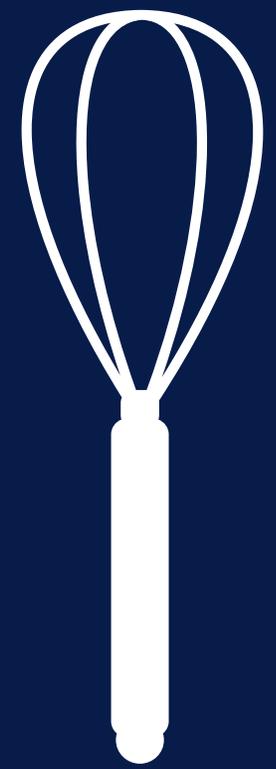




19  
20  
21  
MAI  
2022

"la pâtisserie  
sous toutes  
ses formes"



# LES ÉPICURIENNES DE BELLEY

◆ ● FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

## DOSSIER DE PRESSE





# Les Epicuriennes de Belley

Festival de la gastronomie - du 19 au 21 mai

Les historiques Entretiens de Belley au pays de Brillat-Savarin laissent désormais place aux Epicuriennes de Belley, festival de la gastronomie. L'évènement aura lieu en mai 2022, du 19 au 21.

En clin d'oeil aux écrits du Belleysan Brillat-Savarin, ce rendez-vous annuel perpétue son héritage culturel et gastronomique. La municipalité souhaite ainsi pérenniser ce rendez-vous autour du goût, des produits du terroir, des professionnels de l'alimentation et des savoir-faire, tout en le redynamisant.

C'est le Chambérien Cédric Pernot qui sera le parrain d'honneur de cette édition dédiée à la pâtisserie sous toutes ses formes. Un thème fédérateur, rassembleur et qui va faire du bien !

Une réflexion profonde a été menée par les élus et les services concernant cet évènement qui en est à sa 34<sup>e</sup> édition. La volonté étant d'en faire un évènement majeur, populaire et moderne.

Dans un esprit de convivialité, chefs, pâtisseries, producteurs et autres professionnels de l'alimentation (ou des métiers de bouche) se retrouvent durant trois jours avec une extension sur le week-end, l'occasion pour les familles de profiter davantage de la programmation.

Démonstrations culinaires, ateliers pour enfants et adultes, marché de producteurs, concours de pâtisserie, grand buffet convivial seront au programme.

## NOUVEAUTÉS 2022

### Mise en place d'un pré-programme

Pour aiguïser les papilles, animations du 16 au 18 mai (cinéma, ateliers...).

### Concours

Lancement de deux concours : un pour les amateurs et un second pour les jeunes en formation dans les établissements partenaires (Le Fontanil à Saint-Alban-Leysses et le Cécof à Ambérieu-en-Bugey).

### Boutique éphémère

La création d'une boutique éphémère (vente d'objets à l'effigie des Epicuriennes) sur les lieux du festival et sur le marché hebdomadaire avant l'évènement.

### Table ronde

Un format de conférence plus dynamique : une table ronde réunissant de nombreux professionnels de la pâtisserie.

### Volet familial et inclusif

Un volet familial développé avec la mise en place de plus de démonstrations, d'ateliers créatifs et culinaires et une plus grande intégration des publics en difficulté.

### Exposition photos itinérante

Pâtisseries de Richard Hawke, photographiées par Amandine Hawke





# LE COMITÉ

---

# D'ORGANISATION

# Annie Cluzel

## ADJOINTE À LA CULTURE

La situation sanitaire s'est allégée et nous permet aujourd'hui de nous retrouver autour d'un évènement gastronomique qui fait la fierté de notre ville depuis 34 ans.

Le souhait du maire, Dimitri Lahuerta, et de l'équipe municipale est de faire rayonner cette manifestation bien au-delà de Belley et dès aujourd'hui, nous savons que cela est possible grâce aux acteurs professionnels passionnés et institutionnels engagés qui nous ont accompagnés tout au long de l'élaboration de ce projet.

Au-delà de cette volonté d'élargissement territorial, nous avons souhaité que la population puisse découvrir la richesse culturelle et gastronomique de notre région héritée de M. Brillat-Savarin et la transmission des savoir-faire des pâtisseries qui sont à l'honneur cette année. De nombreux moments forts feront de ces Epicuriennes un évènement festif, chaleureux, d'envergure et qualitatif où nous pourrons enfin nous retrouver, grâce à un thème fédérateur qu'est la pâtisserie.



# Cédric Pernot

## PARRAIN DE L'ÉVÈNEMENT

Après un parcours scolaire classique jusqu'au bac, Cédric Pernot s'entraîne à la pâtisserie dans la boulangerie-pâtisserie de ses parents où est née sa passion dès son plus jeune âge. .

Plus que jamais décidé à ouvrir sa propre boutique, il délaisse l'établissement familial, pour créer son salon de thé dans le centre de Chambéry en 2003. Fort de son succès, il s'attaque alors à une institution savoyarde en reprenant le Fidèle Berger en 2011, lieu historique où la pâtisserie traverse les modes depuis 1832.

Au-delà de quelques spécialités incontournables (Macaron framboise, Candide, Pas Pom', Saint-Anthelme...) Cedric aime surtout élaborer de nouvelles recettes tout au long de l'année, au gré de l'imagination et des produits.

Il est membre de l'association Relais desserts, association internationale qui réunit les plus grands noms de la pâtisserie et de la chocolaterie et assure depuis plus de 40 ans la promotion de la Haute-Pâtisserie française à travers le monde. Il a accepté, pour notre plus grand plaisir, d'être le parrain de cette 34<sup>e</sup> édition des Epicuriennes de Belley.

Au Fidèle Berger  
15 rue de Boigne - Chambéry  
[www.cedric-pernot.fr](http://www.cedric-pernot.fr)



# Richard Hawke

## PÂTISSIER CONSULTANT



Installé depuis deux ans dans le Bugey, à Ceyzerieu, et originaire de Sydney (Australie), Richard a découvert la pâtisserie auprès de son premier patron français. C'est ainsi que nourri de cette rencontre qui l'a particulièrement marqué, il obtient son visa pour la France avec le doux rêve d'apprendre des plus grands. Il s'installe à Lyon, travaille dans différentes structures dont celle de Jérôme Languillier (Champion du Monde, 2009).

En parallèle de ses années d'approfondissement professionnel, il rencontre sa femme, Amandine, et ils décident ensemble de s'installer en Haute-Loire. C'est là que se trouve la école renommée d'Alain Ducasse et Yves Thuriès, et que Richard y devient enseignant. Aujourd'hui, il pourrait définir son quotidien selon trois mots : recherche, voyage et famille. Vous pouvez l'imaginer dans son laboratoire où il est en création permanente, sa femme et ses enfants goûtant à toutes ses recettes en cours. Le tout, sous le rythme de ses voyages à l'étranger, lui permettant de partager et transmettre sa passion, une pâtisserie multiple et pour le plus grand nombre.

<https://richardhawkepastry.com/>

# Jean-Pierre Ropele

## PÂTISSIER ENGAGÉ

Jean-Pierre Ropele a commencé sa carrière professionnelle par un apprentissage de cuisinier. Il a exercé dans divers établissements y compris sur un yacht appartenant à la famille royale saoudienne. En 1978, il décide de s'orienter vers la pâtisserie : d'abord pâtisserie de restauration et ensuite, pâtisserie de boutique. Il s'installe comme artisan à la Motte-Servolex, puis Chambéry et Méribel. En parallèle, il participe à de nombreux concours et a eu le bonheur, en 1987, de participer à une finale du concours des Meilleurs Ouvriers de France, le graal pour les professionnels.

Même à la retraite, toujours aussi passionné par la pâtisserie et la cuisine, il aime encore aller donner un coup de main des amis pâtisseries. Jean-Pierre s'implique également pour le territoire en tant que maire de Prémeyzel et élu à la CCBS.

« J'ai eu envie de m'investir dans cette manifestation car mon métier m'a apporté beaucoup de joies, même si cela n'a pas été facile tous les jours, et il me semble normal de lui rendre aujourd'hui un peu de ce qu'il m'a donné », explique Jean-Pierre Ropele.





# LE PROGRAMME

---



# LE OFF

## Pour se mettre en appétit !

### COLLECTE DE RECETTES

La **médiathèque** organise une collecte de recettes de pâtisserie. Envoyez une recette que vous appréciez particulièrement et/ou que vous avez adaptée à votre goût avec si possible une illustration (photo ou dessin). Les recettes seront compilées, exposées à la médiathèque et mises en ligne.

A envoyer à [mediatheque@belley.fr](mailto:mediatheque@belley.fr) ou à déposer à la médiathèque.

## Lundi 16 mai

### ATELIERS PÂTISSERIE

Pour les tout-petits du multi-accueil *Bulle d'Éveil*  
et Relais Petite Enfance - **9 h 30**

Pour les usagers de la section famille du *centre social Escale* - **14 h**  
*animés par Richard Hawke - Pâtissier consultant*

## Mardi 17 mai

### CINÉMA - PROJECTION DU FILM "DÉLICIEUX"

Cinéma *l'Arlequin* - **20 h 30**

Tarif 6 € - 1 place achetée = 1 place offerte

A l'aube de la Révolution Française, Pierre Manceron, cuisinier audacieux mais orgueilleux, est limogé par son maître le duc de Chamfort. La rencontre d'une femme étonnante, qui souhaite apprendre l'art culinaire à ses côtés, lui redonne confiance en lui et le pousse à s'émanciper de sa condition de domestique pour entreprendre sa propre révolution. Ensemble, ils vont inventer un lieu de plaisir et de partage ouvert à tous : le premier restaurant. Une idée qui leur vaudra clients... et ennemis.



# LE OFF

**Pour se mettre en appétit !**

**Mercredi 18 mai / palais épiscopal**

**L'HEURE DU CONTE / médiathèque**

Spéciale pâtisserie - **10 h 30 (3-6 ans) & 11 h (6 ans et +)**

*Gratuit sur inscription* : [mediatheque@belley.fr](mailto:mediatheque@belley.fr)

**ATELIERS**

**PÂTISSERIE EN FAMILLE**

Animés par Richard Hawke & Jean-Pierre Ropele, pâtissiers

**9 h 30 - 11 h / 14 h - 15 h 30**

*Gratuits sur inscription* : [epicuriennes@belley.fr](mailto:epicuriennes@belley.fr) ou au 04 79 42 23 35

**CONFECTION DE TOQUES / médiathèque**

Fabrication d'une toque de chef en papier

**15 h / 16 h** - durée : 1 h - A partir de 5 ans

*Gratuit sur inscription* : [mediatheque@belley.fr](mailto:mediatheque@belley.fr)

**CRÉE TA PÂTISSERIE VIRTUELLE / médiathèque**

Sur tablette numérique, avec la conseillère numérique de Belley

**10 h - 12 h / 14 h - 16 h**

A partir de 6 ans - Entrée libre, en continu

**GOÛTER**

Offert aux participants par la Ville de Belley - **16 h 30**

**/ accueil de loisirs** (école J. Ferrat)

**ATELIERS "GOURMANDISES"**

à destination des enfants de l'accueil de loisirs - **9 h 30 et 14 h**

animé par Emilie Perrin, Belleysanne, auteure culinaire et blogueuse



VEN. 20 MAI - **SALLE DES FÊTES**



9 h - 11 h  
12 h - 14 h

## CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEURS (DEMI-FINALES)

en direct et en public



14 h - 19 h

**EXPOSITION** de pièces créées par les élèves  
des établissements **CFA le Fontanil (73)**  
et le **CECOF (01)** dans le cadre du concours  
jeunes en formation

## DÉMONSTRATIONS

par les élèves du **lycée professionnel de Belley**

## ESPACE LIBRAIRIE & PEINTURE GOURMANDE

par la librairie **Entre parenthèses et l'atelier**  
**Perle de KaOlin** (peinture sur porcelaine)

## EXPOSITION PHOTOS ITINÉRANTE

Pâtisseries de **Richard Hawke**,  
photographiées par **Amandine Hawke**



15 h

## CONCOURS DE PÂTISSERIE JEUNES EN FORMATION

Annnonce des lauréats et remise des prix  
en présence des partenaires



15 h - 19 h

## DÉMONSTRATION DE PÂTISSERIE

**15 h Michel Ducroux** - Pâtissier belleysan et ses  
apprenties Marion Susnjara et Mélanie Fabbro

**16 h Fabrice Allard** - Pâtissier de la Cité du goût  
et des Saveurs (CMA Savoie)

**17 h Pierre Marmillon** - Pâtissier belleysan

**18 h Cédric Pernot** - Pâtissier du Fidèle Berger  
et parrain de l'évènement

ANNÉE  
DES  
DÉMONSTRATIONS

VEN. 20 MAI - PLACE DE LA VICTOIRE

9 h 30  
19 h 30

## MARCHÉ DES PRODUCTEURS

de la Région Auvergne-Rhône-Alpes  
organisé par Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

11 h

## INAUGURATION DU MARCHÉ

"La pâtisserie en chansons" avec les élèves  
de CE1 - CE2 de l'école des Charmilles  
et l'intervenante musicale du conservatoire

16 h 30

## DÉFILÉ DE CONFRÉRIES DU TERROIR

18 h 30

## "PÂTISSERIE EN CHANSONS"

et ses ingrédients surprises avec les élèves  
de CE1 - CE2 de l'école des Charmilles

dès 19 h

## DÉAMBULATION MUSICALE

dans la ville avec Everest Live Orchestra



20  
MAI  
2024

VEN. 20 MAI - PLACE DES TERREAUX

SOUS LES HALLES - SALLE DES FÊTES

9 h - 11 h  
&  
13 h 30 - 15 h

## ASSIETTE ET PAYSAGES

Atelier participatif pour les scolaires  
proposé par le **CPIE du pays Genevois**  
avec le soutien de la **CC Bugey Sud**

A partir des éléments de diagnostic du PAAT (Plan d'Action Achats Territorial) mené par la CC Bugey Sud, les enfants seront invités à remplir une assiette avec les aliments produits sur le territoire et à créer une fresque des paysages actuels en fonction de cette assiette. Ils compléteront ensuite leur assiette avec les aliments qu'ils aimeraient trouver sur le territoire et feront évoluer les paysages qui pourraient se dessiner suivant cette nouvelle assiette. Tout au long de l'animation, l'animatrice échangera avec les enfants sur le lien entre ce que l'on mange et le territoire : ses paysages, ses activités, son patrimoine...

14 h 30  
-  
17 h

## VISITE GUIDÉE

"SUR LES PAS DE BRILLAT-SAVARIN"

Un grand gastronome, certes ! Mais saviez-vous que le père de "Physiologie du goût" natif de Belley fut aussi un homme de loi, un amateur de musique et un homme politique en son temps ?  
L'**office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier** vous propose une visite guidée gratuite menée par une guide conférencière, sur les différents lieux emblématiques de la vie de Brillat-Savarin, avec, à la fin de la visite, une dégustation de vins du Bugey à l'aveugle !

15 places - Inscription obligatoire en ligne  
sur [www.bugeysud-tourisme.fr](http://www.bugeysud-tourisme.fr) rubrique agenda  
ou au 04 79 81 29 06

après-  
midi

## JEU AMBULANT

Proposé par l'**UCAB**

20  
MAI  
2020

VEN. 20 MAI - PLACE DES TERREAUX

PLACE DES TERREAUX / BD DE VERDUN

dès  
19h30

## GRAND BUFFET CONVIVALIAL

Réalisé par des professionnels locaux  
Billetterie en vente uniquement à L'Intégral  
dès fin avril - 20 €

### Choux de chèvre frais local

ail des ours et ciboulette lard séché  
mesclun de salade à la vinaigrette au basilic  
*Restaurant Le Bouchon*

### Confit de pintadeau et patate douce comme un muffin

mangue acidulée en fraîcheur et jus teriyaki  
*Le Comptoir de l'atelier*

### Le fromage et les confitures de la Ferme Bugey

*Bugey côté fermes*

### Le Tourbillon

Sur fond de pâte sablée, biscuit pâte à choux pistache  
compotée cassis du Bugey, chantilly, éclats de pistaches hachées  
décor meringue cassis  
*Pâtisserie Ducroux*

### ou Le Belleysan

Mousse chocolat, praliné craquant avec une feuilletine  
sur fond de biscuit amande  
*Pâtisserie Marmillon*

### Café

*Pâtisserie Ducroux*

### Pain de campagne

*Boulangerie Abry*

### Pétillant du Bugey, vins du Bugey et jus de fruits locaux

*Syndicat des Vins du Bugey*  
*Quand on sème (Glandieu) et Bugey côté fermes*



SAM. 21 MAI - PLACE DES TERREAUX

SALLE DES FÊTES

10 h  
-  
12 h

## DÉMONSTRATIONS DE PÂTISSERIE

Réalisées par des professionnels

10 h **Richard Hawke** - Pâtissier consultant

11 h **Patrick Casula** - Champion du monde de pâtisserie

14 h  
-  
16 h 30

## FINALE CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEURS

en direct et en public

16 h 45

## ANNONCE DES LAURÉATS & REMISE DES PRIX DU CONCOURS

SOUS LES HALLES - SALLE DES FÊTES

17 h

## "A VOS FLÛTES, PÂTISSÉZ !"

dégustation musicale avec les élèves du conservatoire leurs professeurs, et une pâtisserie de Belley



M  
R  
O  
U  
R

SAM. 21 MAI - CENTRE-VILLE

GRANDE RUE - MARCHÉ HEBDOMADAIRE

10 h  
-  
12 h

**"PORTEUR DE PAROLES"**

Réflexion participative sur la gastronomie proposée par le **CPIE du pays Genevois** avec le soutien de la **CC Bugey Sud**

La réflexion des passants, suscitée par une phrase sur une banderole, est traduite au fur et à mesure par écrit sous forme de pancartes destinées à interpeller d'autres passants. L'ensemble des réflexions est capitalisée pour faire un état des lieux de la sensibilisation des habitants à la question et de ce qu'ils aimeraient pour leur territoire.

**DÉAMBULATION MUSICALE**

*Dans la ville avec la fanfare Hoppla*

PALAIS ÉPISCOPAL

**ATELIERS GRATUITS**

10 h 30  
&  
14 h

**"GOURMANDISES"**

Animés par Emilie Perrin, auteure culinaire et blogueuse

10 h 30  
14 h  
15 h 30

**VIN ET PÂTISSERIE**

Animés par Robert Gallet - Sommelier conseil et Michel Ducroux - pâtissier

*Sur inscription : [epicuriennes@belley.fr](mailto:epicuriennes@belley.fr) /04 79 42 23 35*

9 h 30  
&  
11 h

**SCRAPBOOKING**

Création d'un marque-page pâtisserie avec Delphine Rozier "Le bonheur au bout des doigts" dès 8 ans (enfants et adultes)

*Sur inscription : [mediatheque@belley.fr](mailto:mediatheque@belley.fr) ou 04 79 81 47 70*

10 h  
-  
12 h

**LES MEILLEURES APPLIS**

de pâtisserie et de cuisine avec la conseillère numérique de Belley Public ado - adultes - Entrée libre, en continu.

/ médiathèque

M  
R  
J  
O  
U  
R

# CONCOURS AMATEURS

Parmi les nouveautés proposées, la Ville de Belley a lancé début avril deux concours : un réservé aux jeunes en formation dans les établissements partenaires (Cecof à Ambérieu-en-Bugey et Fontanil à Saint-Alban-Laysse) et un second, à destination des amateurs.

Pour le premier, le thème porte sur la **vigne et le vin**. Une pièce en chocolat à exposer et un bonbon au chocolat et au vin à déguster sont à réaliser par les élèves participants. Le jury se réunira **vendredi 20 mai** et annoncera le lauréat à **15 h** à la salle des fêtes.

Le concours amateurs aura lui pour sujet imposé : la **tarte aux fruits**. Les candidats doivent dans un premier temps envoyer une recette originale accompagnée de photos. Quatre d'entre eux seront sélectionnés par un jury et invités à réaliser en direct leur recette lors des demi-finales (salle des fêtes, vendredi 9 h - 11 h et 12 h - 14 h). Les finales auront lieu le lendemain de 14 h à 16 h 30.

Règlement et formulaire disponibles en ligne sur le site de la ville [www.belley.fr](http://www.belley.fr) (lien direct : <https://vu.fr/xCiF>)



© Amandine Hawke



# DURANT TOUT LE FESTIVAL

Nouveau ! Une **boutique éphémère** (vente d'objets à l'effigie des Epicuriennes) sera installée sur le marché hebdomadaire samedi 14 mai (devant l'office de tourisme) et sur les lieux du festival les 19, 20 et 21 mai. Notre partenaire, l'office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier, proposera également à la vente ces objets.



*photos  
non contractuelles*



# FOCUS SUR LE LABEL

## "ANNÉE DE LA GASTRONOMIE"

La Ville de Belley a fait acte de candidature au label "Année de la gastronomie", initié par le Gouvernement et relayé sur le terrain par les Chambres de Commerce et d'Industrie (CCI).

Le but de ce label ? Soutenir l'ensemble de la filière de la restauration durement touchée par la crise et faire rayonner le

savoir-faire culinaire français, des producteurs aux restaurateurs.

60 projets ont été retenus pour la saison "printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante" à la suite de leur examen par le Comité de sélection. Et bonne nouvelle... Les Epicuriennes, festival de la gastronomie, ont été labellisées et recevront un soutien financier de la part de l'Etat !





# LES PARTENAIRES

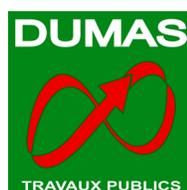
---

# Ils nous soutiennent

## Les partenaires institutionnels :



## Les partenaires principaux :



# Ils nous soutiennent

---

## Les partenaires associés :

- Les pâtisseries : Ducroux et Marmillon, Belley
- Cuisines Schmidt
- Prémillieu Pro & Cie
- Saveurs de l'Ain
- Ain Tourisme (Vignobles et découvertes)
- Cité du goût et des saveurs (CMA Savoie)
- Office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier
- Cécof Ambérieu-en-Bugey - centre de formation
- Le Fontanil Saint-Alban-Laysse (CFA - MFR)
- Lycée professionnel du Bugey section CAP PSR (Production – Service en Restauration)
- Centre Permanent Initiatives pour l'Environnement Bugey Genevois (CPIE BG)
- L'Union des Commerçants et Artisans de Belley (Ucab)
- Bugey Côté Fermes
- Cinéma l'Arlequin
- Restaurant la Suite
- Syndicat des Vins du Bugey
- Commandeurs du Bugey
- Le Caveau bugiste, Caveau des demoiselles, Caveau Quinard, Caveau Roux & fils, Maison Angelot, Maison Fusillet
- Tissages Nicollet
- Cats'Net
- Imprimerie Gonnet
- BBM Carron Hyperburo
- 6e sens
- Librairie Entre parenthèses
- Perle de KaOlin
- Les fleuristes : L'Arrosoir et Brindille



# INFOS

---

# PRATIQUES



# Notes





**B** Ville de **Belle**ley