**Dossier de presse Saveurs et terroirs 2017- LT – 17/10/2017**

*En bleu : commentaires*

*En rouge : texte non validé*

*Plan / chemin de fer :*

0. Couverture : affiche saveurs 1

1. Page 1-2 : Sommaire / Infos pratiques / Les + du salon 2

2. Page 3 : Présentation générale 3

3. Page 4-5 : Les exposants 4

4. Page 7-8 : L’expo 6

5. Page 9-10: Le concours du gâteau de voyage 7

6. Page 11-12: Le rendez-vous des chefs 8

7. Page 13-14 : La cité du Goût et des Saveurs 9

8. Page 15 : MRF Le Fontanil 100% chocolat 10

9. Page 16 : La mini-ferme de Saveurs Campagnardes 11

10. Page 17-18: Le programme : vendredi 24 / samedi 25 / dimanche 26 12

# Couverture : affiche saveurs

*Photo : à venir*

Titre page :

**Dossier de presse**

# Page 1-2 : Sommaire / Infos pratiques / Les + du salon

Titre page :

**150 exposants artisans & producteurs / 7000 m2 / Le salon gourmand des Alpes**

*Texte :*

**Sommaire**

Infos pratiques / Les + du salon 1-2

Présentation générale 3

Les exposants Vignobles / arts de la table / salé –sucré 4-5

L’expo 2017 : La Maison Orset 7-8

Le concours du gâteau de voyage 9-10

Le rendez-vous des chefs 11

La cité du Goût et des Saveurs avec la CMA Savoie 13-14

MRF Le Fontanil 100% chocolat 15

La mini –ferme de Saveurs campagnardes 16

Le programme jour par jour 17-18

**Infos pratiques**

*Texte Idem 2016*

**Contact Presse :**

Demandez votre badge Presse pour la Foire avant le 17/11/2017

* **Laëtitia MICHEL**, chargée de communication   
  04.79.62.22.80 // 06.49.08.40.19   
  [laetitia.michel@savoiexpo.com](mailto:laetitia.michel@savoiexpo.com)
* **Laurence THOLLET**, attachée de presse   
  04 79 72 60 70 // 06 22 71 52 81   
  lthollet@2hplusm.fr

**Crédit photos**

*A venir*

**Conception :**

*Idem catalogue 2016*

**Les + du salon**

**2 nocturnes, l**es vendredi 25 et samedi 26 novembre jusqu’à 22h avec animation musicale en déambulation dans les allées du salon.

**- Trois porteurs** sont à la disposition des visiteurs pour transporter gratuitement leurs achats jusqu’à leur voiture. Ils sont reconnaissables à leur tablier rouge et sont coiffés d’un canotier.

**- De grands sacs** réutilisables sont distribués gratuitement à l’entrée du salon.

**- Des cadeaux à gagner.** C’est déjà Noël sur le Salon Saveur & Terroirs.

A gagner :

* Trois bons d’chat de 100 euros chez Arnaud en jouant sur les bornes interactives.
* Des bouchons hermétiques à vin
* Des gâteaux de Savoie

*Photos idem 2016*

# Page 3 : Présentation générale

*Titre page :*

**Le rendez-vous alpin des gourmets**

*Texte :*

**Du 24 au 26 novembre 2017, 150 exposants se retrouvent sur 7000m2 pour accueillir 20 000 visiteurs sur 3 jours et 2 nocturnes. La 18ème édition du salon Saveurs & Terroirs est le rendez-vous incontournable des amoureux de la grande et petite cuisine d’ici et d’ailleurs.**

**Tous les ingrédients sont réunis pour préparer comme il se doit les fêtes de fin d’année !**

**Rencontres au sommet**

150 producteurs et artisans présentent leur savoir-faire, leurs terroirs et leurs passions que se soient avec des produits cuisinés ou non, salés, sucrés, des boissons et les arts de la table, ustensiles et mets traditionnels et inédits, pour tous les budgets et tous les goûts.

**Trois jours d’animations Grand cru**

Le Salon Saveurs & Terroirs, c’est aussi un programme d’animations riches avec des cours de cuisine par des chefs renommés, des ateliers culinaires avec des artisans des métiers de bouche de la CMA de la Savoie, la 2ème édition du concours du gâteau de voyage présidée par Mercotte, une mini-ferme animée par Saveurs campagnarde pour les enfants et la grande exposition 2017 sur la Maison Orset et ses gourmandises sucrés artisanales.

**Faire faire ou faire soi-même**

Le Salon s’adresse autant aux gourmands des bons petits plats, préparés avec passion et savoir-faire, qu’aux amateurs du fait maison en mode « do it yourself\* » : les visiteurs pourront au choix faire le plein d’ingrédients traditionnels, exotiques et atypiques ou déguster sur place ou à emporter des recettes de fêtes.

\* faire soi-même

*Photos :*

# Page 4-5 : Les exposants

*Page 4*

*Titre page :*

**Les exposants / Les vignobles**

*Texte :*

**Plus de 50 producteurs indépendants et propriétaires récoltants de toute la France réunis sur un même salon.**

*Carte de la France idem 2016.*

*Réduire la taille de la carte + mettre la légende en bas*

*Photos :*

*Idem DP 2016*

*Page 5*

*Titre page :*

**Les exposants / Les arts de la table**

*Texte :*

**Près de 10 exposants mettent la table au salon, tout un art pour illuminer les fêtes !**

Parmi les nouveautés :

- **Arnaud**: Entreprise basée à Barby (73) qui commercialise des produits dédiés aux métiers de bouche, dont le petit matériel pour cuisiner et les matières premières en pâtisserie et chocolaterie. La nouveauté 2017 : des moules en silicone Silikomart fabriqués en Italie aux formes aussi originales que techniques (de 230° à -60°C) et le bain marie pour chocolat design idéal pour la fondue au chocolat !

*Photo : bainmarie-arnaud + montage du moule avec 2 photos 11574a.jpg + 11574B (3).jpg*

- **Les caves d’Ernest** : Fabricant de caves à vins sur mesure pour professionnels et particuliers, armoires modulables, moderne ou traditionnelles. Vente également de vins de Bourgogne dont des Hospices de Beaune, une exclusivité pour le salon !

*Photo : cavedernest.jpg*

**- Toque en scène**: Globe trotteur des saveurs, Pascal Dariel propose non seulement une sélection de caviars, truffes et pâtés préparés par des chef de renoms, mais également une vaisselle originale de qualité, façonnée sur mesure pour les professionnels de grands restaurants, ainsi que des sets de tables tissés en France. La nouveauté : La Georgette, couvert design multifonctions fourchette-cuillère-couteau en inox, innovation française, médaille d’or Concours Lépine International Paris 2016.

*Photo : toque en scene.jpg*

*Page 6*

*Titre page :*

**Les exposants / Salé sucré**

*Texte :*

**70 artisans et producteurs de toutes les régions françaises depuis le Pays Basques jusqu’à l’Alsace, en passant par la Bretagne le Nord, ou l’Aveyron, sans oublier la Savoie, sont au rendez-vous pour partager leurs produits fait maison ou à faire soi même.**

Parmi les nouveautés :

- **La Mère Grenouille** : Les cuisses de grenouilles s’invitent au Salon pour la première fois. L’originalité repose sur leur préparation artisanale pur beurre (sans huile de palme) en persillade, provençale ou au curry ; elles sont « simplicimes » à cuisiner et prêtent en moins de 5min !

*Photo : Grenouille Assiette Table.jpg*

**- Les poulets Pépites Bressanes**: Willy Lamberet de Marsonnas (01) propose des poulets de Bresse certifiés cuisinés ou prêt à cuire. Parmi ses spécialités : les bréchets de poulets, fourchettes de poulet cuisinés à la manière des cuisses de grenouilles, préparation traditionnelle de la Bresse, du Bugey et de la Dombes qui feront leur petit effet !

*Photo : pepeitesbressanes.tiff ou logo issu du rollup*

**- Les punchs d’Elsa**: Une production artisanale locale antillo-savoyarde pour en boire (avec modération) de toutes les couleurs et partir en voyage avec un verre exotique. Serge Girard fabrique une gamme de punchs avec des fruits frais rigoureusement sélectionnés et transformés sur place, du rhum Agricole de la Guadeloupe (son île d’origine) et du sucre de canne.

*Photo : serge evec 3 bouteilles format paysage.jpg*

**- Le foie gras Valette**: L’entreprise familiale est implantée au cœur du Quercy-Périgord depuis 1920. Jacques Valette et ses chefs cuisiniers préparent des recettes traditionnelles et créatives à base de foies gras, truffes, terrines et confits, dont une nouvelle : la terrine au foie de canard et ris de veau à la truffe noire du Périgord, digne des grands restaurants étoilés !

*photo : 3575va.jpg*

**- Les champignons Le Lozérien**: L’équipe originaire de la Lozère collecte et distribue une large gamme de champignons sauvages séchés et des produits déclinés autour du cèpe, « le roi de la forêt » et de la morille, en sauces, huiles, poudres, sels de Guérande, … , garantis sans pesticide, conservateur ni colorant. La sauce aux cèpes se déguste pendant le Salon sans modération.

*photo : poudre de cepe.jpg ou champignon2.jpg*

**- Les confitures J’aime boc’oh**: L’objectif de l’association implantée à Cognin est de valoriser les fruits et légumes de saison « disqualifiés » en conserves artisanales au service de la création d’emplois pour des personnes en situation de fragilité. La conserverie solidaire produit sur place des confitures et des chutneys aux recettes originales comme la Pamplerotte (carotte et pamplemousse) ou la Grand frisson (Mangue, poire et courge). Les confitures sont vendues sur place et dans des grandes surfaces locales sensibles à l’antigaspi.

*photo : jaimebocoh.jpg*

**- La chocolaterie artisanale des Bauges**: La pause gourmande s’impose avec Frédéric Pellier-Cuit (responsable chocolats au Fidèle Berger d’Annecy pendant 24 ans) et son équipe installés dans leurs ateliers au coeur du Parc naturel du Massif des Bauges. Les chocolats maison sont travaillés avec des produits locaux comme la menthe fraîche et la verveine citronnée des Bauges, la noix de Grenoble, le safran de Bloye, la Chartreuse, le Génépi, …

*photo : Chocolats Fred-22.jpg*

# Page 7-8 : L’expo

*Titre page :*

**L’expo 2017 : La Maison Orset**

*Texte :*

**La Maison Orset prend ses quartiers au Salon pour présenter son savoir-faire artisanal au travers d’une exposition faite sur mesure pour Saveurs & Terroirs. XXm2 sont mis en scène autour de cette entreprise familiale, devenue une référence économique locale et culinaire 100% savoyarde.**

**Ateliers de production live sur la place du village**

L’expo emmène ses visiteurs sur la place d’un village savoyard où ils découvrent un véritable chalet savoyard ainsi que différents ateliers de pâtisserie, confiture et chocolat, un bar à tisane et un salon de thé.

Tout au long des 3 jours, les chefs pâtissiers, confituriers et chocolatiers des différents ateliers de la Maison Orset donnent à voir et à déguster un peu de leurs arts de fabrication des biscuits de La Biscuiterie artisanale, des chocolats de La Chocolaterie artisanale, et des confitures de la Ferme de la Plantaz.

Un salon de thé éphémère est également ouvert pour déguster les thés et tisanes bio de Thés & Tisanes du Guide, ainsi qu’un bar à ice tisanes aux fruits bio de Ice tisane.

**Un engagement local et responsable depuis 1999**

La Maison Orset a recréé des recettes de nos grand-mères à partir de produits naturels et se fait fort de travailler avec des producteurs locaux dans la mesure du possible, comme les œufs de Savoie, la farine de la Motte Servolex, le beurre de la coopérative  laitière de Beaufort ou le miel de Chindrieux. L’ensemble de la production est réalisé à Saint Alban Leysse.

Depuis 2015, la Maison Orset a fait le choix du bio pour sa marque Thés & Tisanes du Guide exclusivement approvisionnés en plantes bio AB provenant de France et plus particulièrement de Buis les Baronnies (26) où se trouve son propre atelier d’approvisionnement. Une déclinaison bio des fabrications chocolat, confiture et ice tisane est également proposée depuis début 2017.

Le cacao provient directement d’Equateur, où la Maison Orset est copropriétaire d’une plantation.

*Photos :*

*Logos Masion orset + 7 logos des filiales : maison orset bio, Chocosuisse, La chocolaterie, la Biscuiterie, la Ferme de la plantaz, Thé & tisanes du guide, Ice tisane*

*+ stand orset*

*+ photos d’ambiance : biscuit, chocolat, confitures, patissier, au choix*

# Page 9-10: Le concours du gâteau de voyage

*Titre page :*

**Le grand concours amateur du gâteau de voyage des Savoie**

*Texte :*

**Fort de son succès lors de la première édition en 2016, le concours du gâteau de Savoie est revisité cette année en concours du gâteau de voyage savoyard, une subtilité qui va inspirer les huit finalistes amateurs venus de toute la France pour défendre leur recette et décrocher le prix de la meilleure création 2017 !**

Sur les quelques 100 postulants inscrits en ligne entre le 11 septembre et le 5 novembre 2017, seulement huit pâtissiers amateurs vont pouvoir mettre en pratique leur version du gâteau de voyage des Savoie au cours d’une battle culinaire de 2h, face au public et à un jury exceptionnel.

Le plateau du concours comprend une scène sur laquelle sont recréés deux cuisines équipées par les partenaires Schmidt, Whirlpool et Kitchenaid, des gradins pour le public, et des grands écrans alimentés par plusieurs caméras permettant de capter toute la finesse des gestes techniques et des astuces d’amateurs.

Une retransmission live sera également accessible sur la webtv gérée par Defours.com.

A l’issue des demi-finales des vendredi 24 et samedi 25 novembre, deux finalistes s’affronteront le dimanche 26 novembre pour réaliser sur une base de gâteau de voyage des Savoie, une revisite de bûche de Noël. Toutes les originalités et gourmandises sont permises, pourvu que le jury soit agréablement surpris et conquis par les desserts !

**Un jury aux papilles expertes**

La présidente :

* **Mercotte** est blogueuse de renom international sur Mercotte.fr, jury du Meilleur Pâtissier M6, chroniqueuse culinaire sur France Bleu Pays de Savoie, et auteur de nombreux ouvrages dont Solutions desserts pas à pas et Solution organisation.

Les membres :

* **Cédric Pernot**est le pâtissier chocolatier de la boutique Le Fidèle Berger, à Chambéry, et membre de la prestigieuse association Relais Desserts.
* **David Zanni** est finaliste du Grand Concours du Gâteau de Savoie 2016, et blogueur sur CaramelBeurreSucré.
* **Valérie Derrer** est la directrice de France Bleu Pays de Savoie.
* **Catherine Barrier** est restauratrice à l’Auberge des Clarines, au Châtelard (73).

*Photos : Mercotte (DP Foire), Cedric pernot, David Zanni, Valérie Derrer, Catherine Barrier*

**Le gâteau de voyage des Savoie, qu’est ce que c’est ?**

Le gâteau de voyage est un gâteau transportable et conservable pendant plusieurs jours, à température ambiante (financier, cake, muffin, madeleine, pain d’épice, quatre-quarts, marbré, gâteau au yaourt, pain de Gênes...). Sa base simple à réaliser offre de multiples possibilités de recettes, mais aussi de nombreuses revisites alléchantes ! La contrainte savoyarde : au moins un ingrédient doit venir de nos montagnes.

*Photo : gateau de voyage*

Conditions, modalités d’inscriptions, règles et règlement en ligne : [www.concourssaveursetterroirs.fr](http://www.concourssaveursetterroirs.fr)

Les lots à gagner : idem DP 2016

*Photos :*

*Logo concours gâteau de voyage*

*+ photos concours : IMG\_3186 + IMG\_4237*

*+ logos des partenaires idem DP2016*

# Page 11-12: Le rendez-vous des chefs

*Titre page :*

**Le rendez-vous des chefs, toques sans toc !**

*Texte :*

**Les passionnés de cuisine ont rendez-vous avec les plus grands chefs de la région pour des cours de cuisine festifs et créatifs, le tout orchestré par Manuel Tarouco de l’Atelier Gastronomique. Au programme : 8 séances pour découvrir toute la richesse de la cuisine savoyarde, et un parrain de renom, le pâtissier chambérien Cédric Pernot.**

**Cédric Pernot**

Jeune pâtissier discret et passionné, Cédric Pernot est originaire des Vosges. Il se forme à la pâtisserie en autodidacte, d’abord dans la boulangerie pâtisserie de ses parents, puis par divers stages avec des chefs dans de grandes écoles. Il ouvre sa première boutique à Chambéry en 2003 rue du Sénat, puis un salon de thé en 2005. Finalement, il reprend en 2011 la pâtisserie le Fidèle Berger, véritable institution à Chambéry, dont la boutique datant de 1832 est classée aux monuments historiques. Son équipe compte 11 personnes en production et 6 à la vente.

Cédric Pernot est membre de la prestigieuse association internationale de Haute Pâtisserie française Relais Desserts depuis 2016. Il a été cité de nombreuse fois parmi les 111 meilleurs chefs pâtissiers dans le prestigieux guide Gault & Millau.

Cédric Pernot laisse libre cours à sa créativité (macarons, religieuse figue, éclair au café façon tiramisu, ...), tout en restant fidèle aux spécialités de la Maison (truffes en chocolat, Saint-Anthelme). Sa devise : « faire plaisir en me faisant plaisir».

*Photo cédric pernot crédit Aurélie Janette*

Les cours de cuisine

Hall X - Inscription uniquement sur place – Gratuit – Durée des cours et dégustation : 1h30.

Vendredi 24 novembre

* 15h : Pascal Colliat, Château des Comtes de Challes, Challes-les-Eaux
* 17h : Fréderic Graglia, DZ, Chambéry

Samedi 25 novembre

* 15h : Mercotte, blogueuse culinaire
* 16h45 : Pierre Marin, Auberge Lamartine, Le Bourget-du-Lac. 1 étoile Guide Michelin
* 18h30 : Cédric Pernot, Le Fidèle Berger, Chambéry

Dimanche 26 novembre

* 12h30 : Cédric Pernot, Le Fidèle Berger, Chambéry
* 14h30 : Jean-Bernard Verjus, Carré des Sens, Chambéry
* 16h30 : Jean-Baptiste Godey, Les Roselières, Novalaise Plage

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

*Photos :*

*Photos des chefs*

*+ photo cours de cuisine1 et cour de cuisine2.jpg*

*+ logo l’atelier gastronomique*

# Page 13-14 : La cité du Goût et des Saveurs

*Titre page :*

**La citée du goût et des saveurs avec *logo CMA***

*Texte :*

**La Chambre de Métiers et de l’Artisanat de la Savoie est à nouveau présente au Salon avec la Cité du Goût et des Saveurs, une occasion de découvrir les ateliers culinaires proposés aux grand public toute l’année, vitrine incontournable des savoir-faire locaux.**

**La Cité du Goût et des Saveurs, qu’est ce que c’est ?**

Il s’agit du service alimentaire de la Chambre de Métiers et de l’Artisanat de la Savoie, qui a pour objectif de valoriser la filière alimentaire (professionnels et produits locaux), afin de répondre aux besoins de trois cibles :

* le grand public à travers les Ateliers Culinaires, animés par un artisan ou un restaurateur local (étoilés pour certains) autour de thèmes variés (cuisine de chef, pâtisserie, cuisine thématique, découverte des vins et bières, …),
* les scolaires à travers les Animations dans les écoles,
* les professionnels à travers les Formations des artisans et restaurateurs.

**Ateliers culinaires avec des artisans des métiers de bouche**

La CMA de la Savoie propose, le temps du Salon, de participer à divers ateliers commentées par Daniel Gainetedinoff et animés par : La Boulangerie Selva, le Cochon Sans Souci, La Chocolaterie des Bauges, Le plaisir du vin, La poissonnerie de l’Etoile, La boucherie Rittaud, La Cuisine qui bouge, Les Bières de Midgard, La Fromagerie, …

Démonstrations et dégustations gratuites des meilleurs produits garantis !

L’Union des Bouchers s’associe à l’évènement en proposant une petite restauration locale, des dégustations de viandes uniques et un concours d’apprentis.

*Photos :*

*Logo la cité du gout/CMA*

*+ affiche Citéedugout*

*+ photos de plats au choix*

*+ photo oenologie*

**Programme des ateliers culinaires**

Vendredi 24 novembre

* 10h-12h00 : Ateliers du Goût avec les Ecoles de Chambéry
* 12h30-14h00 : « Oeunologie » avec Sébastien Toursel, Au plaisir du Vin
* 14h30-16h00 : "Viennoiserie : croissant et pain au choc" avec Didier Selva
* 16h00-17h30 : « Retour de pêche » avec la Poissonnerie de l'Etoile
* 18h00-19h30 : « Cochon en croûte et farci » avec Le Cochon sans soucis
* 20h00 : Remise des prix BTM pâtissiers avec la MFR Le Fontanil

Samedi 25 novembre

* 14h00-17h00 : Concours du meilleur apprentis bouchers de la Région
* 17h30-19h30 : «  Choc'Chocolat » avec Fred Pellier Cuit
* 19h30-21h30 : «  Les cuissons de viandes, comment les réussir ? » avec Les Bouchers de Savoie

Dimanche 26 novembre

* 12h30-14h00 : « Bière & fromage » avec M. Martin-Brusa
* 14h00-16h00 : « Cuisine de chef » avec M. Theraulaz, 11 grandes 12 petites
* 16h00-18h00 : « La Cuisine qui Bouge » avec C. Trebuchet

# Page 15 : MRF Le Fontanil 100% chocolat

*Titre page :*

**MRF Le Fontanil 100% chocolat**

*Texte :*

**Depuis plusieurs années, le salon Saveurs et Terroirs occasionne un moment d’effervescence pour la MFR Le Fontanil, antenne du CFA des métiers de l’alimentation et de la restauration, à Saint-Alban Leysse.**

L’ensemble des apprentis pâtissiers issus des sections CAP, Mention Complémentaire et Brevet Technique Professionnel du Fontanil ont à cœur de démontrer toutes l’étendues de leurs compétences acquises tout au long des journées de pratique au centre de formation encadrées par des formateurs professionnels.

Cette année encore, le public va pouvoir découvrir de nouvelles productions traditionnelles de chocolats, mais aussi d’autres douceurs, telles que : des pâtes de fruits, des guimauves, des marrons, des macarons et sans oublier la « fabulous » fontaine à chocolat, dont la réputation n’est plus à faire.

L’ensemble des bénéfices de ces actions ira au profit du voyage de fin d’année des élèves des sections pâtisserie qui partiront à la découverte de l’Amérique sur les traces des premiers explorateurs à la recherche des fèves de cacao, orfèvre de l’or noir.

*Photos :*

*Lefontanil1*

*+ lefontanil2*

*+ logo le fontanil avec logo MFR*

# Page 16 : La mini-ferme de Saveurs Campagnardes

*Titre page :*

**La mini-ferme de Saveurs Campagnardes**

*Texte :*

**Les animaux de la ferme s’invitent au Salon pour le bonheur des petits et grands. Un événement original et ludique organisé par le magasin coopératif Saveurs campagnarde basée à la Motte Servolex.**

Les agriculteurs et les producteurs fermiers associés au groupement Saveurs campagnardes seront au rendez-vous avec leurs animaux pour discuter de leurs métiers et de leurs savoir-faire.

La mini-ferme recréée dans l’enceinte de Saveurs & Terroirs avec sur 150m2 permettra d’approcher des chèvres, des brebis, des cochons, un âne et des lapins. Ces derniers vont être mis à contribution au travers d’un lapineaudrome : des courses de lapins seront organisées dans un enclos avec des refuges à atteindre le plus rapidement possible. Avis aux parieurs, l’ambiance risque d’être drôle !

~~Différents ateliers seront également accessibles :~~ Un atelier de fabrication de beurre sera également accessible en continu pour les enfants ~~et pour les plus jeunes, la confection d’origamis sur le thème de la ferme dont notamment des tirelires en forme de cochon.~~

*Photos :*

*Miniferme1 + miniferme2 + 3 +4 au choix*

# Page 17-18: Le programme : vendredi 24 / samedi 25 / dimanche 26

*Titre page :*

**Le programme jour après jour**

**Vendredi 24/11**

* 10h : 1ère Demi-finale Concours du Gâteau de Voyage – 1ère session
* 10h : Atelier CMA avec les écoles
* 12h : Atelier CMA « Oeunologie »
* 12h30 : 1ère Demi-finale Concours du Gâteau de Voyage – 2ème session
* 14h30 : 1ère Demi-finale Concours du Gâteau de Voyage – 3ème session
* 14h30 : Atelier CMA Viennoiserie
* 15h : RDV des chefs - Pascal Colliat
* 15h30 : Sélection du 1er candidat finaliste Concours du Gâteau de Voyage
* 16h : Atelier CMA Retour de pêche
* 17h : RDV des chefs Fréderic Graglia
* 18h : Atelier CMA Cochon
* 20h00 : Remise des prix BTM pâtissiers avec la MFR Le Fontanil
* 21h00 : Nocturne musicale

**Samedi 25/11**

* 10h : 2ème  Demi-finale Concours du Gâteau de Voyage – 1ère session
* 12h : 2ème Demi-finale Concours du Gâteau de Voyage – 2ème session
* 14h : Concours du meilleur apprentis bouchers de la Région
* 14h30 : 2ème Demi-finale Concours du Gâteau de Voyage – 3ème session
* 15h : RDV des chefs - Mercotte
* 15h30 : Sélection du 2ème candidat finaliste Concours du Gâteau de Voyage
* 16h45 : RDV des chefs - Pierre Marin,
* 17h30 : Atelier CMA Choc'Chocolat
* 18h30 : RDV des chefs - Cédric Pernot
* 19h30 : Atelier Cuissons de viandes
* 21h00 : Nocturne musicale
* **XXh : Conférence de presse du Tour de Savoie Mont-Blanc :**

La 20ème édition dévoile les villes étapes de cette épreuve cycliste internationale qui se déroulera du 21 au 24 juin 2018 sur les routes de la Savoie et de la Haute-Savoie, avec 120 coureurs dont de nombreux talents révélés comme Romain Bardet et Warren Barguil.

**Dimanche 26/11**

* 8h30 : Finale Concours du Gâteau de Voyage
* 12h30 : RDV des chefs - Cédric Pernot
* 12h30 : Atelier CMA Bière & fromage
* 13h30 : Remise des Prix du Concours du Gâteau de Voyage
* 14h00 : Atelier CMA Cuisine de chef
* 14h30 : RDV des chefs - Jean-Bernard Verjus
* 16h00 : Atelier CMA La Cuisine qui Bouge
* 16h30 : RDV des chefs - Jean-Baptiste Godey