

SAVEURS & TERROIRS



28 > 30

NOVEMBRE 2025

CHAMBÉRY

PARC DES
EXPOS

SALON DES
ET DE **Métiers**
l'Artisanat
d'Art

UN ÉVÉNEMENT

Savoieexpo

2 SALONS
À S'OFFRIR



Chambre
des **Métiers**
et de l'**Artisanat**

HAUTE-SAVOIE-ALPES

SAVOIE

Sommaire

260 exposants artisans & producteurs
sur **10 000 m²**.

DEUX salons à découvrir
pour un événement gourmand et artisanal !

L'édito	3
Les nouveautés côté Métiers & Artisanat d'art	4
Les nouveautés côté Saveurs & Terroirs	6
La carte des vignobles	7
Le rendez-vous des chefs	8
CFA Le Fontanil	10
Les ateliers culinaires de la CMA AURA Savoie La Cité du Goût et des Saveurs	11
Les restaurants des salons	13
Les + du salon	14
Le coin des enfants	15
Infos pratiques	16



Contact Presse

Demandez votre badge presse avant le 24/11/2025

📍 **Laetitia MICHEL**, chargée de communication
04 79 62 22 80 – 06 49 08 40 19 – laetitia.michel@savoieexpo.com

📍 **Enzo FORLIN**, chargé de communication
04 79 62 06 43 – 07 48 88 71 71 – enzo.forlin@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/communiqués/Saveurs-Artisanat-2025/

Crédit photos : CMA AURA Savoie, Savoieexpo, Yulia Gapeenko/Olena Rudo/MG Design (Vecteezy.com), Defour.com
Conception : Emergence - 06 22 04 52 16 – **Rédaction** : Laurence Thollet, 2lagence.com

2 salons à s'offrir pour préparer les fêtes

La fin de l'année a désormais son « 2 salons en un » pour bien préparer les fêtes de fin d'année. La 25^e édition du salon Saveurs & Terroirs et la 3^e édition du Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art, organisé en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Savoie, se retrouvent à nouveau pour le plaisir des amoureux de la gastronomie et de l'artisanat d'art.

Les derniers records de fréquentation attestent que l'association des univers de ces deux salons est la combinaison gagnante, la synergie est parfaite entre les arts culinaires et ceux du mobilier et de la décoration. En 2024, le record de fréquentation a atteint 24 307 entrées, améliorant de 5 % le précédent record de 2023.

Plus de **260 exposants** répartis sur 10 000 m² sont attendus sur les 2 salons regroupés pendant 3 jours, avec différents temps forts, parmi lesquels :

Le Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art, pour s'émerveiller et s'embellir

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie met à l'honneur la créativité et le talent de 82 artisans locaux à travers des stands originaux, des ateliers et démonstrations en continu ainsi que des jeux concours. L'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap sera également mise à l'honneur avec les ESAT de l'association Espoir73.

Le Salon Saveurs & Terroirs, goûter et savourer

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.

Les ateliers de la Cité du Goût et des Saveurs

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie propose de nouveaux ateliers culinaires et temps forts avec l'Union des Bouchers de Savoie, la Fédération des artisans Boulangers de Savoie et le CFA du Fontanil, avec notamment la présence de l'entraîneur de l'équipe de France championne du monde de boulangerie.

Des cours et des ateliers Eh Toques ! avec les chefs et maitres artisans de notre région

14 cours de cuisine vont rythmer les trois jours du salon animés par des chefs de renoms de notre région, et toujours la possibilité pour les visiteurs de participer à des ateliers et d'être commis de cuisine auprès d'un chef.

Un grand rendez-vous pour célébrer le goût, la créativité et les savoir-faire !
Beau salon gourmand et créatif à tous !

Pascal Barcella, **Président de Savoieexpo**



Les nouveautés côté Métiers et Artisanat d'art

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie propose cette année un nouveau programme pour mettre en valeur toute la richesse et la diversité des savoir-faire des Métiers et de l'Artisanat d'Art. 82 artisans locaux vont partager leurs univers et leurs passions autour de thèmes fédérateurs :

- Bijoux : **Sublimier**
- Restauration de meubles : **Embellir**
- Céramique : **Modeler**
- Coutellerie : **Savourer**
- Textile : **Effleurer**
- Créations variées : **Imaginer**
- Cosmétiques : **Se cocooner**
- Accessoires : **Se parer**
- Objets accrochés : **Rêver**
- Mobilier : **Aménager**
- Musique : **S'émervveiller**

Les artisans exposants, originaires de Savoie, Haute-Savoie et de l'Ain fabriquent des produits uniques ou en petites séries, à partir de matières brutes ou recyclées, texturées ou transformées. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie renouvelle la mise en lumières de leurs savoir-faire d'exception ou traditionnels avec une sélection de stands originaux et créatifs. Les visiteurs pourront découvrir les différents métiers en assistant à **des démonstrations directement sur les stands**.

En parallèle, le carrousel « **Créative attitude** » revient dans l'espace central du salon, sur lequel se succéderont pendant les 3 jours 21 ateliers animés par les artisans exposants. Les visiteurs pourront découvrir les gestes précis traduisant tout leur savoir-faire artisanal et échanger sur les pratiques de chacun.

L'apprentissage et la transmission sont au cœur de la mission de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie. C'est pourquoi, le CFA des métiers de la Coiffure et de la Vente et l'école Peyrefitte d'Aix-les-Bains spécialisée dans les formations en Esthétique, Cosmétique et Parfumerie, proposeront des animations dans l'espace du carrousel le vendredi après-midi.



Le programme

Samedi 29 novembre 2025		
10h30 à 11h00	Atelier Valinor - Aurore Vallejo - Stand A10	Démonstration de repoussage sur cuir et démonstration de couture point sellier
11h15 à 11h45	Vivet'Art - Patrice Vivet - Stand A82	De l'inspiration naît le bijou précieux...
12h00 à 12h30	Délicatesse de perle - Sandrine Pirodon - Stand A69	Soufflage et filage de verre
13h30 à 14h00	3° Manche - Zoé Pellicier - Stand A25	Désassemblage tenue ski, upcycling, sensibilisation
14h15 à 14h45	Miinda - Lucile Dumont - Stand A59	Repoussage du cuir
15h00 à 15h30	Epicosm - Estelle Piron - Stand A45	Séance de formation Auto-Massage Visage par 1 facialiste
15h45 à 16h15	Feutrée - Zoé Massot - Stand A84	Feutrage à l'eau
16h30 à 17h00	Lune Rousse - Lucie Michelland - Stand A35	Démonstration de création d'un bijou en macramé
17h15 à 17h45	Tour de terre - Hélène Guinet - Stand A2	Coulage d'une petite pièce, un petit vase
18h00 à 18h30	Monsieur Livre Savoy'art - Sylvain Dupré - Stand A42	Démonstration du débrogage d'un livre et de sa restauration
18h45 à 19h15	Atelier des lignes - Lucile Philippe - Stand A50	Démonstration de cuillères bois (sculpture et chantournage) et marqueterie bois

Dimanche 30 novembre 2025		
10h30 à 11h00	Entre Figue et Jasmin - Evence Soulas - Stand A29	Couture
11h15 à 11h45	Goupil Bijoux d'Art - Ludovic Goupil - Stand A99	Réalisation d'un bracelet en argent
12h00 à 12h30	Paulette et Jade - Jade Rossi - Stand A37	Découverte de la frivolité
12h45 à 13h15	Onaya - Océane Esteve - Stand A53	Initiation à la photo d'iris
13h30 à 14h00	L'Atelier Home-Déco - Corinne Wagner - Stand A15	Création mobile en céramique
14h15 à 14h45	Pebilie joaillerie - Amélie Deroch - Stand A43	Démonstration de l'art de bijouterie
15h00 à 15h30	Mont Secret - Philippe Frioud - Stand A4	Lire une étiquette cosmétique
15h45 à 16h15	La fibre bohème - Valérie Blanc - Stand A41	Démonstration filage
16h30 à 17h00	Hilando Macramé - Amaya Adriana - Stand A40	Démonstration de tissage en micro-macramé
17h15 à 17h45	Atelier Valinor - Aurore Vallejo - Stand A10	La couture main traditionnelle

Les nouveautés côté Saveurs & Terroirs



Le salon Saveurs & Terroirs rassemblera plus de 150 producteurs et artisans venus de toute la France et d'Europe. Un véritable marché de Noël avant l'heure, où se côtoient fromages, charcuteries, chocolats, confiseries, vins, spiritueux, truffes, miels, huiles et épices.

Les visiteurs pourront découvrir de nouveaux exposants, notamment autour des produits exotiques, des innovations gourmandes et des saveurs de montagne revisitées.

Les différentes thématiques proposées par les exposants à découvrir :

- Appareils & équipements ménagers
- Biscuiterie, boulangerie, pâtisserie, viennoiserie
- Bières
- Boucherie - charcuterie
- Café, thés, infusions
- Champignons & truffes
- Confitures, compotes, gelées, miels
- Confiserie, chocolaterie
- Coutellerie et matériels de cuisine
- Éditions, publications
- Épicerie fine
- Foie gras
- Formation
- Fruits secs
- Huiles, vinaigres
- Plats cuisinés
- Poissonnerie
- Produits laitiers, fromages, œufs
- Vins, spiritueux, boissons alcoolisées & apéritifs

Jeu concours

De nombreux lots des exposants sont à gagner pendant les 3 jours du salon, soit instantanément soit par tirage au sort à la fin du salon.

A remporter : un **Thermomix TM7**, d'une valeur de **1599€ TTC**, en partenariat avec Vorwerk. Et de nombreux lots offerts par les exposants du Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art parmi lesquelles des pièces uniques comme un **couteau de table offert par L'Ame de Chartreuse** d'une valeur de **200 €**, et des ateliers atypiques comme l'atelier «Fabriquez votre alliance» offert par «Peilie joaillerie» d'une valeur de **580 €**.



Le coin des dédicaces

Anthony Cottarel, photographe culinaire de renom récompensé par de nombreux prix, publie un livre sur l'histoire du gâteau mythique de Saint-Genix. Il vient dédicacer son livre en compagnie de **Mercotte**, qui en a signé la préface.

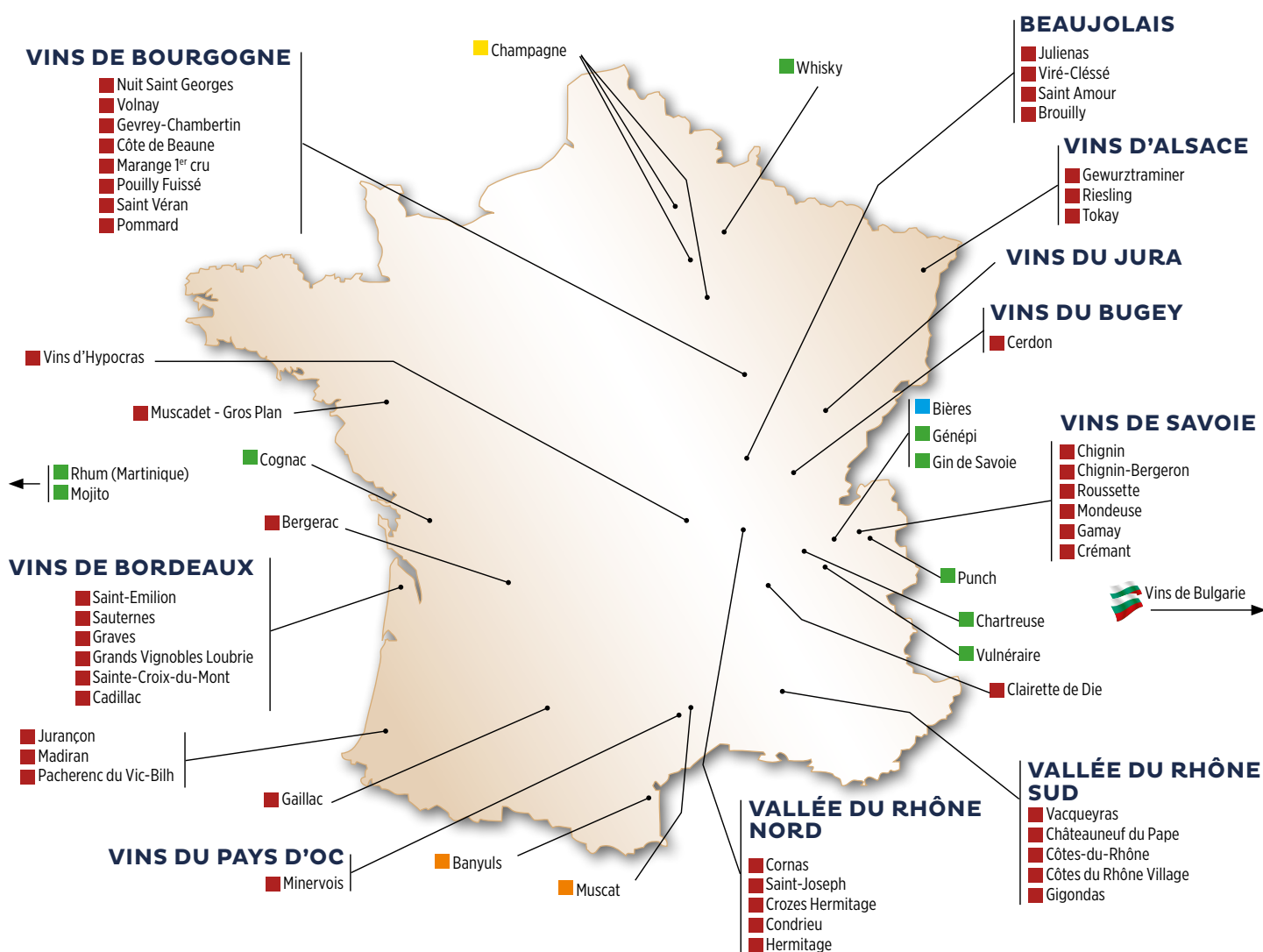
Originaire de Saint-Genix-sur Guiers et membre intronisé de la Confrérie du Gâteau de Saint-Genix,

Anthony Cottarel partage à travers ce livre « Le Saint-Genix, histoire d'un gâteau en Pays de Savoie » une part de son identité et de sa passion pour le terroir avec des références historiques, des anecdotes et des photos originales.



La carte des vignobles

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



- Spiritueux
- Vins (rouges, blancs, rosés)
- Champagnes
- Apéritifs
- Bières et autres





Eh toques! Le rendez-vous des chefs

Les visiteurs pourront s'inscrire sur place gratuitement aux cours interactifs du jour avec, comme l'année dernière, la possibilité de devenir commis de cuisine le temps d'un cours. Les heureux participants seront sélectionnés avant chaque séance.

Les nouveautés 2025

Serge Carbonell a cuisiné un programme de rendez-vous originaux, festifs et gourmands avec des têtes d'affiche de renom et des pépites du meilleur cru. Parmi les nouveautés :

- **Un duo de chefs le vendredi à 17h** avec Sébastien LESAGE, pâtissier-chocolatier de la pâtisserie Lesage à Annemasse et Grégory DELACHAT, Chef du restaurant Les soupers du Crychar aux Gets (1 toque Gault & Millau).
- **La mise en valeur du gâteau iconique de Saint-Genix** avec 2 recettes librement inspirées par 2 chefs installés à Saint-Genix sur Guiers : Christophe BOUDIER, chef du restaurant La Maison Fleur de Frangipanier le vendredi, et Etienne BAVUZ, pâtissier de la Maison Labully le samedi.
- **Le chocolat dans tous ses états avec 2 démonstrations gourmandes à suivre le samedi et le dimanche** : Clément CHAMBEL et Cédric MOTHON de la manufacture de café et cacao Shoukâ, et Julien FAUX-GIRARD, pâtissier-chocolatier de la pâtisserie L'étape sucrée et Lauréat du Challenge des Mains d'Or 2021, catégorie sucre.
- **Cocktail et œnologie avec le samedi** : Johanny FALVO, barman - barista multiple champion de France de cocktails, meilleur Barman de France ABF 2021, et la traditionnelle soirée œnologie avec Evelyne LEARD-VIBOUX, dégustatrice professionnelle, conférencière et auteure d'ouvrages sur les vignobles de Savoie.
- **Un cours de cuisine traduit en Langue des Signes Française** : samedi 29 novembre à 11h, la démonstration d'Etienne BAVUZ autour de la tarte aux pralines roses sera traduite en direct par des interprètes de l'ADIS pour permettre aux personnes sourdes et malentendantes de profiter de l'événement.



Le chef d'orchestre, Serge Carbonell

Figure emblématique de la gastronomie et de la Savoie, Serge CARBONELL est une voix incontournable pour faire découvrir d'excellentes adresses savoyardes, des recettes délicieuses et créatives, ainsi que des produits locaux. Avec une approche discrète et bienveillante, il se plaît à partager des plats pour mettre en lumière la richesse culinaire de notre région.



Les cours de cuisine Hall B

Inscription gratuite sur place uniquement - Durée des cours : 1h à 1h30

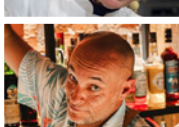
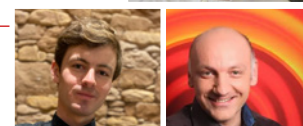
Vendredi 28 novembre

- 14h00 - 15h00** **Gâteau Saint-Genix façon pain perdu et sa Pâte à tartiner à la praline rose**
Christophe BOUDIER - Chef et sommelier du restaurant La Maison fleur de frangipanier - Saint-Genix-les-Villages
- 15h30 - 16h30** **Une étoilée du chef** - Alain PERRILLAT-MERCEROT - Chef du restaurant Atmosphères - Le Bourget-du-Lac - 1 étoile
- 17h00 - 18h30** **Duo de chefs**
- **Coulant au chocolat noir et tuiles croustillantes** - Sébastien LESAGE
Pâtissier chocolatier de la pâtisserie Lesage - Annemasse
- **Noix de Saint-Jacques au cœur de l'assiette** - Grégory DELACHAT
Chef du restaurant Les soupers du Crychar - Les Gets - 1 toque Gault & Millau
- 19h00** **Initiation à l'œnologie**
Evelyne LEARD-VIBOUX - Dégustatrice professionnelle, conférencière et auteur d'ouvrages sur les vignobles de Savoie - Barberaz



Samedi 29 novembre

- 11h00 - 12h30** **La tarte aux pralines roses de Saint Genix sur Guiers**
Etienne BAVUZ - Pâtissier de la Maison Gâteaux Labully - Saint-Genix sur Guiers
- 13h00 - 14h30** **Comment faire sa tablette de chocolat**
Clément CHAMBEL - Chef chocolatier et Cédric MOTHON, responsable développement de la manufacture de café et cacao Shoukâ - Chamonix et Annecy
- 15h30 - 16h30** **Tartinades party : Houmous petits pois gingembre / Fromage frais à la betterave / Tartinade de cajou au curry / Rillettes de lentilles corail, carottes et maquereau fumé** - Anne CLAUDE - Diététicienne épicurienne des Ateliers de cuisine Les Mangeurs Libres - Annecy
- 17h00 - 18h30** **Risotto au prosecco et citron, à la crème de courge, champignons, avec courge rôtie au citron** - Ilde PINNA - Cheffe pâtissière de la table L'atelier du citron - Chambéry
- 19h00 - 20h00** **Astuces pour réaliser des cocktails de « ouf » et le fameux cocktail « tétou qui pointe »** - Johanny FALVO - Barman - Barista, multiple champion de France de cocktails, meilleur Barman de France ABF 2021



Dimanche 30 novembre

- 11h00 - 12h00** **Bûche festive : « L'écureuil cherche sa noisette du Piémont »**
Sébastien FAUTRELLE - Maître artisan chocolatier de la chocolaterie Sébastien Fautrelle - Aix-les-Bains
- 12h30 - 13h30** **Tartelette champignons « Forêt Ivre »**
Frédéric MOLINA - Chef du restaurant Forêt Ivre - Vailly (74) - 1 étoile et 1 étoile verte
- 14h00 - 15h00** **La tarte 100% chocolat** - Julien FAUX-GIRARD - Pâtissier chocolatier de la pâtisserie L'étape sucrée - Lauréat du Challenge des Mains d'Or 2021 catégorie sucre
- 15h30 - 16h30** **Tartare de Bœuf au poivre de l'Auberge, haddock fumé, et avruga**
Flavien et Pauline CHATENOD - Gérants du restaurant L'Auberge de Pugny - Pugny-Chatenod
- 17h00 - 18h00** **La recette 2 étoiles surprise du chef**
Mickaël Arnoult - Chef du restaurant Les Morainières - Jongieux - 2 étoiles





CFA | *Le Fontanil*

CFA MFR Le Fontanil



Le CFA MFR Le Fontanil a le plaisir de confirmer sa participation tant attendue à la nouvelle édition de Saveurs & Terroirs.

Cette année, le CFA MFR Le Fontanil surprend avec une création exclusive : un chocolat au pop-corn ! Une touche ludique et moderne, parfaite pour célébrer la convivialité et l'audace de leurs jeunes talents.

Leur nouveau formateur en pâtisserie : Clément TOSSI, sera également présent sur leur stand pour rencontrer et échanger avec tous les visiteurs.

Dans la perspective de leur voyage d'étude en République Tchèque, les fonds récoltés sur leur stand par leurs pâtisseries serviront à financer une aventure pédagogique pour découvrir de nouvelles techniques, s'inspirer des tendances internationales et renforcer leur expertise.

Au programme de cette édition

- Vente de chocolats : pour soutenir le projet de voyage d'étude.
- Finale départementale du Meilleur Apprenti de France en boucherie, organisée sur le stand de la CMA : en partenariat avec le syndicat des Bouchers de Savoie.
- Ateliers de boulangerie et d'art de la table sur le stand de la CMA : pour partager la passion des métiers de bouche.
- Cérémonie de remise des diplômes des BTM Pâtissier sur le stand de la CMA.





Les ateliers culinaires de la CMA AURA Savoie

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Savoie et la Cité du Goût et des Saveurs renouvellent leurs ateliers culinaires, animations et concours des métiers de bouche pendant les 3 jours du salon.
Découvrir, déguster et partager !

En partenariat avec l'Union des Bouchers de Savoie, la Fédération des Artisans Boulangers des Pays de Savoie et le Centre de Formation des Apprentis du Fontanil, la CMA AURA Savoie et la Cité du Goût et des Saveurs proposent différents temps forts pour toujours plus de gourmandises.

Les ateliers de sensibilisation à l'anti-gaspillage vont à nouveau accueillir les scolaires du bassin chambérien le vendredi matin.

Mickael MUGNIER, jeune chef boulanger de Courchevel, coach de l'équipe de France de Boulangerie 2024, et **quadruple champion de la Coupe du Monde de la Boulangerie**, sera présent vendredi 28 novembre pour faire découvrir l'art du décor en boulangerie, en compagnie des apprentis du CFA Le Fontanil.

Le concours départemental des Meilleurs Apprentis de France bouchers et le concours des boulangers du CFA Le Fontanil seront autant d'occasions de mettre à l'honneur les jeunes talents savoyards.

La Cité du Goût et des Saveurs, marque de la CMA AURA Savoie et vitrine de l'artisanat alimentaire local, a concocté des **ateliers de démonstrations culinaires d'exception** avec notamment la brasserie Caquot et le traiteur Grain de riz, Grain de Folie.



Le programme des ateliers culinaires

Hall D

Vendredi 28 novembre	
10h15 • 11h30	Ateliers sur le gaspillage alimentaire, les produits locaux et de saison et les métiers de bouche (boulangerie et boucherie) - <i>Réservé aux scolaires uniquement</i>
14h00 • 15h30	Ateliers sur le gaspillage alimentaire, les produits locaux et de saison et les métiers de bouche (boulangerie et boucherie) - <i>Réservé aux scolaires uniquement</i>
15h30 • 16h30	Découvrez l'art du décor en boulangerie avec Mickael MUGNIER entraîneur l'équipe de France championne du monde de la boulangerie et les apprentis du CFA Le Fontanil
18h00 • 18h45	Remise des diplômes BTM (Brevet Technique des Métiers) pâtisserie avec le CFA Le Fontanil

Samedi 29 novembre	
10h00 • 12h00	Concours apprenti boulanger « Ascension gourmande : Mitron des Cimes 2025 » avec la Fédération des Artisans Boulangers des Pays de Savoie et le CFA Le Fontanil
14h00 • 17h00	Concours apprenti boucher sélection départementale, avec l'Union des Bouchers de Savoie et le CFA Le Fontanil
18h00 • 19h00	Atelier dégustation et découverte des bières avec Antoine CAQUOT de la Brasserie Caquot à Entrelacs

Dimanche 30 novembre	
10h15 • 13h45	Concours apprenti boucher BP (Brevet Professionnel) avec l'Union des Bouchers de Savoie et le CFA Le Fontanil
14h15 • 15h15	Découverte de la cuisine Asiatique avec Bao Anh traiteur Grain de riz, Grain de Folie au Bourget du Lac
15h30 • 16h30	Atelier confiserie en folie avec Fabrice Allard de la Cité du Gout et des Saveurs



Les restaurants du Salon



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

Hall A :

- Le Local

Hall B :

- Raclette & compagnie
- Espace foodcourt du monde
- Le Chalet Alsacien
- Bar - Chez Jean-Yves

Hall C :

- Chicken Love
- Huitres Boutrais
- Joyeuse Fondue
- Bar à vins - TTK La Vigne

Hall D :

- Casa di Pasta
- Le Win's Field



Et une dizaine de comptoirs gourmands à découvrir dans les allées.



Les + du salon

2 NOCTURNES ✨

Vendredi 28 et samedi 29 novembre



Des animations à découvrir dans les allées du salon avec Les Dino's Or, Mister Chaps, les Spicy Men, les Voleurs de Swing et le magicien Chris Torrente. ✨

Opération « Collecte de Jouets » par le Club Kiwanis



Le club de Chambéry - Aix-les-Bains s'installe 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 visiteurs qui déposeront leurs jouets pourront bénéficier d'une entrée gratuite au salon. Le Noël du cœur commence à Saveurs & Terroirs et au Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art !

Nos trois 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.



Nouveauté 2025 :

le verre de dégustation Saveurs & Terroirs

Les visiteurs pourront obtenir avec leur entrée un **verre aux couleurs du salon**, pour déguster les produits des exposants tout en générant moins de déchets et repartir avec un souvenir.

Prix du verre : 2 € TTC • Pack Entrée + Verre : 7 € TTC



Le coin des enfants

Hall D

L'événement renouvelle ses temps forts dédiés aux enfants avec des animations ludiques et éducatives pendant les 3 jours du salon.

Le Monde de Noël

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 samedi 29 et dimanche 30 novembre. Les enfants pourront se faire prendre en photo avec le Père Noël, découvrir l'univers féérique de Noël, ses décors magiques et découvrir les animations qui leur seront réservées.



Les animations de Saveurs Campagnardes

- Les enfants pourront faire des courses de tracteurs sur un circuit matérialisé.
- Tout savoir sur l'origine du lait : une vache gonflable permettra aux enfants de découvrir l'origine du lait ou le geste de la traite.
- Construction de chalets en bois pour les plus grands (7-12 ans).



**SAVEURS
& TERROIRS**



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 28 et samedi 29 novembre (nocturnes animées)
- De 10 h 00 à 19 h 00, le dimanche 30 novembre

TARIFS D'ENTRÉE

- **Plein tarif** : 5 € à la billetterie à l'entrée du Salon et en ligne à partir du 28/11
- **Entrée + verre** : 7 €
- **Gratuit jusqu'à 18 ans.**
- Entrée gratuite pour tous les visiteurs de 10 h à 13 h le vendredi 28 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 : synchro.grandchambery.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 les Salons ?

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 !
Plus d'infos : www.saveursetterroirs.com



ouvrez grand les lieux

CONGRÈS | SALON | SÉMINAIRE | CONVENTION

**Et votre
événement
trouve
sa place.**




Savoieexpo
complexe événementiel