



" la pâtisserie
sous toutes
ses formes "

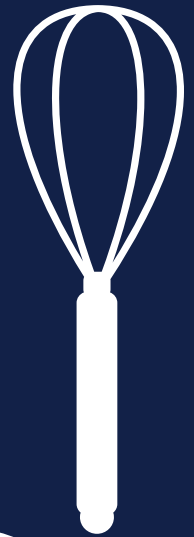


19

20

21

MAI
2022



34^e

LES ÉPICURIENNES DE BELLEY

◆ ● FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

PROGRAMME



Après avoir fait ses armes dans l'établissement familial, il crée 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.

Il est membre de l'association internationale Relais desserts qui réunit les plus grands noms de la pâtisserie et de la chocolaterie.

Elle assure depuis plus de 40 ans la promotion de la Haute-Pâtisserie française à travers le monde.

Il sera épaulé pour cette nouvelle formule des Épicuriennes par deux pâtissiers bugistes : Jean-Pierre Ropele et Richard Hawke.

+ d'infos : *Au Fidèle Berger*
15 rue de Boigne - Chambéry
www.cedric-pernot.fr

BOUTIQUE ÉPHÉMÈRE

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 ces objets à la vente.



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 Épicuriennes, festival de la gastronomie, ont été labellisées et recevront un soutien financier de la part de l'Etat !

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. 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). La finale aura lieu samedi 21 mai de 14 h à 16 h 30.

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



Pour aiguiser vos papilles !

LUNDI 16 MAI

Ateliers pâtisserie

Pour les tout-petits du multi-accueil
Bulle d'Éveil et du Relais Petite Enfance
(9 h 30) et pour les usagers de la section
famille du *centre social Escalé* (14 h)
animés par *Richard Hawke*

MARDI 17 MAI

CINÉMA L'ARLEQUIN

20 H 30

Film "Délicieux"

Tarif 6 €

1 place achetée = 1 place offerte

MERCREDI 18 MAI

Gratuit

PALAIS ÉPISCOPAL / MÉDIATHÈQUE RUE DES CORDELIERS

9H30 - 11H | 14H - 15H30

Ateliers pâtisserie enfants / familles

animés par *Richard Hawke*
et *Jean-Pierre Ropele, pâtisseries*

Inscription
epicuriennes@belley.fr

10 H 30 | 11 H

"L'Heure du conte" spéciale pâtisserie

10 H 30 (3-6 ans) & 11 H (6 ans et +)

Inscription
mediatheque@belley.fr

ACCUEIL DE LOISIRS ÉCOLE JEAN-FERRAT

Ateliers "Gourmandises" 9 h 30 | 14 h

animés par *Emilie Perrin, Belleysanne,*
auteure culinaire et blogueuse

10H - 12H | 14H - 16H

"Crée ta pâtisserie virtuelle"

sur tablette numérique,
À partir de 6 ans
Entrée libre, en continu.

15 H | 16 H

"Confection de toques"

À partir de 5 ans
Inscription
mediatheque@belley.fr

16H30

Gôûter offert aux participants
par la Ville de Belley





JEUDI 19 MAI



Gratuit

ACCUEIL À L'INTÉGRAL

422 AVENUE HOFF

18 H 30

Soirée d'ouverture
des Épicuriennes de Belley

Table ronde

"La pâtisserie entre tradition, innovation et plaisir"
animée par Alexis-Olivier Sbriglio avec le parrain Cédric Pernot et des professionnels de la pâtisserie
Sans réservation dans la limite des places disponibles.

À L'INTÉGRAL - LE 19
SALLE DES FÊTES - LES 20 ET 21

Exposition photos itinérante
Pâtisseries de Richard Hawke,
photographiées par Amandine Hawke



VENDREDI 20 MAI



Gratuit

SALLE DES FÊTES / HALLES

PLACE DES TERREAUX

9 H - 11 H | 12 H - 14 H

Concours de pâtisserie amateur
demi-finales

14 H - 19 H

Démonstration de sucre tiré
par **Jana Lai**, formatrice en pâtisserie
à l'école Bellouet Conseil à Paris

Exposition de pièces réalisées dans le
cadre du concours jeunes en formation

Démonstrations des élèves du lycée
professionnel de Belley

Espace livres et créations

Librairie Entre parenthèses
Atelier Perle de KaOlin
Couture Cécile créations

9 H - 10 H 30 ET 13 H 30 - 15 H

"Assiettes et paysages"
animation pour les scolaires
et visible de tous
(CPIE du pays Genevois)

15 H

Annonce des lauréats
du concours jeunes

15 H - 19 H

Démonstrations de pâtisseries
par des professionnels
15 H - **Michel Ducroux**, pâtissier
belleyan et ses apprenties Marion
Suenjara et Mélanie Fabbro
16 H - **Fabrice Allard**, pâtissier de la Cité
du goût et des Saveurs (CMA Savoie)
17 H - **Pierre Marmillon**, pâtissier
belleyan
18 H - **Cédric Pernot**, pâtissier du fidèle
Berger et parrain de l'événement

GRANDE RUE

14 H 30 – 17 H

visite guidée spéciale

"Sur les pas de Brillat-Savarin"

gratuite – sur inscription auprès
de l'office de tourisme

contact@bugeysud-tourisme.fr

04 79 80 29 06

Jeu ambulant proposé par l'Ucab (Union
des Commerçants et Artisans de Belley)

PLACE DES TERREAUX

DÈS 19 H 30

**Grand buffet convivial
et animation musicale**

billetterie en vente uniquement
à L'Intégral dès fin avril – 20€

PLACE DE LA VICTOIRE

DE 9 H 30 À 19 H 30

Marché de producteurs organisé

par Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

11H

Inauguration du marché

"La pâtisserie en chansons"

école des Charmilles et l'intervenante
musicale du conservatoire

2^e passage à 18H30

(avec ingrédients surprises !)

16 H 30

Défilé de confréries du terroir

DÈS 19 H

Déambulation musicale

dans la ville avec Everest Live Orchestra

MENU GRAND BUFFET CONVIVAL

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
de biscuit amande

Pâtisserie Marmillon

Café

Pâtisserie Ducroux

Pain de campagne

Boulangerie Abry

Vins du Bugey
et jus de fruits locaux
Syndicat des Vins du Bugey

*Quand on sème
et Bugey côté fermes
(producteurs)*

*Billetterie 20 €
à L'Intégral*





SAMEDI 21 MAI



Gratuit

SALLE DES FÊTES / HALLES

PLACE DES TERREAUX

10H - 17 H

Espace livres et créations

Librairie Entre parenthèses

Atelier Perle de KaOlin

Couture Cécile créations

10 H - 12 H

**Démonstrations de pâtisserie
par des professionnels**

10 H - Richard Hawke,

pâtissier consultant

11 H - Patrick Casula, champion

du monde de pâtisserie

Démonstration de sucre tiré

par Jana Lai, formatrice en pâtisserie

à l'école Bellouet Conseil à Paris

14 H À 17 H

**Finale concours de pâtisserie
amateurs et remise des prix**

17H

"À vos flûtes, pâtissez !"

dégustation musicale

avec le conservatoire

et une pâtisserie de Belley

SUR LE MARCHÉ

GRANDE RUE

10 H À 12 H

Porteur de paroles

Réflexion participative

sur la gastronomie

(CPIE du pays Genevois

et la CC Bugey Sud)

Déambulation musicale

avec la fanfare Hoppla

PALAIS ÉPISCOPAL / MÉDIATHÈQUE

RUE DES CORDELIERS

Ateliers

Inscription

epicuriennes@belley.fr

9 H 30 | 11 H

"Scrapbooking"

Création d'un marque-page pâtisserie

(*Le bonheur au bout des doigts*)

dès 8 ans (enfants et adultes)

Inscription mediatheque@belley.fr

10 H | 12 H

"Les meilleures applis"

de pâtisserie et de cuisine

Public ado - adultes

Entrée libre, en continu

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

PENDANT TOUTE LA DURÉE DU FESTIVAL

Vente d'objets aux couleurs des Épicuriennes de Belley
à l'Office de tourisme et sur les lieux du festival



LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



LES PARTENAIRES PRINCIPAUX



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 • Le Fontanil Saint-Alban-Leyse
- 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 Nicolle • Cats'Net
- Imprimerie Gonnet • BBM Carron Hyperburo • 6e sens • Librairie Entre parenthèses • Perle de KaOlin
- Couture Cécile créations • Les fleuristes : L'Arrosoir et Brindille

