert gèrent un domaine de 7,5 hectares avec des vignes plantées en coteaux sur sol argilo-calcaire. La production comprend 4/5 en cépage Muscat et 1/5 en Clairette et Aligoté, en culture raisonnée depuis plusieurs années, avec le crémant de die, la clairette de die et la clairette de die cuvée la Fa...Bulleuse !

Plus d'infos : <https://clairette-raspail.com>

ROQUEFORT GABRIEL COULET ET TOMMES DE BREBIS DE RODEZ



La Maison familiale Roquefort Gabriel Coulet est reconnue pour ses produits fromagers haut de gamme, 5 fois médaillée d'or au concours général Agricole de Paris et sélectionnée par la Confrérie du Taste et Fromages de France, pour son roquefort, sa tomme de brebis et ses fromages de brebis. Cette maison prestigieuse créée en 1872 compte un roquefort très prisé par les grands chefs étoilés dont Alain Ducasse, Michel TroisGros, Michel Bras, et au Palais de l'Elysée. Elle compte également la 2^{ème} AOP la plus commercialisée au lait cru sur le marché Français.

Plus d'infos : <http://www.gabriel-coulet.fr>

PRODUITS ARTISANAUX ITALIENS CASCINA MACERINA



La famille Calcante développe depuis 3 générations des produits de grande qualité dans la pure tradition artisanale de la région de Pavie (près de Milan). La culture de fruits, légumes, céréales, plantes aromatiques et graines anciennes est certifiée en biodynamie par une agriculture qui respecte les saisons et la nature. Davide et sa femme Lidia proposent des recettes originales sans conservateurs ou colorants artificiels : confitures, sauces douces, gelées, sauce tomate, chutneys, légumineuses, farines, pâtes séchées, herbes aromatiques séchées et piments de nombreuses variétés. L'Italie au naturel dans l'assiette !

Plus d'infos : <http://www.cascinamacerina.it>

KIT GÉNÉPI MAISON MÉLANGES DES ALPES

« Mont Genep » est le premier kit de préparation de Génépi maison imaginé par Florent Chouzy et Augustin Vibert de la société Mélanges des Alpes créée il y a un an en Pays de Savoie. Il comprend une bouteille designée sur mesure, contenant les ingrédients indispensables pour faire une bonne liqueur artisanale, à laquelle tout apprenti distillateur n'a plus qu'à ajouter l'alcool de fruit de son choix. Le concept repose sur une fabrication en circuit court : la fleur de génépi vient des Alpes et est récoltée à plus de 2000m d'altitude, les bouteilles sont fabriquées à Les Marches et l'assemblage est réalisé en ESAT (établissement médico-social) à Annecy, par les ateliers du thiou – ADTP. Le Do it Yourself du génépi est né !

Plus d'infos : <https://melangesdesalpes.com>



EQUIPEMENT À FONDUE ET RACLETTE JOYEUSE FONDUE

Quoi de mieux pour ouvrir la saison hivernale que de découvrir des appareils et accessoires originaux, conviviaux et design pour la fondue et la raclette. Patrick Fernandez et son équipe de Joyeuse Fondue proposent à la vente et à la location tout un art de la table suisse et savoyard depuis les traditionnels caquelons et poêlons jusqu'aux bars à fondues, poêle four à fondue spécial outdoor, tonneau Vini-Fondue du vigneron, en passant par les fourchettes à fondue et le sac à dos de randonnée Raclette. La fondue est décidément festive au salon !

Plus d'infos : <http://www.joyeuse-fondue.com>



A TABLE AVEC AUGUSTE

Gary Ceccarelli a ouvert depuis deux ans Auguste, café-restaurant festif à Aix-les-Bains, connu pour son poulet-frites du samedi et sa carte de produits frais du marché réalisée par le chef Marco. Auguste déménage pour la première année une partie de son staff le temps du salon pour proposer dans un espace de 52m², 40 couverts assis, un comptoir apéro avec des tonneaux à fondue dans une ambiance typique de chalet en bois. La carte est 100% savoyarde avec des plats traditionnels (fondue, diots, tarte aux myrtilles, ...) et une carte des vins de Savoie du domaine Saint Romain de Jongieux. Générosité et découverte du made in Savoie garanties !

Plus d'infos : <https://www.facebook.com/Auguste.AixLesBains>



BIÈRES ARTISANALES LOCALES V&B

Le bar caviste V&B Chambéry La Ravoire a choisi une sélection de bières artisanales locales des Pays de Savoie, de l'Ain et de la Suisse frontalière. Il y en a pour tous les goûts et toutes les couleurs : blanche, blonde, ambrée, triple, ipa, aromatisée, brune, ... Parmi les brasseurs présentés pour la qualité de leur savoir-faire, les adeptes de jolie mousse apprécieront La Baujue (Lescheraines), Galibier (Valloire), Léman (Allinges), Caquot (Mognard), Les Funambules (La Croix de la Rochette), Veyrat (Marcellaz Albans), Le Baigneur (Annecy), Granier (Apremont) et la Verti'cale (La Ravoire).

Plus d'infos : <https://magasin.vandb.fr/30-v-and-b-chambery-la-ravoire#>





L'abeille savoyarde fait le buzz au salon Saveurs & Terroirs 2018 au travers d'une exposition ludique et gourmande, et du concours 2018 des miels de Savoie Mont-Blanc. Au programme : butinage dans la vie de l'abeille et de la ruche en Savoie Mont Blanc, découverte du matériel du parfait apiculteur, et dégustation de miel !

UNE EXPOSITION AU CŒUR DE LA RUCHE



Le Rucher des Allobroges, Syndicat associatif d'apiculteurs de Savoie, propose une immersion dans le monde des abeilles pour tout découvrir sur l'univers, l'environnement, la santé, les prédateurs, l'habitat, la pollinisation,..., de ces fragiles ouvrières de notre écosystème mondial, et découvrir la très grande diversité des miels de Savoie sur 60m² dans le Hall C.

La Savoie profite d'une situation géographique très diversifiée (exposition, altitude, essences, paysages, ...) par rapport à d'autres départements français, donnant lieu à autant de miels poly-floraux (basse altitude, montagne et haute montagne) que mono-floraux (acacia, châtaignier, tilleul, pissenlit). L'exposition sera l'occasion de goûter plusieurs variétés de miels issus des Bauges, de Maurienne, de l'Avant-Pays-Savoyard, de la Combe de Savoie, du Val D'Arly, ...

LE CONCOURS 2018 DES MIELS SAVOIE MONT-BLANC

63 jurés sont attendus le samedi matin pour tester 210 échantillons de miels de Savoie et Haute-Savoie. Trois catégories sont notées : miel de basse altitude (plaine en dessous de 600m d'altitude), miel de montagne (de 600 à 1200 m) et miel de haute montagne (au dessus de 1200m), et pour chacune les sous-catégories miel clair et foncé.

Ce concours annuel, organisé par Le Rucher des Allobroges et le Syndicat d'Apiculture de Haute-Savoie depuis près de 20 ans, est le plus important en France car il regroupe le plus grand nombre d'apiculteurs participants, tous adhérents à l'un des deux syndicats.

La salle des jurés sera ouverte au public le temps du concours, permettant ainsi aux visiteurs du salon de découvrir les coulisses d'un concours de dégustation (Accueil Hall B).



QU'EST CE QUE LE RUCHER DES ALLOBROGES ?

Créé en 1893 à Albertville, le Rucher des Allobroges est un des plus anciens et plus importants syndicats départementaux d'apiculture de France avec plus de 2 200 adhérents, 11 ruchers écoles et un groupement d'achat.

Les apiculteurs du Rucher des Allobroges comptent pour majorité des petits producteurs familiaux avec 3 à 10 ruches ; des apiculteurs pluriactifs ayant une activité complémentaire avec entre 10 et 150 ruches ; et une vingtaine de professionnels savoyards dont l'activité principale est l'apiculture avec plus de 150 ruches.

Plus d'information : <http://www.rucher-des-allobroges.com>



L'APICULTURE EN QUELQUES CHIFFRES

- ✂ 10 000 tonnes de miels produits en France par an.
- ✂ 40 000 tonnes de miels consommés en France par an.
- ✂ 1 300 000 colonies en France.
- ✂ 570 000 apiculteurs en France dont 91% de producteurs familiaux (ayant 1 à 30 ruches) et 4% de professionnels (ayant + de 151 ruches).
- ✂ 2 270 apiculteurs au Rucher des Allobroges dont 20 professionnels.
- ✂ 1500 apiculteurs au Syndicat d'Apiculture de Haute Savoie.
- ✂ 5% de la production nationale est labellisée AOC et Label rouge.
- ✂ 40 000 à 50 000 abeilles dans un essaim en période de récolte.
- ✂ 28 à 35 millions de fleurs peuvent être fécondées par une colonie en une journée.
- ✂ 30 km parcourus par une abeille en 1h, soit 720 000 battements d'ailes.
- ✂ 5 g de miel produits par une abeille par jour.
- ✂ 300 calories = 100g de miel.



TARTE FOLLE DE SAVOIE

La 3^{ème} édition du concours de pâtissier amateur joue la carte de la créativité avec cette année la réalisation de la plus folle des tartes aux accents savoyards. Quatre demi-finalistes s'affronteront en public devant un jury toujours aussi exigeant. A vos fourneaux !

UNE TARTE FOLLE DE SAVOIE ?



Le concours 2018 s'adresse aux amateurs de toute la France métropolitaine et de Belgique, avec comme thème « la tarte folle de Savoie ». L'objectif est de sublimer un classique de la pâtisserie en lui apportant une touche savoyarde, à savoir au moins un ingrédient identitaire des Pays de Savoie.

Les jurés attendent du moelleux, du fruit, du goût !

UN CONCOURS EN 4 TEMPS :

- **Soumission des recettes** du **10 septembre au 4 novembre** sur le site internet: www.concourssaveursetterroirs.fr
- **Sélection des 4 candidats** par les jurés, annonce des résultats des participants le **vendredi 9 novembre**.
- **Demi-finales** les **vendredi 23 et samedi 24 novembre de 8h à 10h** : réalisation des recettes par les 4 demi-finalistes devant le jury, pendant 2 heures, sur le salon Saveurs & Terroirs (Hall B).
- **Finale** le **dimanche 25 novembre de 8h30 à 11h** : réalisation d'une tarte folle de Savoie revisitée en dessert de Noël par les 2 finalistes, devant le jury et en public sur l'espace « Cours de cuisine » (Hall B). Les candidats doivent créer un dessert à partir d'une base tarte (bûche, entremet, couronne, ...) associée à au moins un ingrédient identitaire des Pays de Savoie et une crème ou mousse choisie par le candidat.

TARTE FOLLE DE SAVOIE

UN JURY EXPERT EN CRÉATIVITÉ CULINAIRE

LES MEMBRES :



Mercotte

Chroniqueuse sur France Bleu Pays de Savoie, jury de l'émission TV Le Meilleur Pâtissier M6, blogueuse de renom international sur mercotte.fr, et auteur de nombreux ouvrages dont Le grimoire de Mercotte et Solution desserts.



Valérie Derrer

Directrice de France Bleu Pays de Savoie.



Catherine Barrier

Restauratrice à l'Auberge des Clarines, au Châtelard (73), récompensée une Fourchette Michelin 2014, 2015 et une Assiette Michelin depuis 2016.



LE PRÉSIDENT : Patrick Agnellet

Chocolatier-pâtissier à Annecy-le-Vieux et La Clusaz, créateur du « Chocolat d'Annecy® » et des tableaux concept Gourmand'art, membre de l'association Relais Desserts International, récompensé du vase de Sèvres offert par le Président de la République.



Claude Seixas

Pâtissier amateur, blogueur de la page « Expectopatissum » et gagnant du Grand Concours du Gâteau de voyage des Savoie édition 2017.

Plus d'information sur le concours : www.concourssaveursetterroirs.fr

Les lots à gagner :

1 Artisan Kitchenaid, 300 € de matériel culinaire chez Arnaud SAS, des bons d'achat et des paniers garnis gastronomiques !



LE RENDEZ-VOUS DES CHEFS



Les chefs des Pays de Savoie donnent rendez-vous à tous les passionnés de cuisine pour 11 cours de cuisine interactifs et ludiques pendant les 3 jours du salon, avec comme nouvel organisateur, **Maxime Sieyes Traiteur**, et un parrain non moins talentueux, **Patrick Agnellet**, artisan chocolatier pâtissier.

Le programme « **Eh Toques !** » est orchestré pour la première année par Maxime Sieyes Traiteur, qui pour mettre du piment au thème « Repas de fêtes », a proposé un défi à chacun des chefs participants en décomposant la séance d'une 1h30 en trois temps :

- démonstration académique professionnelle d'une recette pendant 45 min,
- déclinaison de la recette adaptée à un équipement de cuisine traditionnel non professionnel pendant 30 min,
- dégustation et échange avec le public pendant les 15 minutes restantes.

LE CHEF D'ORCHESTRE : MAXIME SIEYES



Auvergnat d'origine, Maxime Sieyes a forgé son expérience de chef de cuisine et de chef pâtissier auprès de grand chefs étoilés et de nombreux Relais Desserts Internationaux avant de poser ses valises à l'Essentiel (étoile Michelin) en 2002. Il ouvre son premier établissement «le Bistrot» avec son épouse, Christelle, à Chambéry en 2006, où il développe une cuisine bistrannique inspirée des régions qu'il a parcouru (Corse, Sud Est, Auvergne et Savoie). Parallèlement à son restaurant, il développe une activité de traiteur haut de gamme, qui devient son activité exclusive en 2016, dans de nouveaux locaux de 250m² à Chambéry, entouré d'une équipe jeune et dynamique.



LE PARRAIN DE L'ÉDITION 2018 : PATRICK AGNELLET



Artiste dans l'âme, Patrick Agnellet aurait pu être sculpteur, il est devenu pâtissier. Issu d'une famille d'agriculteurs de La Clusaz qui fabriquait du reblochon, il « était né pour être pâtissier » comme le disait sa mère. Formé d'abord à la cuisine, Patrick Agnellet se spécialise dans la pâtisserie, car il peut plus facilement y exprimer son engouement pour tout ce qui est graphique et sublimer la beauté des mets sucrés.

Après plusieurs entreprises et concours, il ouvre sa première boutique en 2004 avec sa femme Nathalie à Annecy Le Vieux, puis une deuxième à La Clusaz.

Patrick Agnellet est membre de l'association Relais Desserts International ; il a été récompensé du vase de Sèvres offert par le Président de la République en 1992. Parmi ses dernières créations : « Le Chocolat d'Annecy® » et les tableaux concept « Gourmand'art ».



LE RENDEZ-VOUS DES CHEFS

LES COURS DE CUISINE - HALL B

Gratuit - Inscription sur place uniquement
Durée des cours : 1h30

*L'espace cuisine est réalisé par Cuisine Schmidt.
Et le partenaire produit est Métro.*

Samedi 24 novembre



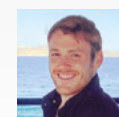
• 11h – 12h30 : **Un chef à découvrir**



• 13h – 14h30 : **Cédric Pernot**
Au Fidèle Berger
(Relais Desserts)
Chambéry



• 15h – 16h30 : **Pierre Marin**
Auberge Lamartine
(1 étoile Michelin)
Le Bourget du Lac



• 17h – 18h30 : **Antoine Cévoz Many**
Le Savoy Hôtel
Le Bourget Du Lac



• 19h30 : **Evelyne Léard-Viboux**
Dégustation œnologique
autour des vins du salon

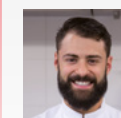
Vendredi 23 novembre



• 11h – 12h30 : **Sylvain Bailly**
Restaurant Le Bistrot
(1 assiette Michelin)
Chambéry



• 13h – 14h30 : **Maxime Sieyes**
Maxime Sieyes Traiteur
Chambéry

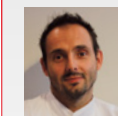


• 15h – 16h30 : **Romain Bonnier**
Auberge Le Saint Jean
Saint Jean d'Arvey

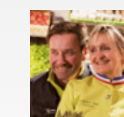


• 17h – 18h30 : **Sophie Vissoud et Laurence**
Auberge Le Saint Vincent
Apremont

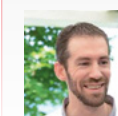
Dimanche 25 novembre



• 12h – 13h30 : **Jean Bernard Verjus**
Le Carré Des Sens
(1 assiette Michelin)
Chambéry



14h – 15h30 : **Catherine et Jean Luc Botti (MOF primeurs)**
Botti Fruits
Chambéry



16h – 17h30 : **Michael Arnoult**
Les Morainières
(2 étoiles Michelin)
Jongieux



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie renouvelle sa participation au salon Saveurs & Terroirs avec la Cité du Goût et des Saveurs, vitrine incontournable des savoir-faire locaux. Découverte en avant-première de la nouvelle offre grand public et des démonstrations pour les gourmets !

Le salon Saveurs & Terroirs est l'occasion pour la CMA de la Savoie de présenter les nouveaux bâtiments tout neuf dans lesquelles elle déménage en 2019 à Savoie Technolac, 17 Allée du Lac de Tignes.



La Cité du Goût et des Saveurs va disposer d'un nouveau plateau technique de 200 m², un espace plus convivial et chaleureux pour mieux accueillir et proposer de nouveaux ateliers culinaires.

Ouvert du lundi au samedi à partir du 15 janvier 2019, la Cité du Goût et des Saveurs diversifie son offre pour permettre de partager des moments ludiques et conviviaux autour de la pâtisserie et de la cuisine en famille, entre amis ou même avec des collègues de travail. Il y en a pour tous les goûts du plus grand au plus petit, pour les débutants et les passionnés.

Au programme : ateliers pour les enfants (mercredi), ateliers parents-enfants (samedi), cours de pâtisserie pour progresser, ateliers culinaires animés par un artisan ou restaurateur local et de nouvelles thématiques (œnologie, cuisine du monde, immersion chez des artisans...).

La Cité du Goût et des Saveurs s'adresse également aux entreprises en leur proposant un large éventail d'offres sur-mesure : séminaire, team building, jeux culinaires, dégustations...

Le catalogue 2019 des ateliers sera présenté pendant le Salon et les premières inscriptions seront possibles sur place.

Plus d'infos sur le nouveau site de réservation en ligne des ateliers : citedugout73.fr



LE RDV QUI PAPILLE !

RDV AVEC LES ARTISANS DU GOÛT ET DU « MANGER ÉQUILIBRÉ »

Divers ateliers thématiques commentés par Daniel Gaïnetdinoff sont proposés pendant les 3 jours du salon. A l'honneur cette année : la pâtisserie, les goûters faits maison avec Fabrice Allard, la bière avec la Brasserie la Baujue, la charcuterie avec Le Cochon sans souci, et l'équilibre alimentaire avec une diététicienne nutritionniste, notamment. Démonstrations et dégustations gratuites des meilleurs produits garanties !

L'Union des Bouchers s'associe à l'événement en proposant une petite restauration locale, des dégustations de viandes uniques, des ateliers pratiques sur les techniques de préparation et de cuisson des viandes et la sélection départementale du concours du Meilleur Apprenti de France.

PROGRAMME DES ATELIERS CULINAIRES

Vendredi 23 novembre

- **12h30 - 14h00** : « Bières & Fromages » - Brasserie la Baujue
- **14h30 - 16h00** : « Farandole de macarons » - Cité du Goût et des Saveurs
- **16h30 - 18h00** : « Les techniques de préparation des viandes » Union des Bouchers
- **18h00 - 19h30** : « Cochon en croûte et farci » Le Cochon sans souci
- **20h00** : Remise des prix BTM pâtissiers - MFR Le Fontanil

Samedi 24 novembre

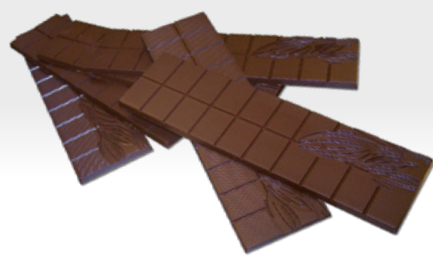
- **13h30 - 14h00** : Présentation de Geoffroy Araldi, Meilleur Apprenti Boucher de France 2018
- **14h00 - 17h00** : Concours bouchers : sélection départementale Meilleur Apprenti de France Union des Bouchers
- **16h30 - 17h30** : Confiserie « Guimauve parfumée » Cité du Goût et des Saveurs
- **19h30-21h30** : « Cuisson des viandes, les trucs et astuces » Union des Bouchers

Dimanche 25 novembre

- **12h30 - 14h00** : « Cuisiner facile, économique, sain et bon, c'est possible ! » - Diététicienne nutritionniste
- **14h00 - 15h30** : « Les berlingots et sucettes de mon enfance » Fabrice ALLARD, Cité du Goût et des Saveurs
- **16h00 - 17h30** : « Des goûters maison dans mon cartable ! » Cité du Goût et des Saveurs



OBJECTIF COLOMBIE !



Comme chaque année, La Maison Familiale Rurale Le Fontanil met à l'honneur ses apprentis pâtisseries des Métiers de l'Alimentation et de la Restauration avec un stand d'exception très chocolaté !

Les apprentis pâtisseries des sections CAP, Mention Complémentaire, Brevet Professionnel et Brevet Technique des métiers du Fontanil à Saint-Alban Laysse sont au salon avec de nouvelles productions artisanales de leur meilleur cru. Si le chocolat reste l'ingrédient de prédilection, avec notamment l'incontournable fontaine à chocolat, d'autres déclinaisons sucrées sont à déguster sur place ou à emporter : guimauves, pâtes de fruits, marrons et macarons, entre autres.

Les bénéfices des ventes sur le stand MFR Le Fontanil vont permettre de financer le voyage d'étude des apprentis qui, cette année, a pour destination la Colombie. Les élèves vont découvrir la production de cacao, de canne à sucre et de café, piliers de l'économie et de l'agriculture colombiennes.

Parmi les temps forts, la MFR Le Fontanil remettra les prix BTM pâtisseries avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie, le vendredi 23 novembre. Les apprentis seront également aux côtés du Syndicat des Bouchers de Savoie pour le concours du Meilleur Apprenti de Savoie en Boucherie, samedi 24 novembre.



Le Fontanil



SAVEURS CAMPAGNARDES

Pour le bonheur des plus petits comme des grands, les animaux de la ferme sont de retour au salon Saveurs & Terroirs ! Cette année, l'abeille est à l'honneur avec un atelier créatif ludique organisé par le magasin coopératif Saveurs campagnardes de la Motte Servolex.



LA MINI-FERME - HALL D

Poussins, cochons, brebis, lapins et même un âne sont au rendez-vous pour le plaisir de tous. Le groupement d'éleveurs fermiers des Saveurs Campagnardes s'associe à nouveau au salon pour accueillir une mini-ferme sur 150m². Rien de tel que de pouvoir toucher les poussins et les brebis pour éveiller des vocations d'agriculteurs !



L'équipe de Saveurs Campagnardes se met aux couleurs de la grande exposition 2018 du salon Saveurs & Terroirs avec un atelier créatif sur le thème des abeilles. Les enfants dès 5 ans pourront fabriquer leur abeille en papier à partir de découpages et pliage.



Saveurs Campagnardes ?

Saveurs Campagnardes est un magasin de produits fermiers, créé en 1999 à la Motte Servolex, par des agriculteurs et producteurs fermiers de Savoie et Isère principalement. Le concept repose sur « du champs à l'assiette, de l'entrée au dessert ».

Plus d'information : <http://www.saveurscampagnardes.com/>



JOUR PAR JOUR



VENDREDI 23 NOVEMBRE

- 8h** — **Concours Tarte Folle**
1^{ère} demi-finale
- 10h** — **Concours Tarte Folle**
Sélection du finaliste
- 11h** — **RDV des chefs** - Sylvain Bailly
- 12h30** — **Atelier CMA**
Bières & Fromages
- 13h** — **RDV des chefs** - Maxime Sieyes
- 14h30** — **Atelier CMA**
Farandole de macarons
- 15h** — **RDV des chefs** - Romain Bonnier
- 16h30** — **Atelier CMA**
Techniques de préparation
des viandes
- 17h** — **RDV des chefs**
Sophie Vissoud et Laurence
- 18h** — **Atelier CMA**
Cochon en croûte et farci
- 20h** — **Remise des prix BTM pâtisseries**
MFR Le Fontanil
- 19h - 22h** — **Nocturne spectacle**
« Ragouille mitron du roi »



SAMEDI 24 NOVEMBRE

- 8h** — **Concours Tarte Folle**
2^{ème} demi-finale
- 10h** — **Concours Tarte Folle**
Sélection du finaliste
- 10h** — **Concours des miels Savoie**
Mont-Blanc - Ouverture
- 11h** — **RDV des chefs**
Invité à définir
- 13h** — **RDV des chefs**
Cédric Pernot
- 13h** — **Concours des miels Savoie**
Mont-Blanc - Clôture
- 13h30** — **Atelier CMA** G. Araldi,
Meilleur Apprenti Boucher
- 14h** — **Concours Meilleur Apprenti**
Boucher 73
- 15h** — **RDV des chefs**
Pierre Marin
- 16h30** — **Atelier CMA**
Guimauve parfumée
- 17h** — **RDV des chefs**
Antoine Cévoz Many
- 19h 30** — **Dégustation œnologique**
Evelyne Léard-Viboux,
autour des vins du salon
- 19h30** — **Atelier CMA**
Cuisson des viandes, trucs et
astuces
- 19h - 22h** — **Nocturne musicale**



DIMANCHE 25 NOVEMBRE

- 8h30** — **Concours Tarte Folle**
Finale
- 11h** — **Concours Tarte Folle**
Remise des prix
- 12h** — **RDV des chefs**
Jean Bernard Verjus
- 12h30** — **Atelier CMA**
Cuisiner facile, économique, sain
et bon
- 14h** — **Atelier CMA**
Berlingots et sucettes de mon
enfance
- 14h** — **RDV des chefs**
Catherine et Jean Luc Botti
- 16h** — **Atelier CMA**
Des goûters maison dans mon
cartable
- 16h** — **RDV des chefs**
Michael Arnoult

Les différents lieux du programme :
Concours Tarte Folle et RDV des chefs : **Hall B**
Ateliers CMA : **Hall D**
Nocturnes : **Hall B, C et D**

JOUR PAR JOUR



INFOS pratiques



ORGANISATION



Parc des Expositions, 1725, av. du Grand Ariétaz, 73000 Chambéry.
Tél. 04.79.62.22.80 - Fax 04.79.69.30.11
info@savoieexpo.com - www.savoieexpo.com

HORAIRES D'OUVERTURE

De 10 h 00 à 22 h 00, les vendredi 23 et samedi 24 novembre (nocturnes animées)
De 10 h 00 à 19 h 00, le dimanche 25 novembre

TARIFS D'ENTRÉE

Normal : 4 € / Réduit : 2 € pour les 10-18 ans / Gratuit : enfants accompagnés jusqu'à 10 ans.
Entrée gratuite pour tous les visiteurs de 10 h à 14 h le vendredi 23 novembre.

ACCÈS

En voiture, par la voie rapide urbaine (sortie n°15), suivre le fléchage « Savoieexpo - Parc des Expositions ».
En bus, ligne 1 > arrêt le Phare/Parc-Expo et ligne C > arrêt Bissières. Plus d'infos : www.bus-stac.fr

PARKING VISITEURS

Gratuit dans l'enceinte du Parc des Expositions.

SERVICES « + » VISITEURS : GRATUITS

Trois porteurs sont à la disposition des visiteurs pour transporter les achats sur le parking visiteurs PO.
Un sac cabas aux couleurs du Salon est remis à l'entrée.

POINT ARGENT

Un distributeur automatique de billets est en service dans la galerie vitrée.

Attention ! Les animaux domestiques, même tenus en laisse, ne sont pas autorisés dans l'enceinte du salon

Contact Presse

- **Laëtitia MICHEL**, chargée de communication - 04.79.62.22.80 // 06.49.08.40.19 - laetitia.michel@savoieexpo.com
- **Laurence THOLLET**, attachée de presse - 04 79 72 60 70 // 06 22 71 52 81 - lthollet@2hplusm.fr

Crédits photos : CMA de Savoie, Thierry Nadalini, PhotoSavoie, Kiwanis, Raspail, Roquefort Gabriel Coulet, Cascina Macerina, Mélanges des Alpes, Joyeuse Fondue, Auguste, V&B, Le Rucher des Allobroges, Patrick Agnellet, Maxime Sieyes Traiteur, Le Fontanil, Saveurs Campagnardes.

Conception : Emergence - 06 22 04 52 16