

Communiqué de Presse
Mardi 11 décembre 2018

Salon Saveurs & Terroirs : Bilan positif de la 19^{ème} édition



Avec 18 000 visiteurs sur 3 jours malgré les aléas des actualités locales, le bilan de la 19^{ème} édition restera pour les exposants et les visiteurs comme un « bon cru »!

Quelques jours après la clôture du salon Saveurs & Terroirs, l'organisateur Savoieexpo fait le bilan de cet événement local avec des chiffres toujours aussi positifs. Le panier moyen est équivalent à celui de l'année dernière : **137 euros dépensés par visiteur** du salon. Les enquêtes de consommation montrent que la grande majorité des visiteurs a passé un bon moment festif et gourmand.

Côté exposants, « le meilleur salon de l'année »

Les retours des producteurs et artisans présents sur le salon sont très positifs. En effet, 93% des exposants sont satisfaits par l'édition 2018, et ils sont même 98% à vouloir participer à l'édition 2019.

L'expo « Le miel en Pays de Savoie »

Le **Rucher des Allobroges** (syndicat associatif d'apiculteurs de Savoie) a proposé une exposition très ludique aux visiteurs avec sa dégustation de plusieurs variétés de miels de Savoie. Les bénévoles ont ainsi fait **déguster plus de 30 kg de miel** et **vendu près de 600 kg** de pots de miel des Savoie.

Le concours 2018 des miels Savoie Mont-Blanc se déroulait pour la première fois en public. Les 63 jurés ont testé 210 échantillons de miels de Savoie et Haute-Savoie.

Les médailles d'or ont été attribuées à :

- Miel de plaine clair : MATHERET Jean Pierre, VINIT Jean Claude, HURELLE Michel, Collignon Frédéric, LORIOT Christophe, ANDRE Jacky et Julien, BOZON Jean.
- Miel de Plaine Foncé : LASSIAZ Rémi, REYDET-STARK Dominique, OYANT Louis.
- Miel de Montagne Foncé : AGUETTAZ Stéphane et MANONVILLER Bernard, PERNOLLET Michel, LEBIGRE Serge, DELACROIX Louis.
- Miel de Haute Montagne Foncé : MOLLARET Jérôme.
- Miel de Haute Montagne Clair : BOROT Henri, FORAY Benjamin, GRAND Daniel.

Le grand concours de la Tarte de Folle, 3^{ème} édition

Les membres du jury, Mercotte (chroniqueuse sur France Bleu Pays de Savoie, blogueuse et auteur), Patrick Agnellet (chocolatier pâtissier, Annecy le Vieux), Valérie Derrer (Directrice de France Bleu Pays de Savoie), Catherine Barrier (Restauratrice à l'Auberge des Clarines, Châtelard) et Claude Seixas (pâtissier amateur, blogueur) ont attribué le 1^{er} prix à Catherine Brugger pour sa « tarte pommes, noisettes et sapin ». Le 2^{ème} prix a été attribué à Xavier Baudet avec sa recette de « tarte poire Cazette ».

Recettes complètes sur <http://www.concoursaveursetterroirs.fr/>

Le rendez-vous des chefs

Toujours le même engouement pour les cours de cuisines avec les chefs de la région ! La majorité des cours affichaient complet pendant les 3 jours du salon. Le nouvel organisateur du programme « Eh Toques ! », Maxime Sieyes Traiteur, est ravi de ce franc succès, qui a permis de découvrir de nouveaux talents comme Romain Bonnier (Auberge le Saint Jean, St Jean d'Arvey), et de retrouver des chefs bien installés et reconnus comme Michael Arnoult (Les Morainières, Jongieux) ou Pierre Marin (Auberge Lamartine, le Bourget du Lac).

La Cité du goût de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie

La CMA de la Savoie a réuni un public nombreux passionné et intéressé sur toutes les démonstrations et les ateliers proposés par des professionnels. **Plus de 500 bulletins** ont été remplis pour gagner au jeu concours un cours de pâtisserie par jour.

Parmi les différents temps forts de la Cité du Goût :

- **Deux lauréats de la remise de diplôme BTM Pâtissier Confiseur Glacier** : Cassandra Cattani de la Rochette et Amandine Savli de Myans. Ce diplôme au titre national de niveau IV a pu voir le jour en Savoie grâce à une étroite collaboration entre les services de la CMA de la Savoie et le MFR LE FONTANIL.
- **Gagnant du concours des bouchers pour la sélection régional** des meilleurs apprentis bouchers (qui aura lieu le 04 Février 2019 à Clermont-Ferrand) : Thibaut Vincendet de Bessans, apprenti à la boucherie Rittaud à Fournaux Haute-Maurienne.

MFR Le Fontanil : objectif Colombie atteint !

Les apprentis pâtissiers du Fontanil de Saint Alban Leysse ont atteint leur objectif de vente de chocolats, marrons, macarons et autres friandises sucrées pour financer leur voyage d'étude en Colombie. La quinzaine de jeunes a su se mobiliser trois jours de temps, aidée de plusieurs membres de l'équipe enseignante et administrative du Fontanil qui comme chaque année a joué le jeu pour l'occasion. L'objectif pédagogique est largement atteint !

Rendez-vous fin novembre 2019 pour la 20^{ème} édition du salon Saveurs & Terroirs.

Lien de téléchargement de photos du salon Saveurs & Terroirs : <https://goo.gl/5A2aSa>

Contact Presse :

- **Laëtitia MICHEL**, chargée de communication
04.79.62.22.80 // 06.49.08.40.19

- **Laurence THOLLET**, attachée de presse
04 79 72 60 70 // 06 22 71 52 81

laetitia.michel@savoieexpo.com

lthollet@2hplusm.fr