

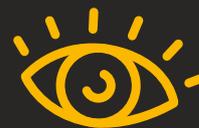
22-24

NOV. 2019



SAVEURS & TERROIRS

Le salon festif
le + important
des Alpes



CHAMBÉRY

PARC DES EXPOSITIONS



UN ÉVÈNEMENT

savoieexpo

baïko

LEGENDAIRE DEPUIS 1956

EXPO 2019
BAIKO, UN YAOURT
DE LÉGENDE

DOSSIER DE PRESSE

150 exposants artisans & producteurs
7000 m²
Le salon festif le plus gourmand des Alpes

Présentation générale	3
La présidence d'honneur : La CCI Savoie	4
Nouveautés produits et exposants	5-7
Les vignobles	8
Peinture au vin	9
L'expo 2019 : Baïko	10-11
Le concours de pâtisserie amateur	12-13
Le rendez-vous des chefs	14-15
La Cité du Goût et des Saveurs avec la CMA Savoie	16
MFR Le Fontanil, chocolat colombien	17
La mini-ferme de Saveurs Campagnardes	18
Démonstration de cochon truffier	18
Ateliers créatifs	19
Les restaurateurs du salon	19
Le programme jour par jour	20-21
Les + du salon	22
Infos pratiques	23

CONTACT PRESSE



Demandez votre badge Presse pour le Salon avant le 18/11/2019

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

Crédit photos : C. Moureaux Savoieexpo, CCI Savoie, Straub, Epicerie québécoise, Or Addict, La conserverie de la Tuilerie, Apple des cimes, Croix de Savoie, Plantes du puits des fées, Prosper Grill, Satoriz, Garin, Kiwanis, Baïko, Agence Texto, CMA Savoie, Saveurs campagnardes.

Conception : Emergence - 06 22 04 52 16

20 ANS DE FESTIVITÉS GOURMANDES AU CŒUR DES ALPES



Du 22 au 24 novembre 2019, 150 exposants se retrouvent sur 7000 m² pour accueillir 20 000 visiteurs au parc des expositions de Chambéry. La 20^{ème} édition du salon Saveurs & Terroirs est l'occasion de découvrir des pépites inédites à déguster sans modération et préparer les fêtes de fin d'année. Rendez-vous sur 3 jours et 2 nocturnes pour tous les amoureux de la grande et de la petite cuisine d'ici et d'ailleurs !

Présidence d'honneur par la CCI Savoie

La Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie rend hommage aux commerçants de Savoie avec la remise des Trophées du Commerce Savoyard 2019.

La grande expo sur les yaourts Baïko

La maison haut-savoyarde est engagée localement depuis 1956 avec des produits laitiers de grande qualité. L'exposition permettra de découvrir son histoire, ses valeurs et ses nouvelles gammes au travers d'une mise en scène originale et ludique.

A table avec les chefs et les experts du goût

De nouveaux ateliers culinaires rythment les trois jours du salon avec les cours de cuisine par des chefs renommés, le concours de pâtisserie amateur sur le thème du gâteau d'anniversaire présidé par Mercotte, et des ateliers découverte et dégustation organisés par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat avec la Cité du Goût et des Saveurs.

Des animations pour les enfants et pour les plus grands

La mini-ferme animée par Saveurs Campagnardes est de retour et plusieurs nouveautés complètent le programme d'animation du salon : des ateliers créatifs spécial Noël pour les enfants, la présence d'un artiste atypique, Jacques Straub, qui réalisera en « live » des tableaux à partir des pigments de vins de Savoie, et enfin, des démonstrations de collectes de truffes avec un cochon truffier.

Rencontrer, discuter et déguster

Le salon Saveurs & Terroirs est une occasion unique de rencontrer 150 producteurs et artisans passionnés par leurs produits cuisinés ou non, salés ou sucrés, traditionnels ou inédits, exotiques ou locaux, et arts de la table, pour tous les budgets et tous les goûts. A faire soi-même, à déguster sur place ou à emporter, toutes les combinaisons sont possibles !



Ce salon a ouvert ses portes pour la première fois en novembre 2000 avec 7000 visiteurs et 75 exposants. Pour sa 20^{ème} édition, il a doublé en nombre d'exposants et a quasiment triplé en nombre de visiteurs. 10 exposants sont présents depuis l'origine, ils seront remerciés et honorés lors de l'inauguration du salon le vendredi matin.

La présidence d'honneur : LA CCI SAVOIE



La Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie assure la présidence d'honneur du Salon Saveurs & Terroirs et organise sa soirée de remise des Trophées du Commerce Savoyard 2019 le 22 novembre à 19h30.

HALL A



Lors de la soirée du vendredi, la CCI Savoie dévoilera les lauréats des Trophées du Commerce Savoyard. 26 finalistes, commerçants de Savoie, sont en lice.

Ces Trophées récompensent depuis 2016 le dynamisme et l'esprit d'initiative des commerçants de Savoie dans les catégories : innovation commerciale et e-commerce, création et reprise d'entreprise, développement d'entreprise, commerce non sédentaire.

Une nouvelle distinction a été créée cette année : le Prix Coup de cœur du public. Durant la Foire de Savoie, le public a été invité à découvrir une exposition de photographies "Commerces d'excellence en Savoie" et à voter pour son commerçant préféré.

La remise des prix s'effectuera lors de cette soirée, en présence des partenaires du concours : la Fédération des Unions Commerciales de Savoie et la Caisse d'Épargne Rhône-Alpes.

La soirée se clôturera par un cocktail.

Inscription obligatoire sur le site internet de la CCI Savoie : www.savoie.cci.fr

Le saviez-vous ?

La CCI Savoie accompagne les cafés, hôtels et restaurants dans leur développement commercial et leur mise en conformité réglementaire. A l'heure d'une réglementation de plus en plus contraignante, de standards de qualité de plus en plus élevés, d'une clientèle toujours plus exigeante, il est désormais impératif de se faire accompagner, de se doter d'outils performants afin d'assurer la réussite de son entreprise.

Que ce soit un accompagnement pour le document unique, le titre de maître restaurateur, l'hygiène alimentaire, une visite mystère, un diagnostic complet, voire la mise en conformité vis-à-vis de la loi sur l'accessibilité, la CCI Savoie a une solution pour les cafés, hôtels et restaurants.

NOUVEAUTÉS PRODUITS ET EXPOSANTS



150 artisans et producteurs de toutes les régions françaises sont au rendez-vous pour partager leurs passions et leurs produits fait maison ou à faire soi-même. Parmi les nouveaux exposants et les nouveautés produits 2019, voici quelques références à suivre :

L'épicerie québécoise

Eric, Mirko et Jérôme, 3 amoureux du Québec, ont créé l'Épicerie Québécoise à Passy en Haute-Savoie au printemps 2019, pour faire découvrir des produits rares ou inédits en France. Certifié importateur distributeur bio, la petite boutique propose essentiellement des produits artisanaux de terroir : sirop d'érable bio, gelée d'érable, eau d'érable, préparation pour muffins et crêpes à l'érable, fleurs d'ail, huile de cameline, vodka et gin médaillés.



Or Addict

Or Addict est un vin effervescent brut sublimé par de véritables paillettes d'or pur alimentaires 23K. Il se décline en blanc de blanc 100% Chardonnay et en cuvée rosé 100% syrah, tous deux très doux et précieux. Or addict comprend un système lumineux par LED inclus sous chaque bouteille. Créé en 2010, ce vin festif est le fruit du travail d'une famille de producteurs de champagne et de grands vins de Bourgogne. Or addict existe en version classique et en version luxe dans une bouteille métallisée.



La Conserverie de la Tuilerie

Marilore et Bernard sont artisans fabricants de charcuterie sèche, terrines et plats cuisinés à l'ancienne et au naturel du Pays d'Othe (en Bourgogne). Ils produisent avec passion leurs saucissons au vin de chablis, au marc de Bourgogne ou au Chaource (fromage au lait entier de vache), en boyaux naturels, sans colorants, ni lactose, ou conservateurs. Ils se démarquent également avec leur filet mignon, tripes au chablis, andouillettes au ratafia de Bourgogne (marc et jus de raisin) et leur plats cuisinés et terrines du Moyen Age, riches d'épices et de saveurs d'un autre temps.



NOUVEAUTÉS PRODUITS ET EXPOSANTS (suite)

Apple des Cimes

Les cidres de glace Apple des Cimes ont été créés par six amis passionnés de leur terroir et tombés amoureux de cette boisson lors d'un voyage au Québec. Ils sont fabriqués à partir de pommes issues de vergers d'altitude des Hautes-Alpes près de Gap à plus de 1000 m d'altitude. La gamme comprend 4 cuvées uniques de boissons liquoreuses sucrées givrées, qui s'adaptent à toutes les combinaisons en apéritif, digestif ou pour accompagner un foie gras, une tarte tatin ou un tajine d'agneau. La cuvée Pomme givrée a obtenu la médaille d'or au concours de la 25^{ème} édition des Vinalies Internationales à Paris.



Croix de Savoie

Artisan implanté au cœur des Bauges, Manu Pillant réalise des blasons de la croix de Savoie traditionnelle, mais également des accessoires en bois décoratifs sur mesure pour les particuliers et les professionnels aux couleurs de l'emblème savoyard : décapsuleurs muraux, plateaux à fromage, porte-verres, porte-clés, ... Les différentes essences de bois (épicéa, pin, mélèze, frêne) proviennent du parc naturel des Bauges. La fabrication est artisanale dans le respect de la tradition et du terroir savoyard.



Plantes du puits des fées

Samuel Schmidt est installé depuis 2 ans sur les contreforts du Parc du Massif des Bauges, à Curienne, où il produit des plantes aromatiques et médicinales typiques des montagnes en agriculture raisonnée : genépi, hysope, arquebuse, sauge, thym..., une fois récoltées et séchées, elles sont transformées en liqueurs, tisanes, sirops et vins apéritifs, que le producteur liquoriste vend notamment lors de fêtes médiévales partout en France.



Prosper grill

Prosper Amar propose toutes sortes de produits faits maison autour de la truffe : brouillades, huiles, vinaigres, pâtes, foie gras, sels, moutardes, fromages farcis à la truffe, ..., et également des truffes râpées, en brisure ou des truffes entières. Les truffes traditionnelles sont originaires d'un domaine de 400 hectares près des Gorges du Verdon.



NOUVEAUTÉS PRODUITS ET EXPOSANTS (suite)

Satoriz

Le 1^{er} magasin Satoriz a ouvert à Annemasse en 1990, proposant une alimentation saine, locale et bio pour tous. « Satori » signifie une bonne santé physique et mentale dans le bouddhisme zen. Aujourd'hui, Satoriz compte 37 magasins répartis sur toute la moitié Est de la France de Reims à Nice en passant par Clermont-Ferrand. Satoriz vient pour la 1^{ère} fois au salon Saveurs & Terroirs pour faire découvrir ses valeurs et les produits de ses producteurs partenaires dont notamment les confitures Bouche Baie de la Chapelle-du-Bard et les pâtisseries et viennoiseries de la Boulangerie Savoyarde du village de Ecole au cœur des Bauges.



Librairie Garin

Implantée à Chambéry depuis sa création en 1948, la maison Garin est une des dernières librairies indépendantes chambériennes, investie localement pour faire découvrir la lecture au travers d'animations, conférences, rencontres littéraires, dédicaces d'auteurs, participation à des foires et salons, concours dans les écoles et collèges de Savoie. L'équipe dynamique de 13 personnes a choisi de présenter une sélection de livres de cuisine pour tous budgets, depuis les petits livres sur la cuisine de tous les jours jusqu'aux beaux livres sur la cuisine du monde, ou les grands chefs, comme le dernier livre de Mercotte, qu'elle dédicacera tous les jours pendant 2 heures.



Club Kiwanis

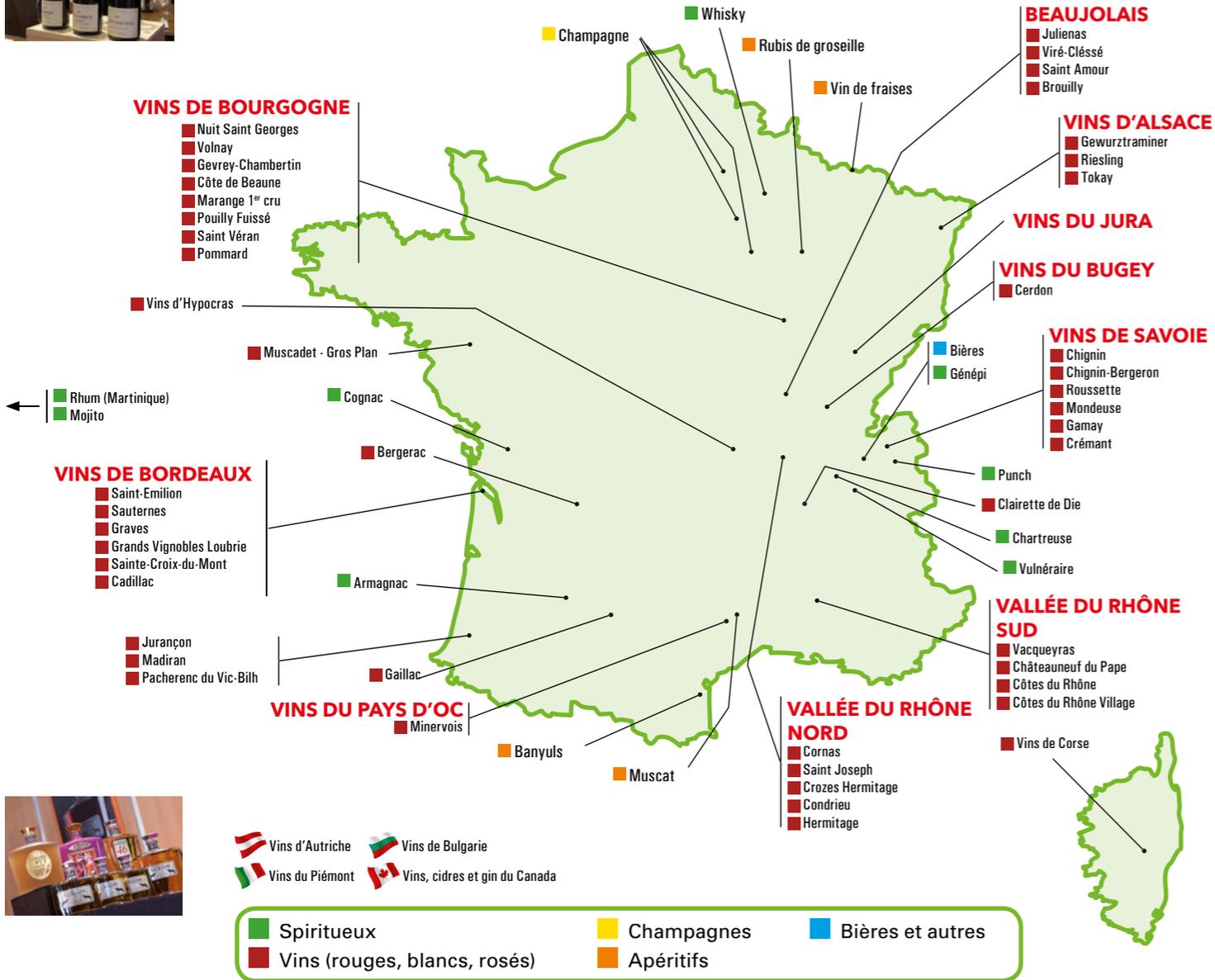
Le club de Chambéry - Aix-les-Bains revient pour la 2^{ème} année avec des soupes originales réalisées gracieusement par des restaurateurs locaux. Les bénéfices de l'opération permettent de financer des équipements pour les enfants autistes de l'IME d'Aix-les-Bains, une soupe solidaire et gastronomique pour animer les "jours du salon".



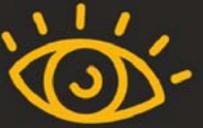
LES VIGNOBLES



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



PEINTURE AU VIN avec JACQUES STRAUB dit "JEMS"



GALERIE 1



Quand les arts picturaux et gastronomiques se rencontrent au salon, c'est avec un peintre pas comme les autres : du haut de ses 82 ans, Jacques Straub, de son nom d'artiste « Jems », nous invite pour une exposition et une performance live de peinture au vin où comme il aime le définir : « L'art au service du vin et le vin au service de l'art » !

Savoyard d'adoption depuis 3 ans, Jacques Straub se met à peindre suite à un grave accident vers 40 ans, d'abord avec du mercurochrome et des coton tiges à l'hôpital, puis il s'essaie au vin. Il crée et certifie la technique « œnopicturale » en 1983 qui consiste à séparer solide et liquide, pour ne garder que la poudre, « un peu comme la lyophilisation », explique t-il. Il obtient jusqu'à 8 pigments en poudre de couleurs différentes avec une bouteille, qu'il délaye ensuite avec le même vin pour peindre. 50 à 60 litres de vin lui permettent de travailler pendant 1 an.

Jacques Straub se définit comme un artiste qui « s'imprègne de la situation ». Il peint autant de paysages qui l'entourent que de situations plus abstraites, dans un style poétique et onirique. Il n'hésite pas à participer à différentes manifestations, au profit d'œuvres non caritatives comme Emmaüs, les sapeurs pompiers ou le Téléthon.



Il aime rendre hommage à l'origine des vins qu'il utilise dans ses peintures. C'est d'ailleurs avec du vin de Savoie qu'il va peindre pendant les trois jours du salon : Jacques Straub réalisera en direct des paysages de Savoie à partir de bouteilles d'Apremont et de Mondeuse de 2018 de la maison Perrier. Il exposera par ailleurs 25 tableaux originaux, issus de ses voyages et de l'Alsace, son pays d'origine.

baïko

LÉGENDAIRE DEPUIS 1956

EXPO 2019

BAIKO, UN YAOURT DE LÉGENDE



HALL C



La grande exposition 2019 met à l'honneur un acteur historique de la production laitière savoyarde : la maison Baïko, implantée à Archamps, au pied du mont Salève, en Haute-Savoie depuis 1956. La laiterie Baïko fabrique depuis 63 ans des yaourts au lait entier d'origine Savoie et distribués essentiellement dans la région Savoie Mont-Blanc.

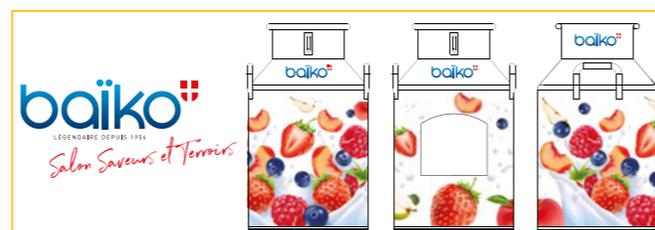


Des produits authentiques de qualité

L'atelier de fabrication est certifié IFS (garantie sécurité et qualité des produits alimentaires) et AB (agriculture biologique). Baïko a été le premier fabricant français à ajouter des fruits dans ses yaourts. Parmi les différentes gammes, les yaourts bio sont sans conservateur, ni arôme artificiel ou additif ; « rien que du naturel ! », avec des fruits ajoutés issus de l'agriculture biologique.



Foncièrement impliquée dans l'économie locale éco-responsable, Baïko présente son histoire, ses valeurs et la légende autour de son nom au travers d'une exposition originale : entre dégustations des nouvelles gammes de yaourts et visite d'un pot au lait géant, les visiteurs vont pouvoir entrer dans la légende de Baïko, personnage légendaire de la marque, arrivé des Balkans à l'âge de 16 ans à Archamps.



Un engagement local et responsable à moins de 30 km



La force de Baïko repose sur son réseau local. L'équipe travaille en confiance avec des producteurs de lait savoyards installés dans un rayon de 30 km maximum, qui sont rémunérés au juste prix, ce qui leur permet de travailler dans les meilleures conditions possibles. Baïko sélectionne des éleveurs passionnés par leur métier et respectueux du terroir et de leurs troupeaux.



Baïko en quelques chiffres

- 140 000 pots de yaourts produits par jour
- 214 000 litres de lait frais collectés par mois
- 25 salariés
- 6 producteurs laitiers conventionnels en Haute-Savoie
- 5 producteurs laitiers bio en France



Le grand concours de pâtisserie amateur 2019 : LE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



HALL B

Pour la 4^{ème} année, le concours de pâtisserie amateur investit le salon Saveurs & Terroirs, avec cette année une thématique en échos aux 20 ans du salon : le gâteau d'anniversaire. Un programme qui va inspirer les quatre finalistes amateurs venus de toute la France pour défendre leur recette et décrocher le prix de la meilleure création 2019 !



Sur les quelques 70 postulants inscrits en ligne entre le 16 septembre et le 3 novembre 2019, seulement quatre pâtissiers amateurs vont pouvoir mettre en pratique leur version du gâteau d'anniversaire au cours d'une « battle » culinaire de 2h, face au public et à un jury exceptionnel.

L'espace de démonstration culinaire 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.

A l'issue des demi-finales des vendredi 22 et samedi 23 novembre, deux finalistes s'affronteront le dimanche 24 novembre pour réaliser une revisite de leur gâteau d'anniversaire en dessert de Noël, histoire de corser la finale ! Le dessert (buche, entremets, couronne, ...) doit contenir un élément au moins du gâteau d'anniversaire réalisé la veille. Toutes les originalités et gourmandises sont permises, pourvu que le jury soit agréablement surpris et conquis par les desserts !



Un jury de fines bouches et professionnels de la pâtisserie



La présidente et marraine

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 son dernier « Les délices de Mercotte, extraits de son grimoire ».



Les membres



Cédric Pernot est le pâtissier chocolatier de la boutique Le Fidèle Berger, à Chambéry, et membre de la prestigieuse association Relais Desserts.



Roland Zanin est le pâtissier chocolatier de la Maison Zanin, en Vallée du Mont Blanc, et membre de la prestigieuse association Relais Desserts.



Catherine Brugger est la gagnante du grand concours pâtisserie amateur 2018 et blogueuse de "J'en reste baba".



Serge Carbonell est l'animateur de l'émission culinaire "L'assiette savoyarde" sur France Bleu Pays de Savoie.

Un gâteau d'anniversaire, oui mais quoi ?

Les candidats doivent célébrer le 20^{ème} anniversaire du salon Saveurs & Terroirs, en proposant un gâteau d'anniversaire. Cette année, il n'y a pas d'ingrédient imposé. Cependant, le gâteau doit être une création originale, de type entremets (pas de biscuit nappé de pâte à sucre), offrant un juste équilibre de textures, de saveurs et d'esthétisme.

Toutefois, prudence est de mise en pâtisserie, comme le répète Mercotte : « [...] le mieux est l'ennemi du bien ». Les choses les plus simples resteront sans doute les meilleures, les candidats devront donc savoir doser leur audace avec talent et parcimonie !

Conditions, modalités d'inscriptions, règles et règlement en ligne : www.concourssaveursetterroirs.fr

Les lots à gagner :

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



LE RENDEZ-VOUS DES CHEFS, TOQUES SANS TOC !



HALL B



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 Maxime Sieyes de Maxime Sieyes Traiteur. Au programme : 8 séances pour découvrir toute la richesse et la diversité de la cuisine en Pays de Savoie, et un parrain de renom, le pâtissier chocolatier Roland Zanin, Relais & Desserts.



Le parrain de l'édition 2019 : Roland Zanin

Membre de la prestigieuse association internationale de Haute Pâtisserie française Relais Desserts depuis 2013, Roland Zanin aime associer son goût pour les arts et la chocolaterie. Bercé par les odeurs du fournil paternel de son enfance, le haut-savoyard a tour à tour été musicien guitariste, peintre amateur, stagiaire chez Thuriès et Dalloyau, puis pâtissier en famille jusqu'à la retraite de son père en 1997. Il ouvre alors une première boutique à Saint-Gervais, puis à Cluses, avec sa femme Marie-France.

Roland Zanin et son équipe excellent dans les douceurs en tout genre mises en scène comme des sculptures gourmandes. A découvrir son « Cherry cherry » de fruits rouges dans sa coque de chocolat noir, ou ses ganaches de macarons au mojito ou tagada !



LE RENDEZ-VOUS DES CHEFS, TOQUES SANS TOC !

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 produits est Métro.*

Samedi 23 novembre



• 11h30 - 13h00 : **Roland Zanin**
Maison Zanin
(Relais desserts)
Vallée du Mont Blanc



• 15h00 - 16h30 : **Pierre Marin**
Auberge Lamartine
(1 étoile Michelin)
Le Bourget du Lac



• 17h00 - 18h30 : **Julien Denjan**
MOF Charcutier-Traiteur
Aix les Bains

Vendredi 22 novembre



• 11h30 - 13h00 : **Catherine Brugger**
Blogueuse de "J'en reste baba"



• 15h00 - 16h30 : **Antoine Cévoz-Many**
Le Savoy Hôtel
Le Bourget du Lac



• 17h00 - 18h30 : **Sophie Vissoud et Laurence Zorelle**
Auberge Saint Vincent
Apremont



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

Dimanche 24 novembre



• 12h00 - 13h30 : **Jean Bernard Verjus**
Le Carré Des Sens
(1 assiette Michelin)
Chambéry



• 14h00 - 15h30 : **Adrien Trouilloud**
Le Pinson
Chambéry



• 16h00 - 17h30 : **Michaël Arnoult**
Les Morainières
(2 étoiles Michelin)
Jongieux

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA SAVOIE

HALL D



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie renouvelle sa participation au salon avec la Cité du Goût et des Saveurs, une occasion de découvrir les ateliers culinaires proposés au grand public toute l'année, vitrine incontournable des savoir-faire locaux.

La CMA de la Savoie propose de participer à divers ateliers commentés par Daniel Gaïnétdinoff. A l'honneur cette année : la pâtisserie, la bière, la charcuterie, le limoncello... Démonstrations et dégustations gratuites des meilleurs produits garanties !

L'Union des Bouchers, fidèle à l'événement, propose une petite restauration locale, des dégustations de viandes uniques et la sélection départementale concours d'apprentis. La Fédération des Artisans Boulangers des deux Savoie est présente pour la 1^{ère} fois et organise deux concours régionaux et une dotation en public.

Plus d'informations : citedugout73.fr

Programme des ateliers culinaires

Vendredi 22 novembre

- 10h00 - 12h00 : Ateliers enfants sur l'anti-gaspillage alimentaire avec Grand Chambéry.
- 14h00 - 16h00 : Ateliers enfants sur l'anti-gaspillage alimentaire avec Grand Chambéry.
- 19h00 : Remise des prix BTM pâtisiers avec la MFR Le Fontanil.

Samedi 23 novembre

- 09h30 - 10h15 : Atelier découverte des meilleurs cafés du Monde, avec Sabrina Chauvet, pilea.café pour apporter conseils pour un meilleur café à la maison au quotidien.
- 10h30 - 11h15 : Atelier dégustation et accords bières-fromages avec Sylvain Ravier, Bières La Baujue .
- 11h30 - 12h30 : Farandole de macarons par le formateur pâtissier de la Cité du Goût et des Saveurs de la Savoie.
- 14h00 - 17h00 : Concours bouchers : sélection départementale Meilleur Apprenti de France-Union des Bouchers.
- 18h30 - 20h00 : Taxation (jury des produits) des Chevaliers du Bon Pain par la Fédération des Artisans Boulangers des deux Savoie.

Dimanche 24 novembre

- 09h30 - 10h15 : Atelier "Apprendre à faire son nougat" par le formateur Pâtissier de la Cité du Goût et des Saveurs de la Savoie.
- 10h30 - 11h15 : Atelier «Découverte du Limoncello» avec Ilde Pinna et accords en pâtisserie de cette liqueur au citron de Sardaigne.
- 11h30 - 12h30 : Atelier "Pâté Croûte" avec Bruno Revel Au Cochon Sans Souci.
- 14h00 - 16h45 : Concours départemental du Meilleur Croissant et des pièces en pâte à pains par la Fédération des Artisans Boulangers des deux Savoie.
- 17h00 : Remise des lots dont une voiture électrique Zoé de la Tombola régionale de l'Union des Bouchers.

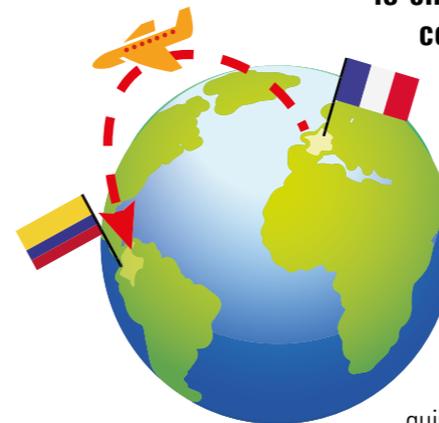


MFR LE FONTANIL CHOCOLAT COLOMBIEN

HALL C



La Maison Familiale Rurale Le Fontanil de St Alban Leysse met à nouveau les petits plats dans le chocolat pour le plaisir des visiteurs ! Au programme : le chocolat à coloration colombienne, faisant suite au voyage d'étude des apprentis en Colombie !



Les apprentis pâtisseries des sections CAP, Mention Complémentaire et Brevet Technique Professionnel du Fontanil ont, en effet, eu l'occasion de partir en Colombie pour un voyage d'étude financé en partie par les ventes sur le stand du salon Saveurs & Terroirs 2018. Ils ont pu s'immerger dans des exploitations de cacao, café et canne à sucre. Un film retraçant leur voyage est à découvrir sur le stand, en même temps qu'une déclinaison d'un chocolat à coloration colombienne à déguster ou à emporter.

Les jeunes vont également tout donner pour faire découvrir leur créativité au travers de productions traditionnelles à base de chocolat, mais aussi d'autres douceurs, telles que les pâtes de fruits, les guimauves, les marrons et les macarons. Comme chaque année, la fontaine à chocolat coulera à flot, pour le bonheur des gourmands !



Le Fontanil

LA MINI-FERME DE SAVEURS CAMPAGNARDES AUX COULEURS DE LA COURGE



HALL D



Les animaux de la ferme sont de retour au salon pour le bonheur des petits et grands, ainsi que des ateliers créatifs sur le thème de la courge, et une démonstration de sculpture sur fruits et légumes par Michel Pio, artiste champion de France dans sa catégorie. Un événement original et ludique organisé par le magasin coopératif Saveurs Campagnardes basé à la Motte Servolex.

Chèvres, brebis, cochons, ânes, lapins, poussins et volailles seront réunis sur 150 m², issus des exploitations agricoles associées au groupement Saveurs Campagnardes. Enfants et parents pourront discuter avec les éleveurs de leurs métiers et de leurs savoir-faire.

Les différents ateliers proposés sont accessibles pour les enfants dès 5 ans.



Démonstrations de Pépette, COCHON TRUFFIER



Guy Corriol est truffier de père en fils depuis 3 générations à Gréoux-Les-Bains dans les Alpes-de-Haute-Provence. Il est aujourd'hui l'un des 10 derniers truffiers encore en activité en France avec plus de 30 ans d'expérience.

Paysagiste de profession, Guy se réserve les mois de décembre à février pour le "cavage", recherche traditionnelle de truffes par le fait de creuser la terre avec le groin, avec sa truie de 8 ans de près de 180 kg. Pépette est la 10^{ème} truie qu'il a dressée pour "caver" les truffes sur le plateau des Gorges du Verdon. La semaine, ils vont chercher des truffes et le week-end ils sont en démonstration dans les fêtes et salons partout dans le Sud-Est de la France.

La venue de Pépette et Guy en Savoie est une première ! Ils vont effectuer des démonstrations de recherche de "diamants noirs" toutes les heures pendant les 3 jours du salon Saveurs & Terroirs. Guy répondra à toutes les questions des visiteurs, en vrai passionné de ses cochons truffiers et passeur des traditions ancestrales.



ATELIERS CRÉATIFS

GALERIE 1



Le salon Saveurs & Terroirs 2019 enrichit sa palette d'activités pour les enfants avec une nouvelle animation accessible durant les trois jours : l'atelier de Noël !



Les animateurs du Troubadour Circus d'Aix les Bains proposent différents ateliers créatifs autour du thème de Noël : bonhommes de neige en coton, guirlandes en bois, boules de neige en papier et décorations diverses pour le sapin et la maison. Les enfants effectuent peinture, découpage, collage avec l'aide des animateurs et peuvent repartir avec leurs créations.

Les ateliers durent de 20 à 30 minutes et sont gratuits, pour tous les enfants dès 5 ans.

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...



VENDREDI 22 NOVEMBRE

- 8h30** — **Concours gâteau d'anniversaire**
1^{ère} demi-finale
- 10h** — **Concours gâteau d'anniversaire**
Sélection du finaliste
- 10h** — **Atelier CMA**
Anti-gaspillage
- 11h30** — **RDV des chefs** - Catherine Brugger
- 13h** — **RDV des chefs** - Maxime Sieyes
- 14h** — **Atelier CMA**
Anti-gaspillage
- 15h** — **RDV des chefs**
Antoine Cévoz-Many
- 17h** — **RDV des chefs**
Sophie Vissoud et Laurence Zorelle
- 18h** — **Atelier CMA**
Cochon en croûte et farci
- 19h** — **Remise des prix BTM pâtisseries**
MFR Le Fontanil
- 19h - 22h** — **Nocturne**
- 19h30** — **œnologie** - Evelyne Léard-Viboux

SAMEDI 23 NOVEMBRE

- 8h30** — **Concours gâteau d'anniversaire**
2^{ème} demi-finale
- 9h30** — **Atelier CMA**
Meilleurs cafés du monde
- 10h30** — **Atelier CMA**
Dégustation bières-fromages
- 11h30** — **Concours gâteau d'anniversaire**
Sélection du finaliste
- 11h30** — **Atelier CMA**
Farandole de macarons
- 11h30** — **RDV des chefs** - Roland Zanin
- 14h** — **Union des Bouchers**
Concours Bouchers
- 15h** — **RDV des chefs** - Pierre Marin
- 16h30** — **Atelier CMA**
Techniques de préparation
des viandes
- 17h** — **RDV des chefs** - Julien Denjan
- 18h30** — **Fédération des Artisans Boulangers**
Taxation des Chevaliers du Bon Pain
- 19h - 22h** — **Nocturne**



DIMANCHE 24 NOVEMBRE

- 9h30** — **Concours gâteau d'anniversaire**
Finale
- 9h30** — **Atelier CMA**
Apprendre à faire son nougat
- 10h30** — **Atelier CMA**
Découverte du Limoncello
- 11h** — **Concours gâteau d'anniversaire**
Sélection du gagnant
- 12h** — **RDV des chefs** - Jean-Bernard Verjus
- 11h30** — **Atelier CMA**
Pâté Croûte
- 14h** — **Fédération des Artisans Boulangers**
Concours départemental du
Meilleur Croissant
- 14h** — **RDV des chefs** - Adrien Trouilloud
- 16h** — **RDV des chefs** - Michaël Arnoult
- 17h** — **Union des Bouchers**
Remise des lots de la Tombola

Les différents lieux du programme

Concours gâteau d'anniversaire et RDV des chefs : **Hall B**

Ateliers CMA : **Hall D**

Nocturnes : **Halls B, C et D**

SAVEURS & TERROIRS

Le salon festif
le + important
des Alpes

CHAMBÉRY
PARC DES EXPOS

savoieexpo
ÉVÈNEMENTS ET CONGRÈS

LES + DU SALON



2 nocturnes

Les vendredi 22 et samedi 23 novembre jusqu'à 22h avec animation musicale en déambulation dans les allées du salon.



3 porteurs

Ils sont à la disposition des visiteurs pour transporter gratuitement leurs achats jusqu'à leur voiture. Ils sont reconnaissables à leur tablier rouge, canotier et chariot de transport dans les allées du salon.



1 sac offert

Distribué gratuitement à l'entrée du salon pour faciliter ses achats et découvertes.



Des cadeaux à gagner

C'est déjà Noël sur le salon Saveurs & Terroirs.
A gagner : des produits du terroir et des cadeaux surprises.

Nouveau en partenariat avec l'association l'Alerte-Gentianes de Chambéry

Vestiaires/consigne : à disposition à l'entrée du salon pour déposer ses affaires et profiter du salon (2€)

Paquets cadeaux : kiosque d'emballage cadeau des achats à la sortie du salon.

Les profits reviennent en intégralité à l'Alerte-Gentianes.

L'ALERTE-GENTIANES, PLUS DE 100 ANS DE SPORT CHAMBÉRIEN



L'Alerte-Gentianes est le fruit de la fusion en 2012 de deux associations chambériennes : L'Alerte Chambérienne (qui fait partie des plus anciennes associations sportives de Chambéry du haut de ses 107 ans) et Les Gentianes Bleues.

Elle compte aujourd'hui 20 salariés et plus de 1000 adhérents, filles et garçons, de 1 an à 77 ans, qui pratiquent de multiples activités sportives et artistiques sur tout le bassin chambérien : gymnastique loisirs et compétition, danses, fitness, éveil enfant, sport adapté, parkour (art de la rue acrobatique, freerun, street workout), couture et chant. L'association propose également des stages multisports et loisirs créatifs pendant les vacances, ainsi que des manifestations toute l'année pour tous.

Plus d'infos : <http://www.alerte-gentianes.com>

INFOS PRATIQUES



ORGANISATION



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

HORAIRES D'OUVERTURE

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

TARIFS D'ENTRÉE

Normal : 4 € / Réduit : 2 € pour les 10-18 ans / Gratuit pour les enfants accompagnés de moins de 10 ans.
Entrée gratuite pour tous les visiteurs de 10 h à 14 h le vendredi 22 novembre.

ACCÈS

En voiture, par la voie rapide urbaine (sortie n°15), suivre le fléchage « Savoieexpo - Parc des Expositions ».
En bus, ligne 4 > arrêt le Phare/Parc-Expo et ligne chrono C > arrêt Bissières. Plus d'infos : www.synchro-bus.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 dans l'enceinte du Parc des expositions. 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 2.

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

SAVEURS & TERROIRS... DES COULEURS ET DES SAVOIRS !



**SAVEURS
&
TERROIRS**

Le salon festif
le + important
des Alpes

UN ÉVÈNEMENT 
savoieexpo