DOSSIER DE PRESSE

SAVEURS & TERROIRS



27>29 NOVEMBRE 2026

CHAMBÉRY
PARC DES EXPOS

SALON DES
Métiers
ET DE
l'Artisanat d'Art

UN ÉVÉNEMENT Savoiexpo

2 SALONS À S'OFFRIR

Chambre des Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes Savoie

Sommaire

260 exposants artisans & producteurs sur 10 000 m².
DEUX salons à découvrir
pour un événement gourmand et artisanal !

L'édito des présidents
Savoiexpo / CMA AURA Savoie ____ 3-4

Les nouveautés côté Métiers & Artisanat d'art ____ 5-6

Les nouveautés côté Saveurs & Terroirs ____ 7-8

Le rendez-vous des chefs ____ 9-10

La Cantine Savoyarde ____ 11

CFA Le Fontanil ____ 12

Les ateliers culinaires de la CMA AURA Savoie
La Cité du Goût et des Saveurs ____ 13-14

Le coin des enfants ____ 15-16

Les restaurants des salons ____ 17

Les + du salon ____ 18

Un salon inclusif et éco-responsable ____ 19

Infos pratiques ____ 20

Contact Presse

Demandez votre badge presse avant le 24/11/2026

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

Enzo FORLIN, chargé de communication
04 79 62 06 43 - 07 48 88 71 71
enzo.forlin@savoiexpo.com

Laurence THOLLET, attachée de presse
04 79 72 60 70 // 06 22 71 52 81
laurence@2lagence.com

Inauguration
Vendredi 27 novembre à 11h30
(entrée côté SALON SAVEURS & TERROIRS, Galerie 2)

Dossier de presse complet en ligne,
photos et documentation en téléchargement :
espacepresse.2lagence.com/communiqués/Saveurs-Artisanat-2026/

Crédit photos : CMA AURA Savoie, Savoiexpo, Savoienews, Chambre d'agriculture Savoie Mont Blanc, Jean Sulpice © Franck Juery, Cantine Savoyarde, Marie-Pierre Gaury, Arom restaurant, Laurent Fabry studio Arly Photography, Camille Carlier - Alexandra Battut, Road to shanti, Vengo, Fromages & Brevages

Conception : Emergence - 06 22 04 52 16 (identité graphique Effet Boomerang) – **Rédaction :** Laurence Thollet, 2l'agence.com



L'édito du président de Savoiexpo

Deux salons, une même passion pour le goût, la créativité et les savoir-faire !

La fin de l'année approche et, avec elle, le plaisir de retrouver deux rendez-vous désormais incontournables à Savoiexpo ! Du 27 au 29 novembre 2026, la 26e édition de Saveurs & Terroirs et la 4e édition du Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art réuniront à nouveau les amoureux de gastronomie, de belles créations et de savoir-faire d'exception.

Cette formule « 2 salons à s'offrir », organisée en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes Savoie, confirme année après année son succès. Cette belle complémentarité entre plaisirs gourmands et créations artisanales séduit un public toujours plus nombreux. **Nos 260 exposants**, artisans, producteurs et créateurs passionnés sont impatients de partager leurs passions, avec en présidence d'honneur, la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc, qui nous réserve de belles surprises.

Côté Saveurs & Terroirs, 180 exposants inviteront les visiteurs à un véritable voyage gourmand, entre spécialités régionales, découvertes culinaires et produits d'exception. Les incontournables cours de cuisine « Eh Toques ! » proposeront 14 séances gratuites animées par des chefs de notre région, avec cette année une attention particulière portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'accessibilité, grâce notamment à un cours traduit en langue des signes française. Nous aurons également le grand plaisir d'accueillir **Mercotte et Jean Sulpice**, pour une rencontre et des dédicaces autour de leurs nouveaux ouvrages.

Côté Métiers et Artisanat d'Art, 80 exposants, dont 32 nouveaux, mettront à l'honneur la richesse, la diversité et l'originalité des créations artisanales. Un salon qui célèbre le talent et les gestes de celles et ceux qui façonnent, imaginent et transmettent. La présence, pour la première fois, des CFA coiffure et esthétique viendra renforcer cette dimension essentielle de transmission et de valorisation des métiers auprès des jeunes générations.

Au-delà des découvertes et des rencontres, ces trois journées seront placées sous le signe de la convivialité et du partage, avec des démonstrations, des ateliers pour petits et grands et deux nocturnes festives jusqu'à 22 heures.

À travers ces deux salons, **Savoiexpo réaffirme son attachement à la valorisation de nos territoires, de leurs talents et de leurs savoir-faire**, mais aussi sa volonté de proposer des événements vivants, accessibles et fédérateurs.

Un grand rendez-vous pour s'émerveiller, déguster, échanger et préparer les fêtes de fin d'année !

Très beaux salons gourmands et créatifs à toutes et à tous !

Pascal Barcella, *Président de Savoiexpo*



L'édito de la présidente de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes Savoie

Unir nos forces pour faire rayonner l'artisanat

L'artisanat est le cœur battant de nos territoires. Porteur de traditions, d'innovation et d'authenticité, il incarne un savoir-faire unique qui mérite d'être partagé. Pourtant, dans un marché en constante mutation, le plus grand défi de nos artisans reste de se faire voir, de capter de nouveaux publics et de valoriser leur travail à sa juste valeur.

C'est de ce constat qu'est née l'alliance stratégique entre la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) de la Savoie et Savoiexpo. Ce partenariat est une passerelle naturelle entre l'excellence du savoir-faire et la puissance de la visibilité. D'un côté, la CMA apporte son expertise, son ancrage local et sa capacité à fédérer des talents d'exception. De l'autre, les professionnels de l'événementiel déploient leur ingénierie, créent des vitrines d'exception et attirent un public ciblé et passionné. En unissant nos forces lors des salons, nous transformons de simples espaces d'exposition en de véritables tremplins économiques et médiatiques.

Ensemble, nous permettons aux artisans de sortir de l'intimité de l'atelier pour aller à la rencontre directe des consommateurs et des acheteurs professionnels. Soutenir ce partenariat, c'est s'engager pour l'économie de proximité, célébrer la passion du geste et offrir à nos artisans la lumière qu'ils méritent.

Très beaux salons Saveurs & Terroirs et des Métiers et de l'Artisanat d'Art 2026 à toutes et à tous !

Isabelle Guillaud,
Présidente de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes Savoie



Les nouveautés côté Métiers et Artisanat d'art

Des savoir-faire à découvrir, des talents à rencontrer !

Pour sa 4e édition, le Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art réunit 80 exposants, dont 32 nouveaux, sélectionnés par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes Savoie. Bijoux, décoration, mobilier, céramique, textile… Un concentré de créativité et de talents pour découvrir des pièces uniques et faire le plein d'idées cadeaux !

Le carrousel des démonstrations sera une nouvelle fois au cœur du salon, avec un programme vivant et varié pour découvrir les gestes et les techniques des artisans : rénovation d'un tabouret en Formica, sculpture d'une bague en cire, marqueterie de paille, fonte de l'argent… : autant de démonstrations pour approcher les métiers d'art au plus près. Sans oublier les nombreuses animations proposées directement sur les stands tout au long des trois jours.

La transmission des savoir-faire sera également à l'honneur, avec la participation des CFA coiffure, esthétique et fleuristerie, le vendredi après-midi. Une belle vitrine pour faire découvrir ces métiers et susciter de nouvelles vocations.

Autre temps fort : **la présence d'artisans marocains**, qui partageront leurs techniques et leur créativité à travers des démonstrations improvisées.

Enfin, le salon renouvellera son engagement en faveur d'un artisanat responsable et solidaire avec la participation de l'association **Espoir 73**, spécialisée dans l'accompagnement de personnes concernées par des troubles psychiques. Au programme : un atelier participatif d'upcycling pour donner une seconde vie aux bâches publicitaires, ainsi que des actions de sensibilisation à la santé mentale, dans la vie quotidienne comme dans le monde professionnel.

Trois jours pour admirer, échanger, expérimenter et célébrer toute la richesse des métiers et de l'artisanat d'art !









Le programme

Vendredi 27 novembre 2026		
11h – 18h	**Espoir 73 : atelier participatif d'upcycling. Confection de petits objets textiles à partir de bâches publicitaires recyclées**	Stand A97
14h – 17h30	**Démonstrations des CFA : coiffure et esthétique**	Carrousel
14h – 17h30	**Démonstrations du pôle fleuristerie**	Carrousel
19h30	**Remise des diplômes de Maître Artisan**	Carrousel

Samedi 28 novembre 2026		
10h30 – 11h45	**Rénovation d'un tabouret en Formica : nettoyage des chromes, rembourrage et tapisserie de l'assise**	**Nathalie Bon** Cbiencommode stand A20 / Carrousel
11h – 18h	**Espoir 73 : sensibilisation à la santé mentale et aux troubles psychiques dans la sphère privée, avec des ateliers participatifs**	Stand A97
12h – 12h45	**Sculpture d'une bague en cire : démonstration de la technique de la cire perdue**	**Elisabeth Ollie**r Bijoux Elisabeth Ollier stand A47 / Carrousel
15h – 15h45	**Marqueterie de paille : découverte des premiers gestes et réalisation d'une œuvre**	**Sarah Desaintjean** L'Atelier Maga stand A74 / Carrousel
16h – 16h45	**Initiation à la photographie d'iris : technique, matériel et résultats avant/après**	**Océane Esteve** Onaya studio stand A85 / Carrousel

Dimanche 29 novembre 2026		
10h – 19h	**Espoir 73 : sensibilisation à la santé mentale et aux troubles psychiques en entreprise**	Stand A97
10h30 – 11h15	**Automassages du visage : découverte des gestes de base avec les huiles Epicosm**	**Estelle Piron et Sandrine Borel Garin** Epicosm, stand A17 / Carrousel
11h30 – 12h15	**Fonte d'un lingot en argent : démonstration de fonte et préparation du métal pour réaliser du fil d'argent**	**Ludovic Goupil** Goupil Bijoux d'Art, stand A31 / Carrousel
14h30 – 15h15	**Filage et soufflage de verre : réalisation d'une perle et d'une petite boule de Noël**	**Sandrine Pirodon** Délicatesse de perle stand A25 / Carrousel



Les nouveautés côté Saveurs & Terroirs

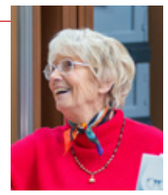
Le salon Saveurs & Terroirs rassemblera plus de 180 producteurs et artisans venus de toute la France et d'Europe. Produits du terroir, spécialités régionales, créations gourmandes, vins, boissons, épicerie fine et arts de la table composeront un parcours propice aux découvertes, aux dégustations et à la préparation des fêtes de fin d'année.

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

Les différents thèmes des exposants à découvrir :

- Appareils et équipement 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

Le coin des dédicaces





Vendredi, samedi et dimanche avec Mercotte.

La pédagogie culinaire comme ligne de vie

Figure emblématique de la pâtisserie et de la transmission culinaire, Mercotte rencontrera le public et dédicacera son nouveau livre Pédagogie. Lisez bien la recette !

Dans ce petit essai signé avec Agathe Masson, Mercotte revient sur son parcours et sur une vie « menée à l'envers », qui l'a conduite à devenir une amatrice « professionnelle » de la cuisine. De son blog La Cuisine de Mercotte à la radio et à la télévision, elle a fait de la pédagogie et de la transmission son fil conducteur.

Son objectif : aider chacun à dépasser la peur que peuvent susciter certaines recettes, notamment celles des grands chefs. Mercotte explique comment les décrypter, comprendre les gestes demandés et transformer les « mots en mets ». Un ouvrage placé sous le signe de la bienveillance et de l'art de décomplexer, comprenant un entretien consacré à la pédagogie et une dizaine de recettes.



Samedi à partir de 16h avec Jean Sulpice

Une cuisine inspirée par la terre et le vivant

Le chef savoyard Jean Sulpice sera également présent pour dédicacer 100 créations culinaires inspirées par la terre et le vivant, avec des photographies de Franck Juery.

Profondément attaché à la nature et aux paysages alpins, Jean Sulpice propose dans cet ouvrage une centaine de recettes modernes et accessibles entièrement consacrées au végétal. Fruits, légumes, tubercules, racines, feuilles et fleurs y sont travaillés avec l'ambition d'en révéler la pleine saveur.

Le chef y partage des techniques concrètes pour permettre à chacun de s'approprier les produits de la terre sans contrainte ni intimidation. À travers ce livre, il défend une cuisine vivante, sincère et sensible, directement inspirée de son territoire et de son lien profond avec les grands espaces savoyards.



Parmi les nouveautés exposants 2026

ANDRIC (Fumaison de poissons local)



Artisan fumeur à La Motte Servolex depuis 1998, la société Andric se distingue par la transformation "bio garanti" de saumons et poissons élevés en Irlande et en Ecosse. Un savoir-faire dans le respect du produit et de la tradition, plusieurs fois médaillé (meilleur produit bio 2020 et 2021).
https://www.andric.fr/

LA CHEMINEE GOURMANDE (Brioche Hongroise)

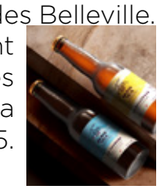


Aurélie et Ludo proposent des brioches hongroises sucrées et salées (kutoskalacs en hongrois), dont la forme originale ressemble à un gâteau cheminée cuit à la broche. Les kurtös se dégustent nature, à la noix de coco ou à la noix et au comté, accompagné d'un jus de pomme chaud épicée, avec ou sans alcool.
https://www.instagram.com/lachemineegourmande/

C'EST PAS DE LA TARTE (Pâtissier)

Lucas GONZALES, jeune passionné de pâtisserie, est chocolatier, confiseur et glacier depuis 5 ans. Il a créé son entreprise «C'est pas de la tarte» en 2020 à Porte-de-Savoie. Il créé des pâtisseries originales avec des produits locaux pour le plaisir des gourmands.
https://www.cestpasdelatarte.fr/

BRAVA VELA (Bières artisanales)



La microbrasserie artisanale Brâva Vela est basée au Chatelard, dans la vallée des Belleville. Installés dans une ancienne chèvrerie, Sophie Belorgey et Julien Arto brassent leurs propres bières sans additif ni conservateur, et avec des matières premières brutes d'origine végétale et biologique. Plusieurs prix ont récompensé Brâva Vela, dont la médaille d'or au trophée international de Franckfort 2025.
https://bravavela.fr/

MORILLES AVENTURE – Morilles sauvages



Morille aventure est une petite équipe passionnée par la nature, qui passe son temps à crapahuter dans les montagnes sauvages du Canada, à la recherche des petits trésors. Les morilles sauvages proposées à la vente sont cueillies à maturité, dans le respect de la nature et soigneusement nettoyées.
https://www.morillesaventure.fr/

Les produits fermiers savoyards à l'honneur



La Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc s'associe au magasin de producteurs locaux Saveurs campagnardes à la Motte Servolex pour proposer un stand de 45 m² dédié aux produits du terroir local : fromages, compotes, tisanes, noix, vins, viandes, terrines, ..., issus des producteurs fermiers agricoles des Alpes, sont à découvrir et à déguster sans modération !
https://saveurs-campagnardes.fr/

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.

Le gros lot est un extracteur de jus Hurom d'une valeur de 329 €.



Eh toques !
Le rendez-vous des chefs

Les chefs de la région s'invitent en cuisine !

12 cours de cuisine gratuits pour découvrir les recettes, les astuces et les secrets des chefs et artisans de notre région ! Au programme de cette année : des recettes festives plus responsables et accessibles, des produits de terroir revisités, des inspirations venues d'ailleurs et de belles rencontres culinaires.

Le rendez-vous gourmand incontournable de Saveurs & Terroirs revient avec un programme riche en saveurs et en découvertes. Pendant trois jours, chefs étoilés, pâtissiers, chocolatiers et passionnés de cuisine se succéderont derrière les fourneaux pour partager leur créativité et leur savoir-faire, avec la reconduction d'un cours traduit en langue des signes française (LSF).

Les nouveautés 2026

- **Des chefs étoilés aux fourneaux :** de belles signatures de la gastronomie régionale seront présentes, avec notamment Kevin Vaubourg, Meilleur Ouvrier de France cuisinier, Valentin Marin de l'Auberge Lamartine, Alain Perrillat du restaurant Atmosphères et Michaël Arnoult des Morainières, trois étoiles.
- **Une cuisine engagée contre le gaspillage :** la Cantine Savoyarde rejoint le rendez-vous des chefs pour proposer un cours autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'occasion de partager des astuces et de sensibiliser les visiteurs à une cuisine plus responsable.
- **Les saveurs d'ailleurs rencontrent nos terroirs :** pain d'épices au miso, sauces au tofu, tablette chocolatée façon Dubaï ou encore crozotto au beaufort et au vin jaune : les chefs et artisans proposeront des associations originales entre produits locaux, inspirations internationales et recettes de fêtes.
- **Le chocolat et la pâtisserie en fête :** les artisans chocolatiers dévoileront leurs créations gourmandes et leurs techniques, avec notamment Cakao Chocolatier et la Chocolaterie des Bauges. De quoi trouver l'inspiration pour les desserts de fin d'année !

Le chef d'orchestre, Serge Carbonell

Passionné de gastronomie et fin connaisseur des talents culinaires de notre région, Serge Carbonell est aux commandes du rendez-vous « Eh Toques ! » pour la 5e année consécutive.



Véritable ambassadeur des saveurs savoyardes, il aime dénicher de belles adresses, mettre en lumière les chefs et artisans du territoire et partager leurs histoires avec enthousiasme et convivialité.

Pour cette nouvelle édition, il a concocté un programme gourmand et éclectique, mêlant chefs étoilés, jeunes talents, recettes créatives et savoir-faire d'exception. Avec toujours la même envie : rendre la gastronomie accessible à tous et faire de chaque démonstration un moment de découverte, de rencontre et de partage



Les cours de cuisine Hall B

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

Vendredi 27 novembre

14h00 – 15h00 **Gnocchis de betterave, myrtille sauvage et œuf de brochet fumé, réduction de vin rouge**
Lucille Routin et Kevin Vaubourg, Meilleur Ouvrier de France cuisinier
Le Chalet du Sire – La Féclaz / Les Déserts www.chaletdusire.fr

16h00 – 17h00 **Langoustines croustillantes sauce agrume**
Valentin Marin - *Chef du restaurant Auberge Lamartine*
Le Bourget-du-Lac - 1 étoile www.lamartine-marin.com

17h00 – 18h30 **Cuisiner contre le gaspillage alimentaire**
Sofiane Boumati - *Chef cuisinier de La Cantine Savoyarde Solidarité – Chambéry*
cantinesavoyarde.fr

19h00 **Initiation à l'œnologie**
Evelyne Leard-Viboux - *Dégustatrice professionnelle, conférencière et auteure d'articles et d'ouvrages sur les vignobles de Savoie – Barberaz*

Samedi 28 novembre 2026

11h00 – 12h30 **3 manières de cuisiner le diot de Savoie**
Cyril Daviez - *Animateur culinaire – Aix-les-Bains* cyrildaviez.com

13h00 – 14h30 **Pain d'épices au miso et deux sauces au tofu pour un apéritif de fêtes**
Franck et Yukiko Moulard - *Chefs pâtissiers de la biscuiterie Maison Moulard Annecy* maisonmoulard-annecy.com

15h00 – 16h30 **La recette surprise étoilée**
Alain Perrillat - *Chef du restaurant Atmosphères*
Le Bourget-du-Lac - 1 étoile atmospheres-hotel.com

17h00 – 18h30 **La tablette fourrée façon Dubaï** **** cours signé en LSF***
Marie-Aurore Pilet et Axel Bachelot – *Maîtres artisans chocolatiers de la pâtisserie Cakao Chocolatier – Aix-les-Bains - Meilleurs chocolatiers de France 2022* cakao.fr

19h00 – 20h30 **Pisco Sour et Chicha Morada, les cocktails avec et sans alcool**
Claudia Quintilla et sa team - *Cuzco Lounge Bar – Saint-Béron* cuzcoloungebar.fr

Dimanche 29 novembre 2026

11h00 – 12h00 **La rosace de Noël, gianduja noix de cajou sur son cookie multicéréale**
Frédéric Pellier-Cuit – *Maître artisan chocolatier de la Chocolaterie des Bauges Bellecombe-en-Bauges* chocolateriedesbauges.com

12h30 – 13h30 **Le curry Massaman aux légumes de chez nous**
Anthony Cognet - *Chef du restaurant Arom – Aix-les-Bains* universarom.com

14h00 – 15h00 **L'entrée aux doubles vertues : Tarte tatin, boudin noir, foie gras, vinaigre de mangue et balsamique, julienne de légumes, fruits de saison**
Gennaro Cocozza - *Chef du restaurant Castello d'Enzo*
Ugine - 1 toque Gault&Millau castello-enzo.com

16h00 – 17h00 **La recette 3 étoiles surprise du chef**
Michaël Arnoult – *Chef du Restaurant Les Morainières – Jongieux - 3 étoiles*
les-morainieres.com

17h30 – 18h30 **Crozotto, beaufort, vin jaune, noix et diots croustillants**
Mickaël Furnion - *Chef de cuisine exécutif - Arborescence Consulting - Chambéry*
instagram.com/mickael.furnion
















Cantine Savoyarde Solidarité : l'humain et l'assiette, au cœur de la solidarité



Installée à Chambéry depuis plus de 40 ans, la Cantine Savoyarde est la seule association de restauration humanitaire ouverte sept jours sur sept, 365 jours par an, pour servir des repas chauds aux personnes en situation de précarité.

Au-delà de l'aide alimentaire, l'association accueille et oriente dans une dynamique de nourrir autrement grâce à la médiation sociale (potager solidaire, ateliers artistiques, sportifs et culturels…).

Le chef cuisinier, Sofiane Boumati, animera un atelier culinaire sur la cuisine antigaspi dans le cadre des cours des chefs : ses astuces, comment travailler ce genre de produits et répondra aux questions. « La solidarité et l'excellence culinaire sont parfaitement compatibles ; chaque repas servi est un acte de dignité et de réinsertion. »

La Cantine savoyarde présentera également sur son stand son combat quotidien pour les bénéficiaires (levée de fonds, engagement bénévole et réemploi des denrées en fin de vie). L'objectif est que les restaurateurs, artisans, maraîchers ou autres partenaires comme la grande distribution aient le réflexe « Cantine Savoyarde » quand ils ont des invendus, des denrées en fin de vie ou une surproduction.

Les visiteurs pourront déguster la soupe antigaspi (avec ses croûtons faits maison) qui illustrent la philosophie de l'association : transformer les invendus en plats savoureux et accessibles.









CFA MFR Le Fontanil

La relève des métiers de bouche à l'honneur !

Fidèle au rendez-vous Saveurs & Terroirs, le CFA MFR Le Fontanil revient pour mettre à l'honneur les talents de demain et partager la passion des métiers de bouche !

Pendant trois jours, les apprentis en pâtisserie, boulangerie et boucherie feront découvrir leurs savoir-faire, entre démonstrations, gourmandises et compétitions. Une belle occasion de valoriser leur créativité, leur maîtrise technique et leur engagement dans ces métiers de passion.

Sur leur stand, les jeunes pâtissiers proposeront leurs créations chocolatées à la vente, l'occasion de conjuguer plaisir gourmand et soutien à leurs projets pédagogiques.



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.





CFA Le Fontanil



Les ateliers culinaires de la CMA AURA Savoie

Découvrir, déguster et partager !

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes Savoie et la Cité du Goût et des Saveurs donnent à nouveau rendez-vous aux gourmands pour trois jours d'ateliers culinaires, de démonstrations et de concours célébrant les métiers de bouche et les saveurs de nos territoires.

En partenariat avec l'Union des Bouchers de Savoie, la Fédération des Artisans Boulangers des Pays de Savoie et le CFA Le Fontanil, la CMA AURA Savoie mettra à l'honneur la transmission des savoir-faire et les jeunes talents de l'artisanat alimentaire.

Place aux jeunes talents ! Les scolaires découvriront les métiers de bouche, les produits locaux et de saison et les bons gestes pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les apprentis du CFA Le Fontanil dévoileront l'art du décor en boulangerie, avant la remise des diplômes des BTM Pâtissier, et les concours des apprentis boulangers et des apprentis bouchers qui vont rivaliser de créativité pour la sélection départementale des meilleurs apprentis de France.

Côté gourmandises, la Cité du Goût et des Saveurs a concocté un programme riche en découvertes ! Plateau de fromages pour les fêtes, raviolis et focaccia italiens, caramel et pâte à tartiner ou encore voyage au cœur des épices indiennes : autant de rendez-vous pour rencontrer des artisans passionnés, découvrir leurs astuces et éveiller ses papilles !

Un concentré de talents, de saveurs et de savoir-faire à partager sans modération !





Le programme des ateliers culinaires

Hall D

Vendredi 27 novembre	
10h15 • 11h30	Ateliers sur le gaspillage alimentaire, les produits locaux et de saison et les métiers de bouche (boulangerie et boucherie) - *Réservé aux scolaires uniquement*
14h00 • 16h00	Ateliers sur le gaspillage alimentaire, les produits locaux et de saison et les métiers de bouche (boulangerie et boucherie) - *Réservé aux scolaires uniquement*
18h00 • 18h45	Remise des diplômes BTM (Brevet Technique des Métiers) pâtisserie avec le CFA Le Fontanil

Samedi 28 novembre	
10h00 • 13h00	Concours apprenti boulanger « pièces artistiques » avec le CFA Le Fontanil.
13h30 • 15h00	Atelier culinaire avec Alex Rebecq, crémier affineur de la crèmerie Fromages & Breuvages (Chambéry) : démonstration de création d'un plateau de fromage pour les fêtes
15h30 • 16h30	Atelier culinaire avec Flavio Ciciani, traiteur italien Vengo Pasta (Chambéry) : démonstration de cuisson de raviolis et de focaccia puis dégustation
18h00 • 19h00	Atelier biérologie avec Antoine Caquot de la brasserie CAQUOT (Entrelacs) : présentation et dégustation de la gamme de bières artisanales bios

Dimanche 29 novembre	
10h15 • 14h00	Concours apprenti boucher sélection départementale avec l'Union des Bouchers de Savoie et le CFA Le Fontanil
14h30 • 15h15	Remise des diplômes et titres Apprentis Boucherie avec l'Union des Bouchers de Savoie et le CFA Le Fontanil
15h15 • 16h00	Atelier culinaire avec Éloïse Di Nuzzo et Pierre Mallet de la pâtisserie Gatto Pâtisserie (Grésy-sur-Aix) : réalisation d'un caramel et d'une pâte à tartiner dans un moulin à praliné
16h00 • 17h00	Atelier culinaire indienne et ayurvédique avec Julie et Alsin Asok du traiteur Road to Shanti (La Ravoire) : découverte du masala chaï et des épices indiennes







Le coin des enfants

Un avant-goût de Noël pour les petits !

Saveurs & Terroirs pense aussi aux plus jeunes avec des espaces dédiés aux enfants ! Pendant trois jours, animations ludiques, découvertes et ateliers créatifs promettent de beaux moments à partager en famille.

Le monde magique du Père Noël

Galerie G1

La magie de Noël s'invite au salon ! Avec sa hotte et son traîneau, le Père Noël accueillera les enfants pour une rencontre féérique et une photo souvenir.

Dans un univers aux couleurs de Noël, les petits visiteurs pourront également laisser libre cours à leur imagination en participant à des ateliers créatifs.

Une garderie gratuite avec Nounours permettra aux parents de profiter du salon pendant que les enfants s'amusent !

- **Vendredi 27 novembre : de 16h à 19h**
- **Samedi 28 et dimanche 29 novembre : de 10h à 18h**

SAVEURS & TERROIRS

Les animations de Saveurs Campagnardes

Hall D

La campagne comme terrain de jeu !

Sous la présidence d'honneur de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc, **le magasin de producteurs fermiers Saveurs Campagnardes de la Motte-Servolex (73) revient cette année** avec des animations autour de la vie à la ferme. Les enfants vont pouvoir jouer les fermiers avec :

- Des courses de tracteurs :
  à vos marques, prêts, partez !
  Un circuit spécialement aménagé pour les petits pilotes.
- À la découverte du lait :
  une vache gonflable pour comprendre
  d'où vient le lait et découvrir les gestes de la traite.
- La construction de chalets en bois :
  un atelier pour les bâtisseurs en herbe de 7 à 12 ans.



De quoi apprendre, créer et s'amuser tout au long du salon !



La mini ferme des animaux vivants

Les animaux s'invitent à nouveau au salon avec la mini ferme de Saveurs Campagnardes. Les enfants vont pouvoir admirer sur 150m² des ânes, des lapins, des chèvres, des brebis, des chapons, des pintades, des poulets...





Les restaurants du Salon

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

Les restaurants de l'édition 2026 :

Hall A :

- **Brasserie Le Local** (La Ravoire)

Hall B :

- **Raclette et Compagnie** (La Roche sur Foron)
- **Le Chalet Alsacien** (Le Dorat- 87)
- **Coquillages et Crustacés**

Hall C :

- **Restaurant alpin La Joyeuse Fondue** (Annecy)
- **Chicken Love (Burger& Tenders)** (Chambéry)

Hall D :

- **Le Win's Field** (Jacob-Bellecombette)

L'espace FOOD COURT DU MONDE revient Hall B avec des spécialités sucrées et salées :

- **La Médina (couscous)** - TUNISIE
- **Pinoy Délices (spécialités asiatiques)** - PHILIPPINES
- **Yann de Breizh (galettes & crêpes Bretonnes)** - FRANCE
- **Chez Coco (côtes de bœuf)** - FRANCE
- **Moloko (spécialités africaines)** - CAMEROUN
- **Oh ! Kerala (spécialités indiennes)**
- **Kalimera (Spécialités Grecques)** - GRECE

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





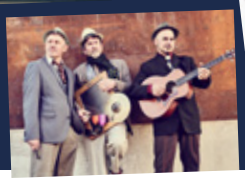


Les + du salon

2 NOCTURNES

Vendredi 28 et samedi 29 novembre



Des animations à découvrir dans les allées avec :
Vendredi soir : Dino, Spicy Men, Groupe de danse folklorique
Samedi soir : Voleurs de swing, Cocktail de zik

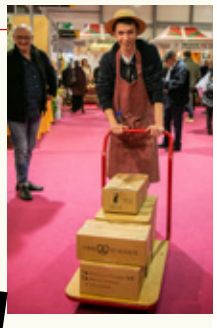
Soupe des chefs et collecte de jouets par le Club Kiwanis



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 !

Les services +



- **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.



- **Un sac offert**

Distribution gratuite à tous les visiteurs qui le souhaitent, à l'entrée du salon, pour faciliter ses achats et découvertes.



- **Le verre de dégustation**

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



Un salon inclusif et éco-responsable

Engagée dans une démarche éco-responsable, Savoiexpo met tout en œuvre pour que le salon Saveurs & Terroirs et le salon de l'artisanat et des métiers d'art s'inscrivent dans une logique de développement durable et d'inclusion. L'objectif est de créer une expérience accessible à tous en minimisant notre empreinte environnementale. Chaque action compte, et c'est pourquoi nous avons développé plusieurs initiatives concrètes.

Savoiexpo complexe événementiel s'engage

Gestion des déchets







- Totems de tri sélectifs répartis sur l'ensemble du site
- Composteur de déchets alimentaires
- Collecte de mégots de cigarettes
- Recyclage des huiles de cuisson des restaurateurs
- Mini déchetterie dédiée aux exposants
- La mise en vente de verres de dégustation aux couleurs du salon Saveurs & Terroirs permet de générer moins de déchets

Inclusion

Différents services inclusifs gratuits permettent aux personnes en situation de handicap de profiter pleinement des salons avec :

- Le prêt de fauteuils roulants avec l'APAMP (aux entrées des salons).
- Un cours de cuisine signé en LSF (langue des signes français) le samedi 28/11 à 17h.
- L'entrée gratuite pour toute personne en situation de handicap sur présentation d'un justificatif.

Politique tarifaire inclusive

- Des gratuités sont proposées pour permettre aux plus grands nombres de participer aux salons
- Entrée gratuite pour tous le vendredi 27 novembre de 10h à 13h
- Tarif préférentiel avec la billetterie en ligne avant l'ouverture du salon
- La diffusion de carte d'invitation par les exposants et l'organisateur
- Le parking de 2000 places est gratuit

Eco-mobilité

- Nous encourageons les transports responsables avec 2 lignes de bus qui desservent le Parc des Expositions.
- La mise à disposition d'un abri à VAE avec branchements électriques.
- Nous incitons au co-voiturage pour se rendre aux salons.

La participation d'associations locales

- **L'association les Kiwanis** organise l'opération « les soupes des chefs » : les bénéfices seront reversés au service pédiatrique des prématurés de la maternité de Chambéry et une collecte de jouets au profit d'associations savoyardes venant en aides aux enfants en difficulté.
- **Espoir 73** organise des temps forts de sensibilisation sur la santé mentale et les troubles psychiques en entreprise et des ateliers d'upcycling avec la possibilité de réaliser des petits produits textiles à partir de bâches publicitaires.

La promotion des acteurs du territoire

- La participation de la Chambre d'agriculteur Savoie Mont Blanc pour la promotion des produits du territoire et des acteurs locaux engagés.
- Des démonstrations des CFA de coiffure/esthétique et du pôle fleuristerie.
- La mise en avant des formations aux métiers de bouche (boucherie, boulangerie, pâtisserie) avec le CFA MFR le Fontanil.

ISO 20121 BUREAU VERITAS Certification — Certification ISO 20121 Système de management responsable appliqué à l'événementiel

Infos pratiques

ORGANISATION

Savoiexpo
complexe événementiel

Parc des Expositions, 1725, av. du Grand Ariétaz, 73000 Chambéry.
Tél. 04 79 62 22 80 • info@savoiexpo.com - www.savoiexpo.com

HORAIRES D'OUVERTURE

- De 10 h 00 à 22 h 00, les vendredi 27 et samedi 28 novembre (nocturnes animées)
- De 10 h 00 à 19 h 00, le dimanche 29 novembre

TARIFS D'ENTRÉE

- **Plein tarif :** 5 € à la billetterie à l'entrée du Salon et en ligne à partir du 27/11
- **Entrée + verre :** 7 €
- **Gratuit jusqu'à 18 ans.**

LES BONS PLANS

- **Entrée gratuite** pour tous les visiteurs de 10h à 13h le vendredi 27/11
- **Tarif préférentiel sur la billetterie en ligne** jusqu'au 26/11 inclus
- **2000 places de parkings gratuits** dans l'enceinte du Parc des Expositions

ACCÈS

- **En voiture**, par la voie rapide urbaine (sortie n°15),
  suivre le fléchage « Savoiexpo - Parc des Expositions ».
- **En bus**, ligne 4 > arrêt le Phare/Parc-Expo et ligne chrono C > arrêt Bissières.
  Plus d'infos : synchro.grandchambery.fr

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.





Savoiexpo
complexe événementiel

Crédits photos : Caroline Moureaux / Defours.com