

# DOSSIER DE PRESSE

# SAVEURS & TERROIRS

1 SALON À S'OFFRIR

CHAMBÉRY  
25 > 27  
NOVEMBRE 2022

PARC DES  
EXPOS

UN ÉVÈNEMENT  
savoieexpo



# 150 EXPOSANTS ARTISANS & PRODUCTEURS sur 7000 m<sup>2</sup>

Un salon à s'offrir pour tous les gourmands des Alpes

## SOMMAIRE

L'édito	2
Les nouveautés des exposants	4-6
La carte des vignobles	7
Le rendez-vous des chefs	8-9
CFA Le Fontanil 100% chocolat	10
La mini-ferme de Saveurs Campagnardes	11
Les ateliers CMA Savoie - La Cité du Goût	12
Le coin des enfants	14
Les restaurants du salon	15
Le programme jour par jour	16-17
Les + du salon	18
Infos pratiques	19

## CONTACT PRESSE

**Demandez votre badge presse avant le 21/11/2022**

- ☞ **Laetitia MICHEL**, chargée de communication • 04 79 62 22 80 - 06 49 08 4019 • 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 : [espacepresse.2lagence.com/salonSET2022](https://espacepresse.2lagence.com/salonSET2022)**

Crédit photos : Caroline Moureaux, Lou Breton Romans, La ccoopérative Ici en Chartreuse, Terroir café, La péniche aux abeilles, Blanc de Nêfles, Ma Boite à Biscuits, Soos, Chez Gaston, Chocolaterie des Bauges, La Soulane, Famille Boutrais, Château Cantelaupe, Fausone, S. Carbonelle, Saveurs Campagnardes, CMA AURA Savoie.

**Conception** : Emergence - 06 22 04 52 16 • **Rédaction** : Laurence Thollet, 2lagence.com

La 22<sup>ème</sup> édition du salon Saveurs & Terroirs est LE salon à s'offrir pour préparer les fêtes de fin d'année ; un moment unique pour tous les amoureux de la grande et de la petite cuisine d'ici et d'ailleurs, sur 3 jours et 2 nocturnes, du 25 au 27 novembre 2022. 150 exposants se retrouvent sur 7000 m<sup>2</sup> pour accueillir 20 000 visiteurs au parc des expositions de Savoieexpo, l'occasion de savourer, découvrir et d'éveiller ses papilles sans modération !

### *A table avec les chefs et maitres artisans de notre région*

De nouveaux ateliers culinaires vont rythmer les trois jours du salon avec les traditionnels cours de cuisine par des chefs étoilés, maîtres artisans et conférenciers de renom de la région, avec parmi les nouveautés, le chef Benoît Vidal du restaurant L'Atelier Edmond 2 étoiles à Val d'Isère, et un atelier dégustation de whisky par Les Grands Alambics à Chambéry.

### *Ateliers multi-couleurs avec la CMA Savoie et la Cité du goût*

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie met à l'honneur cette année la pâtisserie, la bière, les spécialités bouchères, les sushis, le thé, les compositions florales et le gaspillage alimentaire, 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.

### *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 la venue du Père Noël en avant-première. La mini-ferme animée par Saveurs Campagnardes est de retour avec plusieurs animaux tout doux à découvrir.

### *Rencontrer, discuter et déguster*

Le salon Saveurs & Terroirs est une occasion unique de rencontrer 150 producteurs et artisans passionnés par leurs produits traditionnels ou inédits, exotiques ou locaux, cuisinés ou non, salés ou sucrés, pour tous les budgets et tous les goûts.

**A faire soi-même, à déguster sur place ou à emporter, pour se faire plaisir !  
Beau salon gourmand à tous !**

Pascal Barcella, *Président de Savoieexpo*



# Les nouveautés des exposants



Parmi les 150 artisans et producteurs à découvrir, voici quelques nouvelles pépites à suivre pour la 22<sup>e</sup> édition du salon Saveurs & Terroirs :

## La coopérative Ici en Chartreuse



Située au cœur du Parc Naturel Régional de la Chartreuse depuis 1935, la coopérative laitière réunit 22 producteurs entre Isère et Savoie, et transforme 4,5 millions de litres de lait par an avec 24 salariés. Parmi sa belle gamme de fromages au lait cru entier de vache, on ne manquera pas de tester la fondue d'Ici en Chartreuse qui marie 3 fromages emblématiques : le Grand Duc pour son exceptionnelle onctuosité, le Mont Granier pour son fondant et son arôme fruité et l'Estival aux saveurs de noisette.

## Terroir café



Artisan torréfacteur, Joris Berenger a installé sa boutique d'épicerie fine à Grésy-sur-Aix (73). Passionné de café d'exception qu'il torréfie dans ses ateliers à Grésy-sur-Aix et Chanaz, et amateur de thé 100% biologique, Joris privilégie une production artisanale de qualité. Il vient présenter ses différentes gammes de cafés en grain et capsules, ses thés et tisanes, ainsi que les accessoires indispensables pour réussir sa pause-café/thé. Sans oublier, des démonstrations de « latte art », où comment sublimer une tasse de café avec un tableau éphémère de mousse de lait.

## La Péniche aux abeilles



La miellerie de Chanaz (73) offre comme originalité d'être installée sur une péniche au bord du canal de Savières. La boutique permet de découvrir le miel de Lydie et Nicolas Reveyron, installés à Chanaz depuis 15 ans avec 450 ruches, mais également de nombreux produits dérivés de la ruche, comme de la liqueur, des cosmétiques, de la pâte à tartiner ou des confiseries, ... La péniche accueille aussi des visites guidées avec des ruches pédagogiques vitrées en libre accès. Les apiculteurs viennent au salon avec 2 nouveaux produits : une pâte à tartiner au miel, chocolat au lait ou noir et noisettes (et sans huile de palme), et un caramel à tartiner au miel et beurre salé.

## Blanc de Nèfles



Ce vin apéritif est issu d'un étonnant mariage entre un vin blanc aromatique et un fruit méditerranéen, la nèfle du Japon, qui pousse près d'Arles. Il est à la fois doux et frais. En 1<sup>ère</sup> bouche, l'amande vient flatter les papilles, c'est le noyau du fruit qui parfume ! Puis vient la gourmandise, c'est le petit côté sucré de la recette suivi d'une note fruitée, ce sont les nèfles bio pressées dont le jus est remis en bouteille. On termine par une belle pointe d'acidité apportée par le cépage Colombard, connu pour sa fraîcheur. Blanc de Nèfles raconte son histoire qui nous vient des anciens et qui ne laisse personne indifférent.

# Les nouveautés des exposants



## Ma Boite à Biscuits



Biscuiterie artisanale basée à Voglans (73) depuis 2021, Ma Boite à Biscuits propose des gourmandises originales personnalisables, fabriquées avec des produits français de qualité, sans colorants, arômes, ni conservateurs artificiels. Avec Ma Boite à Biscuits, c'est un retour en enfance garanti ! Parmi les nouveautés à découvrir sur le stand : les sablés Mantecaos au citron et à la cannelle, et les croquants Bredeles au goût vanille, qui annoncent les fêtes de Noël.

## Mousse Smoos



Rien de mieux qu'une mousse de liqueur, design et originale pour préparer ou accompagner de multiples recettes de desserts, glaces, cocktails et cafés. Olivier Marmet a créé ses recettes brevetées dans son atelier à Chambéry. La gamme se décline en différentes émulsions alcoolisées (16% alc.vol.) uniques au monde : génépi (produit par la Maison Dolin), chartreuse (de la distillerie du Massif de la Chartreuse), rhum (des îles françaises), cognac (vieilli 2 ans en fûts), poire williams (distillée en France), calvados (vieilli 2 ans en fûts), gin (distillé en France).

## Chez Gaston



Chez Gaston, c'est une histoire de famille passionnée par les glaces et les gaufres Liégeoises. Simon Deleplanques a créé son activité à Annecy en 2019 avec sa compagne Alexandra, dans le même esprit que son père l'avait fait 40 ans plus tôt dans les Hauts-de-France. Il se lance d'abord dans la vente de ses glaces sur le Paquier d'Annecy avec un triporteur. Puis il ouvre sa première boutique de glaces familiales et de gaufres sucrées et salées dans le centre-ville d'Annecy. Un nouveau magasin ouvrira début décembre à Chambéry, rue du Sénat. La glace vanille est à tester absolument, élue 3<sup>e</sup> meilleure glace à la vanille de France par le célèbre guide gastronomique Gault & Millau ! Et pour plaire au plus grand nombre, Chez Gaston a créé une gaufre de Liège vegan, à découvrir au Salon.

## Chocolaterie des Bauges



Frédéric Pellier-Cuit est artisan chocolatier depuis plus de 30 ans. Il aime imaginer les goûts, jouer avec les textures et créer des associations uniques. Après 24 ans dans la très renommée Maison Au Fidèle Berger à Annecy, il reprend la Chocolaterie des Bauges avec son épouse Marlène Rossi-Pellier-Cuit. Désireux de travailler local et durable, la Chocolaterie des Bauges travaille avec des producteurs locaux comme le lait bio et les plantes des Bauges, ou l'écrin fabriqué en France avec la coque de fève de cacao. Une nouveauté est à découvrir pendant le Salon : un chocolat garni d'un caramel à la pulpe de cacao.

## La Soulane



Créé en 2001 par Sophie de Widt, le domaine de la Soulane produit différents produits à base de lait de jument, en agriculture biologique : bonbons, savons, crèmes, shampoings, ... Les juments bénéficient d'un climat océanique exceptionnel typique du nord du département du Lot, à Salviac (46), sur des terres et pâturages travaillés en culture biologique, sans pesticides, dans le respect de la biodiversité (certification Ecocert). Plusieurs déclinaisons de savons sont à découvrir : chèvrefeuille, propolis, pépin de raisin, ... et deux nouveautés pour le Salon : des bonbons au lait de jument et framboise, et des savons karité et lait de jument nature.



# Les nouveautés des exposants

## Huitres Famille Boutrais



La famille Boutrais fait partie de ces success stories familiales de la baie de Saint-Malo. D'abord Pascal, autodidacte, installe sa production d'huitres spéciales à Clew Bay dans le Nord de l'Irlande il y a 20 ans. Puis il forme son fils Hugo pour reprendre les rênes. Aujourd'hui, la famille compte cinq exploitations ostréicoles en Irlande et en France avec des équipes françaises ayant un savoir-faire unique. La Maison Boutrais vient au salon avec un assortiment de 3 huitres : l'huitre creuse de Cancale aux saveurs puissantes et iodées, l'huitre spéciale (taux de chair supérieur à 10%) aux parfums d'amande et de noisette et l'huitre plate aux forts goûts d'iode et de noisette.

## Château Cantelaube



Le domaine viticole se situe sur la prestigieuse appellation Saint-Emilion. Converti en bio depuis 2017, Château Cantelaube a instauré une pratique engagée traditionnelle au « bon sens paysan » avec une cueillette à la main, une vinification et une élaboration sans soufre et surtout un élevage à 100 % dans des amphores en terre cuite. Le sol atypique et exceptionnel composé de galets, silex et gravier permet aux pieds de Merlot âgés en moyenne de 50 ans de prendre toute leur maturité. Le domaine présente au Salon différentes nouvelles cuvées dont la cuvée Autentica, un Saint-Emilion qui casse les codes avec un nez dominé par la griotte et la prune.

## Famiglia Fausone - Truffes d'Alba

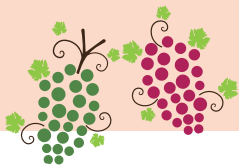


La Maison Fausone propose depuis 1948 les meilleures truffes d'Italie, les truffes sauvages noires et blanches d'Alba. Giovanni et Rita Fausone, originaires du Piémont au nord-ouest de l'Italie, ont créé l'entreprise familiale, qui est aujourd'hui tenue par les petits-enfants. La truffe d'Alba est la plus prestigieuse et la plus réputée des truffes. Elle doit son nom à la commune du Piémont, Alba, d'où elle est originaire. La truffe noire est récoltée l'été et la blanche en hiver. Divers produits à base de truffes sont proposés par la Maison Fausone pour les particuliers et pour les professionnels : concentré de truffe d'Alba à 90 %, huile à la truffe blanche, crème de vinaigre balsamique à la truffe, lamelles de truffes noires, ...

## Club Kiwanis



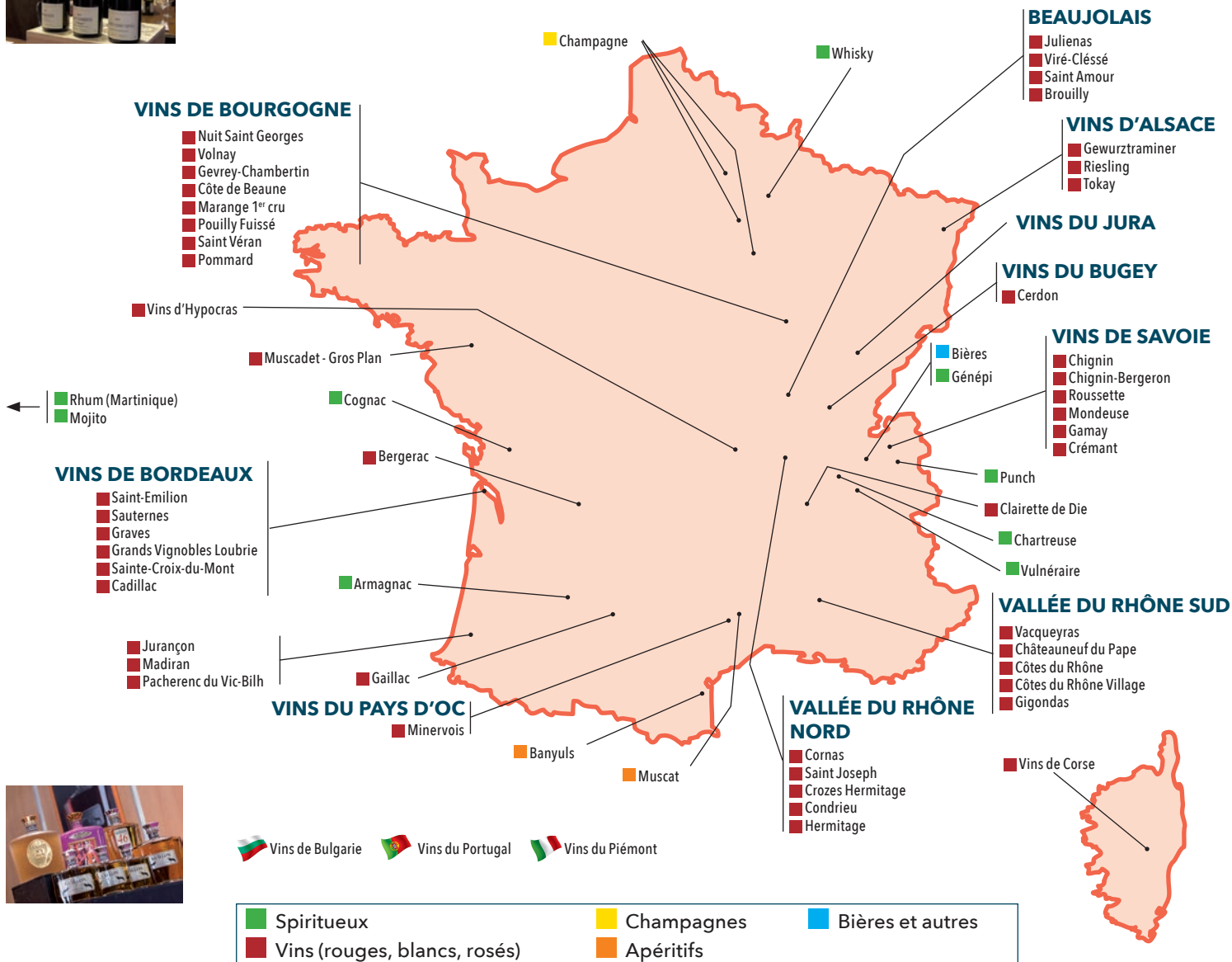
Le club de Chambéry - Aix-les-Bains s'installe pour la 3<sup>e</sup> fois à l'entrée du Salon, en extérieur, avec « les soupes des chefs », des créations originales gracieusement réalisées par des restaurateurs locaux. Les bénéfices de l'opération seront reversés au service pédiatrique des prématurés de la maternité de Chambéry. Les Kiwanis organisent également une collecte de jeux et jouets de Noël au profit d'une association savoyarde aidant les enfants en difficulté ou en souffrance. Les familles qui déposeront leur jouets auront des bons cadeaux en échange. Le Noël du cœur commence à Saveurs & Terroirs !



# La carte des vignobles



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





# Eh toques !

## Le rendez-vous des chefs



Quoi de mieux que de pouvoir suivre une recette de cuisine par un grand chef de renom de la région ? Le Salon Saveurs & Terroirs renouvelle le rendez-vous des chefs, orchestré par Serge Carbonell, animateur de « La table France Bleu » sur France Bleu Pays de Savoie.

Au programme : 12 séances pour découvrir toute la richesse de la gastronomie en Pays de Savoie et d'ailleurs. Un voyage au cœur des meilleures cuisines pour découvrir les trucs et astuces des plus grands !

### Le chef d'orchestre, Serge Carbonell

Amoureux de la bonne cuisine et de la Savoie, Serge Carbonell est un incontournable quand il s'agit de partager de bonnes adresses savoyardes, ainsi que des recettes gourmandes et originales et des produits du terroir. Discret et bienveillant, il aime faire le passeur de plats afin de mettre en avant toute la richesse de notre région.

Serge Carbonell a concocté un programme aux petits oignons pour Saveurs & Terroirs, avec des têtes d'affiche de renom des bords de lac comme des sommets enneigés. Parmi les nouveautés, **Benoit Vidal**, le chef du restaurant l'Atelier Edmond 2 étoiles Michelin, vient de Val d'Isère spécialement pour nous. Les whiskys sont également à l'honneur avec une dégustation animée par Alexandre Kubiak de la boutique **Les Grands Alambics** à Chambéry.



### Vendredi 25 novembre

Inscription sur place



#### ◆ 16h00 - 17h30 :

"L'instant tea time 2 étoiles"

**Baptiste Depoorter** - Nouveau chef pâtissier de la Maison Yoann Conte  
2 étoiles (Veyrier du lac)



#### ◆ 18h00 - 19h30 :

"Recette monochrome automnale : tartelette courange" (courge aux agrumes, œufs de brochets et tagette)

**Benoît Vidal**

Chef du restaurant L'Atelier Edmond  
2 étoiles (Val d'Isère)



#### ◆ 20h00 :

Initiation à l'œnologie

Animée par **Evelyn Leard-Viboux**,  
dégustatrice professionnelle, conférencière et auteure d'ouvrages sur les vignobles de Savoie



### Samedi 26 novembre

Inscription sur place



#### ◆ De 11h00 à 12h30 :

"Gnocchi'nduja e gorgonzola"

**Natasha Sinopoli** - Cheffe du food truck La Cucina di Nonna Lisa (Le Bourget du Lac)



#### ◆ De 13h00 à 14h30 :

"Courge de Savoie, St Jacques et noix de Grenoble"

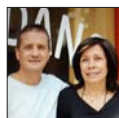
**David Loisel** - Chef du restaurant L'Orangerie Château de Candie - (Chambéry le Vieux)



#### ◆ De 15h00 à 16h30 :

"Pavlova à toutes les saisons"

**Cédric Pernot** - Pâtissier chocolatier de la pâtisserie Au fidèle Berger - Relais et dessert (Chambéry)



#### ◆ De 17h00 à 18h30 :

"Le pain de Modane"

**Fabien Noguera** - Boulanger-pâtissier (Modane)



#### ◆ 19h00 :

"Le whisky : histoire, fabrication et dégustation"  
Animé par **Alexandre Kubiak** de la boutique Les Grands Alambics (Chambéry)

### Dimanche 27 novembre

Inscription sur place



#### ◆ De 10h30 à 12h00 :

"Cardons à la moelle de bœuf et Beaufort"

**Alain Perrillat-Mercerot** - Chef du restaurant Atmosphères - 1 étoile (Le Bourget-du-Lac)



#### ◆ De 12h30 à 14h00 :

"Biscuit de rascasse, émulsion de crustacés, tartare de gambas au yuzu"

**Jean-Bernard Verjus**

Chef du restaurant Le Carré des Sens (Chambéry)



#### ◆ De 14h30 à 16h00 :

"Comme un St-Honoré"

**Sébastien Fautrelle** - Maître artisan chocolatier de la chocolaterie Sébastien Fautrelle (Aix-les-Bains)



#### ◆ De 16h30 à 18h00 :

"La surprise du chef"

**Mickaël Arnoult**

Chef du restaurant Les Morainières  
2 étoiles (Jongieux)

# CFA Le fontanil

## Voyages en terre colombienne et québécoise

CFA

Le Fontanil



Le Centre de Formation d'Apprentis Le Fontanil de St-Alban-Leyse profite de son stand à Saveurs & Terroirs pour mettre en valeur toute la créativité de ses jeunes apprentis. Double pression pour eux, car les ventes de leur production vont permettre de financer leur voyage d'étude en Colombie et au Québec.



Le stand du CFA Le Fontanil sera cette année à la fois sucré et 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. 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 ! Et la traditionnelle fontaine de chocolat coulera à flot pour les plus gourmands !



Les apprentis pâtisseries prévoient cette année deux voyages d'étude : un groupe ira en Colombie pour une immersion dans les exploitations de cacao, café et canne à sucre. Un « show cooking » ou émission de cuisine sera organisé avec une école de pâtisserie de Medellín, capitale de la Colombie. Le deuxième groupe se rendra au Québec pour un échange de compétences avec une école de pâtisserie de Montréal.



# La mini-ferme de Saveurs Campagnardes



Les animaux de la ferme sont de retour à Saveurs & Terroirs pour le plus grand bonheur des visiteurs, petits et grands ! Le magasin de producteurs fermiers Saveurs Campagnardes de la Motte-Servolex (73) organise l'événement original et ludique avec une mini-ferme d'animaux vivants sur 150 m<sup>2</sup> et une démonstration unique de sculptures sur fruits et légumes.



50 fermes agricoles des Alpes sont associées au groupement Saveurs Campagnardes. Différents événements sont organisés toute l'année par la boutique de la Motte Servolex. La venue de chèvres, brebis, cochons, ânes et lapins issus des exploitations agricoles associées, est l'occasion pour les enfants et les parents de discuter avec les éleveurs de leurs métiers et de leurs savoir-faire.

Par ailleurs, une démonstration exceptionnelle de sculptures sur fruits et légumes sera proposée pendant les 3 jours du Salon. Michel Pio, artiste champion de France dans sa catégorie, revient avec ses sculptures sur fruits et légumes, un art millénaire venu de Chine et de Thaïlande d'une grande finesse, à découvrir sans modération !



# Les ateliers culinaires de la CMA AURA Savoie



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône-Alpes Savoie revient à Saveurs & Terroirs avec un programme d'ateliers riche de découvertes au cœur de notre territoire local.

En partenariat avec la Cité du Goût et des Saveurs, l'Union Des Bouchers De Savoie et la Fédération des Artisans Boulangers Des Pays De Savoie.



La Cité du Goût et des Saveurs, gérée par la CMA Savoie à Technolac, déménage ses fourneaux et ses équipes le temps du salon Saveurs & Terroirs pour nous offrir des ateliers culinaires de grande qualité pour les débutants comme pour les passionnés. Cette année, la CMA Savoie propose aux visiteurs de participer à des animations qui mêleront conseils, découverte et dégustation sur les thèmes du gaspillage alimentaire, les spécialités bouchères, les compositions florales pour sublimer sa table, la pâtisserie, la bière et les sushis, entre autres. Une vraie diversité pour dynamiser les 3 jours de salon !



# Programme des ateliers culinaires

Animés par Pierre VEILLET

Hall D

## Vendredi 25 novembre

### ◆ 10h00 - 12h00 :

Ateliers scolaires enfants sur le gaspillage alimentaire, les circuits courts, les métiers de bouche et sculpture sur fruits-légumes

### ◆ 14h00 - 16h00 :

Ateliers scolaires enfants sur le gaspillage alimentaire, les circuits courts, métiers de bouche et sculpture sur fruits-légumes

### ◆ 16h45 - 17h30 :

Atelier démonstration et dégustation de spécialités bouchères avec l'Union des Bouchers de Savoie et les apprentis du CFA Le Fontanil

### ◆ 18h00 - 18h45 :

Remise des médailles du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France 2022 »

### ◆ 19h00- 19h45 :

Remise des diplômes BTM pâtisserie avec le CFA Le Fontanil

## Samedi 26 novembre

### ◆ 10h10 - 10h50 :

Atelier art de la table « Composition florale originale pour les fêtes de fin d'année » avec Yann MARIN artisan fleuriste de « C'est Ma Nature » à Yenne.

### ◆ 11h00 - 11h45 :

Atelier « Viennoiserie et pain décoré » avec un formateur et les apprentis boulangers du Fontanil.

### ◆ 12h00 - 12h45 :

Atelier « Sushis - Makis » avec Alex TAM de Umami Sushi à Chambéry

### ◆ 14h00 - 17h00 :

Concours bouchers : sélection départementale Meilleur Apprenti de France avec l'Union des Bouchers de Savoie.

### ◆ 19h00 - 20h00 :

Atelier dégustation et découverte des bières avec Antoine CAQUOT de la Brasserie Caquot à Entrelacs

## Dimanche 27 novembre

### ◆ • 10h10 - 10h50 :

Atelier « Farandole de macarons » par Fabrice ALLARD formateur pâtissier de la Cité du Goût et des Saveurs.

### ◆ 11h00 - 11h45 :

Atelier « Biscuit de Savoie » avec Maryam KRAWCZAK artisan boulanger pâtissier de « LAURENTIENNE » à Valmorel.

### ◆ 12h00 - 12h45 :

Atelier « Pâté croûte » avec Bruno et Brigitte REVEL de « Au Cochon Sans Souci » à Barberaz.

### ◆ 14h00 - 14h45 :

Atelier « Pain Le Savouet » avec Mickael MUGNIER artisan boulanger de « Au pain d'Antan » à Courchevel

### ◆ 15h00 - 16h45 :

Concours départemental de la meilleure baguette « Le Savouet » par la Fédération des Artisans Boulangers des Pays de Savoie



# Le coin des enfants



Le Salon Saveurs & Terroirs 2022 renouvelle ses temps forts dédiés aux enfants avec des ateliers pâtisserie et ateliers de Noël pendant les 3 jours du salon.

## Ateliers pâtisserie

### Hall B stand 67

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.



## 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.*



## Le Père Noël et son traineau

### Galerie 1

Il n'est jamais trop tôt pour rencontrer le Père Noël !

Il sera présent, exceptionnellement pour Saveurs & Terroirs, avec sa hotte et son traineau. Les enfants pourront écrire leur lettre au Père Noël et la poster sur le salon. Ils pourront aussi se faire prendre en photo avec le Père Noël sur son traineau.



# Les restaurants du Salon



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

- Nealina** ..... Bistronomie
- Chez Vincent** ..... Traditionnel
- La Baraque à frites** ..... Frites
- Auguste** ..... Savoyard, fondue...
- Huîtres Céline** ..... Huîtres, soupes de poissons, moules
- Raclette & Co** ..... Raclette et diots
- Croque & Nous** ..... Croque-monsieur gourmands



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



# LE PROGRAMME jour après jour

## Vendredi 25 novembre

- ◆ **10h00 - 12h00 :**  
Ateliers CMA pour enfants  
*Gaspillage alimentaire, circuits courts, métiers de bouche et sculptures sur fruits-légumes*
- ◆ **14h00 - 15h30 :**  
RDV des chefs - **Invité surprise**
- ◆ **14h00 - 16h00 :**  
Ateliers CMA pour enfants  
*Gaspillage alimentaire, circuits courts, métiers de bouche et sculptures sur fruits-légumes*
- ◆ **16h00 - 17h30 :**  
RDV des chefs - **Baptiste Depoorter**
- ◆ **16h45 - 17h30 :**  
Atelier CMA / Union des Bouchers de Savoie / CFA Le Fontanil  
*Spécialités bouchères*
- ◆ **18h00 - 19h30 :**  
RDV des chefs - **Benoît Vidal**
- ◆ **18h00 - 18h45 :**  
Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France 2022 »  
*Remise des médailles*
- ◆ **19h00 - 19h45 :**  
Prix BTM pâtisserie CFA Le Fontanil  
*Remise des diplômes*
- ◆ **20h00 :**  
Œnologie - **Evelyne Léard-Viboux**
- ◆ **18h30 - 22h00 :**  
Animations musicales et festives  
*Spicy Men, Mister Crooner et Bertox*

## Samedi 26 novembre

- ◆ **10h10 - 10h50 :**  
Atelier CMA  
*Composition florale originale pour les fêtes*
- ◆ **10h30 - 11h30 :**  
Atelier pâtisserie enfants - *Pain d'épices*
- ◆ **11h00 - 12h30 :**  
RDV des chefs - **Natasha Sinopoli**
- ◆ **11h00 - 11h45 :**  
Atelier CMA / CFA Le Fontanil - *Viennoiserie et pain décoré*
- ◆ **12h00 - 12h45 :**  
Atelier CMA - *Sushis - makis*
- ◆ **13h00 - 14h30 :**  
RDV des chefs - **David Loisel**
- ◆ **14h00 - 17h00 :**  
Concours Bouchers  
*Sélection départementale Meilleur Apprenti de France*
- ◆ **15h00 - 16h30 :**  
RDV des chefs - **Cédric Pernot**
- ◆ **15h00 - 19h00 :**  
Atelier pâtisserie enfants - *Pain d'épices*
- ◆ **17h00 - 18h30 :**  
RDV des chefs - **Fabien Noguera**
- ◆ **19h00 - 20h00 :**  
Atelier CMA - *Bières*
- ◆ **19h00 :**  
Atelier découverte whisky - **Alexandre Kubiak**
- ◆ **18h30 - 22h00 :**  
Animations musicales festives  
*Everest, Cocktail de Zik et Luc Ginger*

# LE PROGRAMME jour après jour

**Dimanche 27 novembre**

- ◆ **10h10 - 10h50 :**  
Atelier CMA - *Farandole de macarons*
- ◆ **10h30 - 12h00 :**  
RDV des chefs - *Alain Perrillat-Mercerot*
- ◆ **10h30 - 11h30 :**  
Atelier pâtisserie enfants - *Pain d'épices*
- ◆ **11h00 - 11h45 :**  
Atelier CMA - *Pâté croûte*
- ◆ **12h00 - 12h45 :**  
Atelier CMA - *Biscuit de Savoie*
- ◆ **12h30 - 14h00 :**  
RDV des chefs - *Jean-Bernard Verjus*
- ◆ **14h00 - 14h45 :**  
Atelier CMA - *Pain Le Savouet*
- ◆ **14h30 - 16h00 :**  
RDV des chefs - *Sébastien Fautrelle*
- ◆ **15h00 - 19h00 :**  
Atelier pâtisserie enfants - *Pain d'épices*
- ◆ **15h00 - 16h45 :**  
Concours meilleure baguette « *Le Savouet* »  
*Sélection départementale*
- ◆ **16h30 - 18h00 :**  
RDV des chefs - *Mickaël Arnoult*

**SAVEURS  
&  
TERROIRS**

**1 SALON À S'OFFRIR**





# Les + du salon

## Dédicace

Mercotte dédicace son dernier livre «La Savoie gourmande» pendant les 3 jours du Salon.



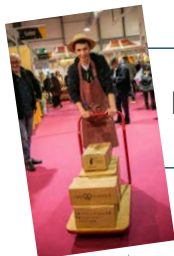
## 2 nocturnes

Les vendredi 25 et samedi 26 novembre jusqu'à 22h avec des animations musicales festives dans les allées du salon. Spicy Men et Mister Crooner le vendredi soir, Everest et Cocktail de Zik, le samedi soir, pour mettre l'ambiance ! Egalement sur les 2 soirées des numéros de close-up (magie) avec Bertox et Luc Ginger.



## 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 Saveur & Terroirs. Parmi les lots à gagner en participant au jeu du Salon Saveurs & Terroirs : un blender KitchenAid K400 d'une valeur de 329 €, des livres dédicacés de Mercotte, et un atelier culinaire pâtisserie d'une valeur de 55 € offert par la CMA Savoie.



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

## Tarifs d'entrée

Plein tarif : 3 € (jusqu'au 24/11 inclus, billetterie en ligne uniquement)  
5 € à la billetterie à l'entrée du Salon et en ligne à partir du 25/11  
Tarif réduit : 3 € pour les 10-25 ans.  
Gratuit pour les enfants accompagnés de moins de 10 ans.  
Entrée gratuite pour tous les visiteurs de 10 h à 13 h le vendredi 25 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](http://www.synchro-bus.fr)*

## Parking visiteurs

Gratuit dans l'enceinte du Parc des Expositions.

## Point argent

Un distributeur automatique de billets est en service dans la Galerie 2.

## Réserver son billet en ligne

*Vous souhaitez profiter de tarifs avantageux avant le Salon ?*  
Notre billetterie en ligne vous permet de commander vos billets, pour vous seul, ou pour votre famille, vos collègues et amis. Pratique, sans contact, la billetterie vous permet d'embarquer votre billet sur mobile pour entrer au Salon sans attente !



**VOTRE ENTRÉE**  
À PORTÉE DE CLIC SUR

[SAVEURSETTERROIRS.COM](http://SAVEURSETTERROIRS.COM)

**L'ACHAT FACILE,**  
RAPIDE ET SÉCURISÉ !



  
**savoieexpo**  
ÉVÉNEMENTS ET CONGRÈS

# La réponse aux grands événements

SALONS · CONGRÈS · EXPOSITIONS · CONVENTIONS

**PARC DES EXPOSITIONS**

1725, Avenue du Grand Ariétaz - 73000 CHAMBÉRY

