

SAVEURS & TERROIRS

26
▼
28
NOV.
2021

Le salon festif
le + important
des Alpes

CHAMBÉRY
PARC DES EXPOS



DOSSIER DE PRESSE

SAVEURS & TERROIRS

Le salon festif
le + important
des Alpes

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

L'édito	3
La Présidence d'Honneur : La CMA Rhône-Alpes Savoie	4-5
Les nouveautés des exposants	6-8
La carte des vignobles	9
L'expo 2021 : Les curiosités Dolin	10-11
Le concours de pâtisserie amateur 2021	12-13
Le rendez-vous des chefs	14-15
CFA Le Fontanil	16
La mini-ferme de Saveurs Campagnardes	17
Le coin des enfants	18
Les restaurateurs du salon	19
Le programme jour après jour	20-21
Les + du salon	22
Infos pratiques	23

CONTACT PRESSE



Demandez votre badge presse avant le 19/11/20

☀ **Laetitia 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 ☀ laurence@2lagence.com

Dossier de presse complet en ligne, photos et documentation en téléchargement : <https://espacepresse.2lagence.com/salonSet2021>

Crédit photos : C. Moureaux Savoieexpo, CMA AURA Savoie, Collectif des brasseurs alpins, Caviar de France, Salaisons St Hubert, Distillerie Gessienne, les gouters de Margaux, M. Jolyot, Brasserie du Mont-Blanc, Dolin, C. Bouchayer, G. Cottet, J. Poncet, S. Fautrelle, S. Carbonelle, C. Brugger, D. Loisel, PM Gaury, E. Prowalskie, C. Quintilla, S. N'Gassa, B. Curro, M. Arnoult, CFA Le Fontanil.

☀ **Conception** : Emergence - 06 22 04 52 16 ☀ **Rédaction** : Laurence Thollet, 21'agence.com



LE RENDEZ-VOUS DE LA GOURMANDISE AU CŒUR DES ALPES



Du 26 au 28 novembre 2021, 150 exposants se retrouvent sur 7000 m² pour accueillir 20 000 visiteurs au Parc des Expositions de Savoieexpo. La 21^e édition du salon Saveurs & Terroirs est l'occasion d'éveiller ses papilles, de découvrir des pépites inédites à déguster sans modération et de préparer les fêtes de fin d'année.

Un rendez-vous « en vrai » sur 3 jours et 2 nocturnes pour tous les amoureux de la grande et de la petite cuisine d'ici et d'ailleurs !

La grande expo sur la Maison Dolin

La plus ancienne entreprise des Pays de Savoie a choisi le salon Saveurs & Terroirs pour fêter ses 200 ans. L'exposition inédite permettra de découvrir son histoire, ses métiers, ses savoir-faire et ses produits au travers d'un véritable cabinet de curiosités, entre alambics, affiches et flacons originaux.

Présidence d'honneur par la CMA Auvergne Rhône Alpes Savoie

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie met à l'honneur cette année la pâtisserie, la bière, la charcuterie, les sushis et le thé entre autres, au travers d'ateliers culinaires et de différents temps forts avec l'Union des Bouchers Charcutiers Traiteurs de Savoie et la Fédération des Artisans Boulangers des deux Savoie.

A table avec les chefs et les amateurs de fine cuisine

De nouveaux ateliers culinaires vont rythmer les trois jours du salon avec les cours de cuisine par des chefs renommés de la région, le grand concours du pâtissier amateur sur le thème de la pâte à choux en folie présidé par Mercotte et Cédric Pernot.

Des animations pour les enfants et pour les plus grands

Les enfants sont les bienvenus pour initier leurs palais aux joies de la cuisine. Différents ateliers créatifs leur seront dédiés avec cette année une nouveauté : des cours de pâtisserie autour du pain d'épices. La mini-ferme animée par Saveurs Campagnardes est de retour avec plusieurs animaux tous doux. Enfin, nouveauté 2021 : les visiteurs pourront participer à un grand jeu concours avec des lots à gagner en instantané et un gros lot en tirage au sort le dimanche !

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, faites-vous plaisir !



LA PRÉSIDENTE D'HONNEUR : LA CMA AURA SAVOIE

HALL D



Présidence d'honneur 2021
ARTISANS DE SAVOIE

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône-Alpes Savoie assure la Présidence d'Honneur du salon Saveurs & Terroirs et tient à mettre en avant les savoir-faire locaux des métiers de bouche, qui font toute notre richesse.

Cette année, la CMA Savoie propose aux visiteurs de participer à divers ateliers culinaires qui mêleront conseils, découvertes et dégustations sur les thèmes de la pâtisserie, la bière, la charcuterie, les sushis et l'art du thé, entre autres. Une vraie diversité pour dynamiser les 3 jours de salon !

L'Union des Bouchers Charcutiers Traiteurs de la Savoie valorisera sa filière viande avec des démonstrations, des dégustations et son célèbre concours départemental du meilleur apprenti boucher.

La Fédération des Artisans Boulangers des deux Savoie organisera des démonstrations et le concours de la meilleure baguette : « Le Savouet ».

Toute l'équipe de la CMA Savoie a hâte de vous retrouver sur son stand pour ce rendez-vous convivial et gourmand !

La Cité du Goût et des Saveurs s'invite au salon

L'équipe de la Cité du Goût et des Saveurs, gérée par la CMA Savoie, déménage ses fourneaux le temps du salon Saveurs & Terroirs pour nous offrir un programme d'ateliers culinaires de grande qualité pour les débutants comme les passionnés.

La Cité du Goût et des Saveurs est un lieu unique en pays de Savoie, animée par des équipes qui vous accueillent avec le sourire pour vivre des instants culinaires gourmands. Dans un espace chaleureux tout neuf de 200 m² à Technolac, les visiteurs viennent partager des moments ludiques et conviviaux autour de la pâtisserie et de la cuisine en famille, entre amis ou même collègues de travail, du lundi au samedi. Le catalogue 2022 sera présenté pendant le salon et les premières inscriptions seront possibles.

Plus d'informations sur le site de réservation en ligne : citedugout73.fr



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



FÉDÉRATION DES ARTISANS
BOULANGERS
DES PAYS DE SAVOIE



Programme des ateliers culinaires



Vendredi 26 novembre

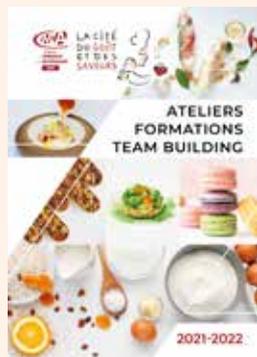
- **10h00 - 12h00** : Ateliers enfants sur la saisonnalité et les métiers de bouche.
- **14h00 - 16h00** : Ateliers enfants sur l'anti-gaspillage alimentaire avec Grand Chambéry.
- **18h00 - 18h45** : Atelier côte d'agneau avec les apprentis bouchers du Fontanil.
- **19h00** : Remise des prix BTM pâtissiers avec le CFA Le Fontanil.

Samedi 27 novembre

- **10h10 - 10h50** : Atelier découverte des meilleurs thés du monde, avec Dominique Loccisano, sommelier et créateur Thés bio.
- **11h00 - 11h45** : Atelier « pâtisserie orientale » avec Anissa, La Petite Cantine.
- **12h00 - 12h45** : Atelier « sushis - makis » avec Sushiko.
- **14h00 - 17h00** : Concours bouchers : sélection départementale Meilleur Apprenti de France-Union des Bouchers.
- **19h00 - 20h00** : Atelier dégustation et découverte des bières avec le collectif des Brasseurs Alpains.

Dimanche 28 novembre

- **10h10 - 10h50** : Atelier « farandole de macarons » par le formateur Pâtissier de la Cité du Goût et des Saveurs de la Savoie.
- **11h00 - 11h45** : Atelier « verrine apéritif » avec les apprentis charcutiers - traiteurs du Fontanil.
- **12h00 - 12h45** : Atelier « pâté croûte » avec Bruno Revel, Au Cochon Sans Souci.
- **14h00 - 15h00** : Atelier démonstration brioche et pâte feuilleté.
- **15h00 - 16h45** : Concours départemental de la meilleure baguette « Le Savouet » par la Fédération des Artisans Boulangers des deux Savoie.





LES NOUVEAUTÉS DES EXPOSANTS

150 artisans et producteurs de toutes les régions françaises sont au rendez-vous pour partager leurs passions et leurs produits faits maison ou à faire soi-même. Parmi les nouveaux exposants et les nouveautés produits 2021, voici quelques références à suivre :



Le collectif des brasseurs alpins

Créé en 2020 par plusieurs brasseries des deux Savoie, le CBA (Collectif des Brasseurs Alpains) vise à promouvoir la bière artisanale, favoriser l'échange des savoir-faire entre professionnels et soutenir la filière.

L'idée est venue d'une envie commune d'organiser des événements conviviaux pour réunir les amateurs de bières. L'année 2020 n'ayant pas été propice à la mise en place de rendez-vous festifs, les brasseries membres se sont d'abord fait connaître en proposant des cartons découvertes de 24 bières. Ils ont également élaboré une recette commune avec du malt bio et local (malterie Malt'in Pott à Allonzier la Caille) et de l'huile essentielle de Sapin (Les Sens des Alpes à Ste Hélène sur Isère), toujours dans l'esprit de valoriser notre belle région montagnaise.

Le CBA est composée de 7 brasseries : Brasserie Caquot (Albens), Brasserie Le Mazot (Thonon les Bains), Brasserie La Baujue (Lescheraines), Brasserie La Barbue (La Ravoire), Brasserie Les Funambules (La Croix de la Rochette), Brasserie de Chanaz (Chanaz), Brasserie du Merle (Puygros).



Caviar de France

Caviar de France est le premier éleveur, producteur et artisan français de caviar depuis 1993, installé sur un site naturel et préservé au Moulin de la Cassadote, à Biganos, aux abords du Bassin d'Arcachon. Les bassins sont alimentés par une rivière locale, le Lacanau, en circuit ouvert. L'eau y est pure et évacuée ; la nourriture est saine, naturelle, et les poissons prennent 8 à 10 ans pour se développer.

Forte de son savoir-faire et de son expertise dans l'élevage d'esturgeons et de la production de caviar, la Maison est devenue une signature synonyme d'excellence à la française. Les caviars sont produits selon des recettes ancestrales et complétées par quelques secrets de fabrication acquis au fil des années au Moulin. Caviar de France est membre de l'Association Caviar d'Aquitaine.





LES NOUVEAUTÉS DES EXPOSANTS

Salaisons de la Saint Hubert

La petite entreprise familiale, du nom du patron des chasseurs, fabrique de la charcuterie authentique avec de vraies saveurs savoyardes, depuis son laboratoire situé à Sainte Hélène du Lac en Savoie.

La famille Meyer, comprenant les parents et les deux filles, a lancé son activité en 2016 avec des salaisons traditionnelles, mais également des recettes originales créées par Didier, le père, ancien boucher charcutier. Cela donne des produits uniques comme les miches (petits saucissons en forme de cœurs), déclinées suivant les occasions en miches vin chaud pruneau à l'armagnac pour Noël, ou des miches pomme et Calvados pour le clin d'œil aux normands. La charcuterie artisanale propose aussi des diots, des diots de choux, des merguez, des chipolatas, des saucisses aux herbes, des brochettes, etc.



Distillerie Gessienne

Yohann Thabuis produit ses liqueurs de façon 100% artisanale et locale au cœur du Pays de Gex, entre Jura et Léman. La distillerie réalise, depuis sa création en 2020, la macération de ses plantes et de ses fruits issus de l'agriculture biologique locale et met en bouteille sur place, dans son atelier à Collonges.

Tous ses produits sont uniques, sans arômes artificiels, ni colorants ou conservateurs, et fabriqués à partir de l'eau minérale naturelle d'Aix-les-Bains. Les matières premières sont made in France (bouteille, bouchons, étiquettes, alcool, ...) et le réseau de distribution est trié sur le volet auprès de cavistes, épicerie fines et restaurants gastronomiques premium. Parmi les incontournables à découvrir : la liqueur de menthe, médaille d'or au Concours International de Lyon 2021 ou la liqueur de badiane médaille d'or Spirits Selection au Concours Mondial de Bruxelles 2020.





LES NOUVEAUTÉS DES EXPOSANTS (SUITE)

Les goûters de Margaux

Le projet d'Elizabeth Figard est né d'une passion familiale pour la pâtisserie. Avec la naissance de sa fille en 2020 et le passage des 40 ans, elle a choisi de changer de vie et de faire ce qui lui plait : fabriquer et partager les saveurs des goûters faits maison de notre enfance ; un retour aux vraies valeurs avec beaucoup de douceur et de passion.

Ses biscuits artisanaux sont confectionnés dans sa cuisine à Lovagny en Haute-Savoie, avec des produits locaux frais et des ingrédients 100% naturels, sans colorant artificiel, conservateur, additif, arôme artificiel ou épaississant. Chaque recette est testée et approuvée par sa fille Margaux, qui a aujourd'hui 18 mois. Cookies, brownies, financiers, madeleines, cakes ou sablés sont à tester sans hésiter !



Champagne Alain Vesselle

La famille Alain Vesselle est installée depuis plusieurs générations à Bouzy, célèbre Grand Cru de la Montagne de Reims. Alain qui reprend le domaine dans les années 60, crée sa propre marque de champagne. En digne héritier d'une lignée de viticulteur, il transmet sa passion pour la vigne et le vin à son fils Eloi, et lui-même à ses trois fils.

Guillaume, à la tête de l'exploitation familiale depuis 2014, perpétue l'héritage et le savoir-faire ancestral tout en y apportant une touche de modernité. Il crée la gamme des Intrépides, conduit le vignoble en viticulture durable et suit les traces de son grand-père en développant l'œnotourisme.

Le domaine compte plusieurs médailles dont l'or au Concours des Vins 2020 pour la cuvée Antoine Vesselle issue des plus beaux chardonnays de la Maison, et l'argent au concours Mondial de Bruxelles 2021 pour la cuvée Saint Eloi Grand Cru, 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir.



Brasserie du Mont Blanc

L'emblématique brasserie des Alpes revient au salon Saveurs & Terroirs pour présenter non seulement ses différentes gammes de bières brassées à l'eau des glaciers du Mont-Blanc, de renommée internationale, mais également pour faire découvrir son bar à gin. 5 fois championne du monde avec la Cristal IPA, la Rousse et la Blanche du Mont-Blanc élues meilleures bières du monde au World Beer Award, la Brasserie du Mont-Blanc n'hésite pas à varier les plaisirs, toujours avec modération.

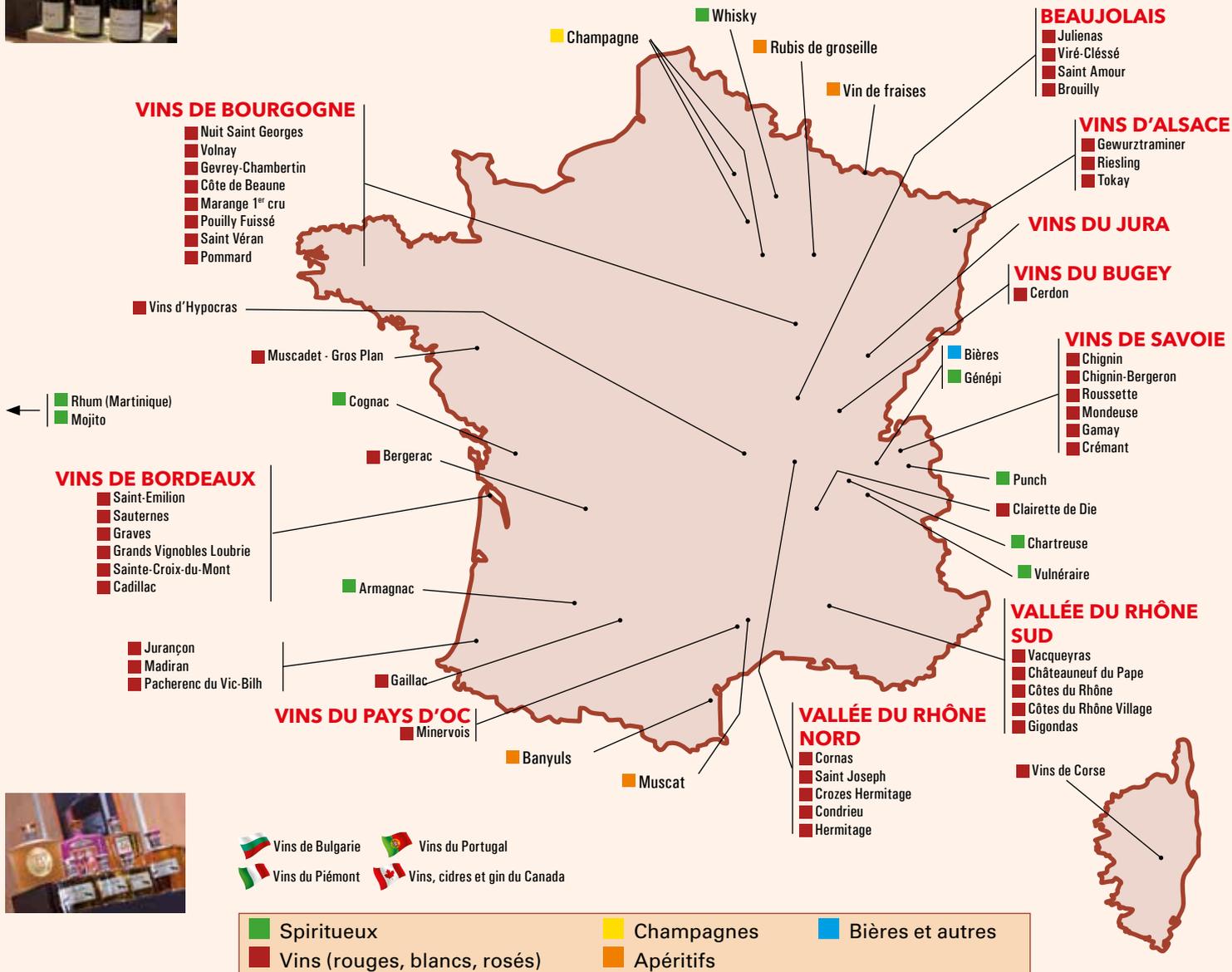




LA CARTE DES VIGNOBLES



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





L'EXPO 2021

HALL C

LES CURIOSITÉS DOLIN : 200 ANS D'HISTOIRES ET DE SAVEURS...

En 1821, Joseph Chavasse, distillateur et liquoriste savoyard, inventait le Vermouth de Chambéry. 200 ans plus tard, l'entreprise Dolin célèbre l'événement fondateur, marquant le début d'une épopée commerciale et familiale unique. Cette histoire et bien d'autres curiosités seront au centre de l'exposition-événement proposée par Dolin aux visiteurs du salon.

Partenaire de l'édition 2021, l'entreprise Dolin dévoilera, sur 63 m², une exposition inédite sur l'histoire, les métiers, les savoir-faire et les produits de l'une des plus anciennes entreprises des pays de Savoie encore en activité.

Un cabinet de curiosités



Organisée en différents pôles, l'exposition baptisée « Les curiosités Dolin » donnera à découvrir une fresque historique courant sur plus de deux siècles, une reconstitution de matériel d'époque utilisé pour la distillation et la macération, une partie de la collection d'objets réunis au fil des ans (matériel de distillation, flacons, bouteilles, étiquettes, affiches, gravures, objets promotionnels...), les alcools et liqueurs ayant participé à la légende de Dolin (Vermouth de Chambéry, Généri des Alpes...), les sirops Marie Dolin, avec en avant-première la présentation des saveurs 2022 (pomme et thé-pêche) et du nouveau visage de Marie Dolin dessiné par l'illustratrice Julie Wintz-Litty pour la nouvelle identité visuelle de la marque.

Un herbier de plantes des Alpes



Durant les trois journées du salon, les visiteurs pourront aussi découvrir un herbier de plantes des Alpes, matières premières naturelles faisant la spécificité des boissons Dolin. Ce pôle sera animé, pour les petits et les grands, par le conteur Zian des Alpes.

Enfin, à quelques semaines des fêtes de fin d'années, le public pourra, évidemment, faire ses courses dans un kiosque de vente Dolin situé à proximité de l'exposition.





DOLIN



Les chiffres clés

- ♥ Chiffres d’Affaires : 15 Millions d’euros
- ♥ 60 pays à l’export
- ♥ 22 salariés (+ 4 renforts saisonniers)
- ♥ Superficie des bâtiments : 4 600 m²
- ♥ 2 chaînes d’embouteillage
- ♥ 1 alambic
- ♥ 20 cuves destinées à la fabrication
- ♥ 120 références de boissons alcoolisées
- ♥ 22 références de parfums de sirops





GRAND CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR 2021 LA PÂTE À CHOUX EN FOLIE !

HALL B

Pour la 5^e année, le salon Saveurs & Terroirs accueille le grand concours pâtissier amateur. Cette nouvelle édition reprend les codes des précédentes avec une thématique originale et non moins complexe : la pâte à choux. Le jury est composé des noms de la gastronomie locale, et le concours se déroule sur 3 jours de qualifications puis de finale en conditions réelles.

Alors, à vos fouets et que le meilleur gagne !



Des amateurs de plus en plus nombreux

Avec plus de 80 participations en 2019, ce concours s'est fait une place et un nom. Les amateurs de toute la France et même de la Belgique voisine tentent leur chance avec un engouement grandissant chaque année. Les conditions pour participer sont simples : ne pas avoir de diplômes en cuisine, aimer pâtisser et réussir à séduire les jurés avec une recette et des photos originales et gourmandes !

Le concours amateur s'est avéré être un tremplin pour plusieurs des finalistes, qui ont pu accéder ensuite à des émissions culinaires (« Les rois des gâteaux ») ou devenir professionnels culinaires.



4 finalistes en « battle » sur scène pendant 3 jours

Les 4 candidats présélectionnés vont pouvoir mettre en pratique leur version de la pâte à chou en folie lors des demi-finales vendredi 26 et samedi 27 novembre, un contre un sur la scène de démonstration culinaire face au public et au jury, avec deux cuisines équipées par les partenaires Schmidt, Whirlpool et KitchenAid. Des écrans géants et plusieurs caméras permettront de capter toute la finesse des gestes techniques et des astuces des candidats amateurs.

Les deux gagnants des demi-finales s'affronteront le dimanche 28 novembre pour réaliser une revisite de leur recette de la pâte à choux en folie en dessert de Noël. Toutes les originalités et gourmandises sont permises !



Un jury de professionnels de la pâtisserie autour de **Mercotte** et **Cédric Pernot**

Les présidents et parrains

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 ».



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



Les présidents et parrains

Sébastien Fautrelle est maître artisan dans la plus vieille chocolaterie d'Aix les Bains, référencé dans le prestigieux Gault & Millau. Depuis 32 ans en pâtisserie chocolaterie, il a travaillé chez les meilleurs ouvriers de France Joël Patouillard (Ardèche) et Patrick Chevallot (Val d'Isère).



Jennifer Poncet est la finaliste du grand concours Pâtissier amateur 2019, et d'autres concours (cité du chocolat Valrhona 2020). En reconversion professionnelle, elle prépare un BTM Chocolatier en apprentissage chez Thierry Court (Grenoble).



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



Informations pratiques

Les lots : 1 Super Blender KitchenAid Artisan d'une valeur de 600 € et des bons d'achats en articles culinaires chez Arnaud SAS et COOKME !



Conditions, modalités d'inscriptions, règles et règlement : www.concoursaveursetterroirs.fr



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 pour la première année par Serge Carbonell, animateur de l'émission culinaire « L'assiette savoyarde » sur France Bleu Pays de Savoie. Au programme : 9 séances pour découvrir à la fois toute la richesse de la gastronomie en Pays de Savoie, et différentes facettes de la cuisine ensoleillée de pays lointains. Un mélange sucré salé tout en finesse à découvrir !



Le nouveau chef d'orchestre

Serge Carbonell est un homme de passions simples, amoureux de la Savoie, de la cuisine et de la radio. Il fait ses premières armes il y a 35 ans comme animateur sur plusieurs radios libres (Alpes 1, Radio Isa et Radio Mont-Blanc), puis entre à France Bleu Pays de Savoie en 1996, où il anime depuis 12 ans l'émission culinaire quotidienne emblématique « L'assiette savoyarde ». Serge reçoit chaque jour un invité, chef ou producteur local, à venir partager ses recettes et ses bons produits de terroir à son micro. Il fait le « passeur de plat », discret et bienveillant, pour mettre en avant tous les acteurs, étoilés ou non, qui font toute la richesse de notre région.

Serge Carbonell a concocté pour le salon Saveur & Terroirs un programme à la hauteur de son carnet d'adresses : les chefs invités viennent non seulement des 2 Savoie, mais également de pays lointains, du Cameroun, du Pérou et de l'Italie. Il y en aura pour tous les goûts, sucré ou salé, d'ici et d'ailleurs, entre tradition et modernité !





LE RENDEZ-VOUS DES CHEFS, TOQUES SANS TOC !

HALL B

Les cours de cuisine - Hall B

Chaque cours comprend une heure de démonstration d'une recette suivie d'une demi-heure de dégustation.

Vendredi 26 novembre

- **13h00 - 14h30** : « Choux fleurs rôtis, omble chevalier sarrasin »
David Loisel, Chef du restaurant l'Orangerie - Château de Candie (Chambéry le vieux)
- **15h00 - 16h30** : « Raviole de tourteau et betterave, avocat et mousse citron »
Valentin Marin, Chef du restaurant l'Auberge Lamartine - 1 étoile (Bourdeau)
- **17h00 - 18h30** : « Bûche suprême »
Sébastien Fautrelle, Maitre artisan Chocolaterie Pâtisserie Fautrelle (Aix-les-Bains)



Samedi 27 novembre

- **13h00 - 14h30** : « Raviole végétale au sérac et épiquillos, jus de roquette »
Eric Prowalskie, Chef du restaurant La Rotonde - 1 étoile - Hôtel des Trésoms (Annecy)
- **15h00 - 16h30** : « Le ceviche, spécialité de poisson de la cuisine péruvienne »
Claudia Quintalia, Chef du restaurant de spécialités péruviennes Le Pérou (St Béron)
- **17h00 - 18h30** : « Le cigare praliné aux noisettes du piémont et Grué de cacao »
Serges N'Gassa et **Max Martin**
Serges N'Gassa, Chocolatier torréfacteur camerounais de la Maison Cocoa Valley (Villaz et Epagny), collègue culinaire de France
Max Martin, Chef pâtissier du restaurant Yoann Conte - 2 étoiles (Veyrier du Lac)



Samedi 27 novembre, 19h30

Initiation à l'oenologie avec
Evelyne Léard-Viboux,
dégustatrice professionnelle, conférencière et auteur d'articles et d'ouvrages sur les vignobles de Savoie.
Dégustation autour des vins présentés sur le salon Saveurs & Terroirs.



Dimanche 28 novembre

- **13h00 - 14h30** : « Sapin de Noël chocolat noir et framboises »
Catherine Brugger, Bloggeuse culinaire « J'en reste baba », finaliste du grand concours Pâtissier amateur 2018
- **15h00 - 16h30** : « Canederlo, spécialités des Dolomites »
Bartolo Curro, Chef du restaurant italien A modo mio (Aix-Les-Bains)
- **17h00 - 18h30** : « Cœur de saumon mi-cuit, émulsion Chignin Bergeron, légumes de la Famille Favrin »
Florian Braissand, Chef du restaurant l'Estrade - 1 assiette Michelin (Aix-Les-Bains)





CFA LE FONTANIL

CHOCOLAT COLOMBIEN ET BOCAUX RESPONSABLES

HALL C

Le Centre de Formation d'Apprentis Le Fontanil de St Alban Laysse vient présenter les nouvelles créations imaginées par les apprentis et portés par une équipe de professionnels motivés. Le Fontanil vient de lancer à la rentrée 2021 plusieurs nouveautés tant au niveau aménagements que formations : une conserverie, un nouveau voyage d'étude, ... ça bouge au Fontanil !

CFA | Le Fontanil

Les apprentis pâtissiers partis en voyage d'étude en Colombie en 2020, sont revenus motivés et amoureux de la Colombie ! Cette expérience leur a permis de créer une déclinaison d'un chocolat avec une typicité de Colombie nommé « L'Antioquia » qui sera présenté sur leur stand, à déguster ou à emporter. Le film qui retrace leurs aventures en Colombie sera également diffusé pendant le salon.

Le prochain voyage d'étude est prévu à destination du Népal. Il sera financé en partie par les ventes réalisées sur le stand du Fontanil.

Le Fontanil a ouvert pendant le confinement une conserverie dont l'objet est de distribuer les produits artisanaux en bocaux créés par les apprentis lors d'actions de solidarité notamment pour les étudiants. La Conserverie du Fontanil prône une démarche vertueuse avec une gestion efficace des productions, le tri des déchets, une consommation responsable et des approvisionnements en circuit court. Différents produits seront proposés à la vente en partenariat avec le Syndicat des Bouchers de Pays de Savoie, le syndicat des Boulangers de Savoie et la CMA AURA Savoie.



Le stand du CFA Le Fontanil sera donc cette année tout en sucré-salé avec des productions traditionnelles à base de chocolat, mais aussi d'autres douceurs, telles que les pâtes de fruits, les guimauves, les marrons et les macarons, mais également des terrines et des surprises à découvrir sur place !

65





LA MINI-FERME DE SAVEURS CAMPAGNARDES

HALL D

Les animaux de la ferme sont de retour au salon pour le bonheur des petits et grands, ainsi qu'une animation originale de sculpture sur fruits et légumes. Un événement original et ludique organisé par le magasin coopératif Saveurs Campagnardes basée 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.

Michel Pio, artiste champion de France dans sa catégorie, revient avec ses démonstrations de sculpture sur fruits et légumes, un art millénaire venu de Chine et Thaïlande d'une grande finesse, à découvrir sans modération !





LE COIN DES ENFANTS

Les enfants sont rois au salon Saveurs & Terroirs ! Plusieurs activités leur sont dédiés pour leur permettre de jouer, créer et s'amuser autour des thèmes de la cuisine et du monde du goût et des saveurs

Ateliers créatifs de Noël

GALERIE 1



L'équipe de Troubadour Circus d'Aix-les-Bains propose différents ateliers créatifs autour du thème de Noël : bonhommes de neige en coton, guirlandes en bois, boules de neige en papier et créations manuelles diverses pour décorer le sapin et la maison aux couleurs de Noël. Les enfants effectueront peinture, découpage, collage avec l'aide des animateurs et pourront repartir avec leurs créations.

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



Ateliers pâtisserie

HALL B



Le Salon Saveurs et Terroir 2021 enrichit sa palette d'activités pour les enfants avec une nouvelle animation accessible durant les trois jours : pâtisserie pain d'épice !

Le pain d'épice n'aura plus de secret pour les jeunes visiteurs du salon. Ce gâteau au miel, agrémenté d'épices comme la cannelle, la coriandre, ou l'anis étoilé, est une pâtisserie typique de Noël qui annonce à grands pas les festivités de fin d'année !

Au programme :

- ✿ Création de sujets en pain d'épices,
- ✿ Décoration des biscuits avec différents toppings.

Les enfants pourront, soit déguster sur place, soit repartir avec leurs créations et les accrocher au sapin de Noël ! Les ateliers durent 20 minutes et sont gratuits, pour tous les enfants entre 5 ans et 12 ans.

Ils se déroulent le samedi et le dimanche de 10h30 à 11h30 et de 15h à 19h.





LES RESTAURATEURS DU SALON



Pour les petites et grosses faims, le salon Saveurs & Terroirs met les petits plats dans les grands avec **8 restaurants** :

- Nealina** Bistronomie
- Chez Vincent** Traditionnel
- Cabane à Pizza** Pizzeria, panini, spécialités italiennes...
- Auguste** Savoyard, fondue...
- Chalet Alsacien** Bretzels...
- Huîtres Céline** Huîtres, soupes de poissons, moules
- Mokolo** spécialités africaines
- Raclette & Co** Raclette et diots



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





LE PROGRAMME JOUR APRÈS JOUR

VENDREDI 26 NOVEMBRE

- 8h30** — **Concours Pâte à Choux en folie**
1^{ère} demi-finale
- 10h** — **Concours Pâte à Choux en folie**
Sélection des finalistes
- 10h-12h** — **CMA pour les enfants**
La saisonnalité et les métiers de bouche
- 13h - 14h30** — **RDV des chefs** - David Loisel
- 14h - 16h** — **Atelier CMA**
Anti-gaspillage
- 15h - 16h30** — **RDV des chefs**
Valentin Marin
- 17h - 18h30** — **RDV des chefs**
Sébastien Fautrelle
- 18h - 18h45** — **Atelier CMA / CFA Le Fontanil**
Côte d'agneau
- 19h** — **Remise des prix BTM pâtissiers**
CFA Le Fontanil
- 19h - 22h** — **Nocturne**

SAMEDI 27 NOVEMBRE

- 8h30** — **Concours Pâte à Choux en folie**
2^{ème} demi-finale
- 10h** — **Concours Pâte à Choux en folie**
Sélection des finalistes
- 10h10 - 10h50** — **Atelier CMA**
Meilleurs thés du monde
- 10h30 - 11h30** — **Atelier pâtisserie enfants**
Pain d'épices
- 11h - 11h45** — **Atelier CMA**
Pâtisserie orientale
- 12h - 12h45** — **Atelier CMA**
Sushis - makis
- 13h - 14h30** — **RDV des chefs**
Eric Prowalskie
- 14h - 17h** — **Concours Bouchers**
Sélection départementale
Meilleur Apprenti de France
- 15h - 16h30** — **RDV des chefs**
Claudia Quintalia
- 15h - 19h** — **Atelier pâtisserie enfants**
Pain d'épices
- 17h - 18h30** — **RDV des chefs**
Serge N'Gassa et Max Martin
- 19h - 20h** — **Atelier CMA**
Dégustation Bières - fromages
- 19h - 22h** — **Nocturne**
- 19h30** — **œnologie** - Evelyne Léard-Viboux



LE PROGRAMME JOUR APRÈS JOUR

DIMANCHE 28 NOVEMBRE

- 8h30** — **Concours Pâte à Choux en folie**
Finale
- 10h** — **Concours Pâte à Choux en folie**
Sélection du finaliste
- 10h10 - 10h50** — **Atelier CMA**
Farandole de macarons
- 10h30 - 11h30** — **Atelier pâtisserie enfants**
Pain d'épices
- 11h - 11h45** — **Atelier CMA / CFA Le Fontanil**
Verrine apéritif
- 12h - 12h45** — **Atelier CMA**
Pâté croute
- 13h - 14h30** — **RDV des chefs**
Catherine Brugger
- 14h - 16h45** — **Concours Boulangers**
Sélection départementale
Meilleure Baguette
- 15h - 16h30** — **RDV des chefs**
Bartolo Curro
- 15h - 19h** — **Atelier pâtisserie enfants**
Pain d'épices
- 17h - 18h30** — **RDV des chefs**
Florian Braissand

**SAVEURS
&
TERROIRS**
Le salon festif
le + important
des Alpes

CHAMBÉRY
PARC DES EXPOS



LES + DU SALON



2 nocturnes

2 nocturnes, les vendredi 26 et samedi 27 novembre jusqu'à 22h avec animations musicales en déambulation dans les allées du salon.



1 sac offert

1 sac offert par la Maison Dolin distribué gratuitement à l'entrée du salon pour faciliter ses achats et découvertes.



3 porteurs

3 porteurs 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.



Vestiaires

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

Les profits reviennent à l'Alerte-Gentianes.



Des cadeaux à gagner !

C'est déjà Noël sur le salon Saveurs & Terroirs. Scannez les QRcodes des flyers distribués à l'entrée du salon ou sur les 6 totems répartis sur le salon. Gagnez des produits du terroirs et des cadeaux surprises. Un tirage au sort le dimanche permettra de gagner un gros lot !





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 26 et samedi 27 novembre (nocturnes animées)
De 10 h 00 à 19 h 00, le dimanche 28 novembre

TARIFS D'ENTRÉE

Normal : 5 € / Réduit : 3 € 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 26 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 offert par la Maison Dolin 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

PASS SANITAIRE... des mesures sanitaires pour votre confort et votre sécurité

Tous les visiteurs, exposants et personnels de l'événement de plus de 12 ans doivent présenter un pass sanitaire à jour pour entrer sur le salon SAVEURS & TERROIRS, soit une preuve papier ou numérique :

- D'un test PCR négatif de moins de 72h.
- OU d'un test antigénique négatif de moins de 48h.
- OU du certificat de vaccination de 2 doses de plus de 7 jours (ou 1 dose pour les personnes ayant eu un antécédent de Covid).
- OU du résultat d'un test RT-PCR ou antigénique positif attestant du rétablissement de la Covid-19, de plus de 11 jours et de moins de 6 mois.

Plus d'informations sur : <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus>




savoieexpo
ÉVÉNEMENTS ET CONGRÈS

La réponse aux grands événements

SALONS · CONGRÈS · EXPOSITIONS · CONVENTIONS

PARC DES EXPOSITIONS

1725, Avenue du Grand Ariétaz - 73000 CHAMBÉRY