

LES ÉPICURIENNES DE BELLEY

◆ ● FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

PROGRAMME



02

AU

05

OCTOBRE
2024

"La gastronomie :
tout un
apprentissage !"

en partenariat avec la Fondation Paul Bocuse



La Fondation Paul Bocuse PARTENAIRE DE LA 36^E ÉDITION



Née de l'inspiration d'un chef légendaire en 2004, la Fondation Paul Bocuse, à travers ses différents

programmes, accompagne chaque année plus de 1 000 jeunes sur le chemin de la découverte des métiers de la gastronomie.

Depuis sa création, la Fondation s'est consacrée à la préservation des traditions culinaires tout en encourageant l'innovation et la créativité dans l'art de la cuisine.

Les Épicuriennes de Belley s'inscrivent parfaitement dans cette démarche, offrant une plateforme où les jeunes talents brillent et où les traditions culinaires sont célébrées avec passion. + d'infos : www.fondation-paul-bocuse.com

La Fondation organisera quatre ateliers de cuisine à destination des collégiens, lycéens et personnes en situation de handicap lundi 30 septembre et mardi 1^{er} octobre. Elle proposera également un atelier art de la table (ouvert à tous) le vendredi.

CONCOURS

Pour la 3^e année consécutive, la Ville de Belley propose deux concours de cuisine : un premier réservé aux jeunes en formation de cuisine dans les établissements partenaires et un second, à destination des amateurs de pâtisserie.

Pour le premier, les candidats devront travailler un pigeonneau avec un fruit de saison et en accompagnement la carotte, déclinée en 4 textures. La finale aura lieu sur la scène de L'Intégral jeudi 3 octobre de 17 h à 18 h 30 (ouverte à tous).

Le **concours amateur** aura lui pour sujet imposé : "dessert de famille en duo". Il mettra en lumière les recettes transmises au fil des générations, mais aussi les histoires qui les accompagnent. Les binômes (mineurs, majeurs, avec ou sans lien de parenté) devront candidater avant le 16 septembre. Les deux duos finalistes devront réaliser leur recette en direct samedi 5 octobre devant le public de la salle des fêtes.

Règlement et formulaires du concours amateur disponibles sur <https://lc.cx/psjWPA>

MENU DES CHEFS

Inspiré par David Lachavannes, chef du restaurant Domaine du lac - Racines (Saint-Denis-lès-Bourg), et concocté par les chefs des cantines scolaires de Belley et Bugey Sud, le menu des chefs sera servi dans les établissements scolaires volontaires jeudi 3 octobre. Au programme, la carotte déclinée dans tous les plats. 11 h 30 > 13 h 30

Menu disponible sur www.belley.fr Facebook et Instagram





MERCREDI 2 OCTOBRE



Animations familles GRATUITES

PALAIS ÉPISCOPAL

Le petit mitron

9H30 – 11H30 | 14H – 16H

Ateliers animés par Jean-Marie Abry,
boulangier (max. 15 pers par atelier)

inscription : epicuriennes@belley.fr

MÉDIATHÈQUE

L'heure du conte gastronomique

10H30 - 3 à 5 ans

11H30 - dès 6 ans

Croque l'Art

atelier numérique

10H – 12H

dès 8 ans – enfants et adultes

Gastronomie et pop art

ateliers artistiques

15H ET 16H

dès 7 ans

inscription aux ateliers :

mediatheque@belley.fr

L'INTÉGRAL

Batuc' cuisine

atelier de percussions

culinaires

16H – 17H30

animé par les artistes du groupe
Fills Monkey et la médiatrice
culturelle de L'Intégral.

inscription : epicuriennes@belley.fr

Restitution publique dans la cour
du palais épiscopal à 18h

CONSERVATOIRE

Les apprentis musiciens

16H30

Création d'une recette musicale par
les classes d'éveil du conservatoire de
musique et dégustation en présence
du pâtissier Pierre Marmillon

BOUTIQUE PERLE DE KAOLIN

6 RUE GEORGES GIRERD

Décor sur porcelaine

10H – 12H | 14H30 – 16H 30

Dès 9 ans (enfants et adultes)

5 personnes par atelier

animé par Stéphanie Zampin

inscription : epicuriennes@belley.fr

ESPACE PLURIEL

La Cantine des découvertes

atelier "pâtisseries orientales"

14H – 17H

proposé par l'Association
du Conseil Citoyen de Belley
animée par Fatima Mekki

inscription : epicuriennes@belley.fr

PALAIS ÉPISCOPAL

Conférence "Brillat-Savarin : le gastronome transcendant"

18H30

par Jean-Robert Pitte, géographe
français, spécialiste du paysage et de
la gastronomie, suivie de la dédicace
de son ouvrage avec la médiathèque
et la librairie Entre Parenthèses.

 JEUDI 3 OCTOBRE



L'INTÉGRAL

**Concours de cuisine
jeunes en formation**

17H - 18H30

finale et remise des prix en public

Soirée inaugurale

19H

animée par Alexis-Olivier Sbriglio
Ouverte à tous – sans réservation
dans la limite des places disponibles

Battle culinaire

entre les apprentis des chefs David Lachavannes, Domaine du lac – Racines (Saint-Denis-lès-Bourg) et Valentin Marin, Restaurant Lamartine * (Le Bourget-du-Lac)

**Intervention de professionnels
et partage d'expériences**

Cocktail convivial

 VENDREDI 4 OCTOBRE



SALLE DES FÊTES

Atelier art de la table

14H - 15H30

avec des élèves du lycée polyvalent
du Bugey et la Fondation Paul Bocuse,
animé par Doreen Quentel

**Démonstration de désossage
et préparation bouchère**

15H30 - 16H30

Boucherie des Halles Belleysannes
et son apprenti, Tom Meulien

Démonstration de sucre d'art

16H30 - 17H30

Pâtisserie Marianne Lorieux
et son apprentie

L'art du cocktail

17H30 - 19H

Mathias Cusset, mixologue,
et Dorian Vincent, récemment
diplômé arts du service - barman

**Espace livres, créations
et boutique éphémère**

14H - 19H

Librairie Entre Parenthèses,
Atelier Perle de KaOlin et produits
de la Fondation Paul Bocuse
et des Épicuriennes



GRANDE RUE

Visite guidée spéciale "Sur les pas de Brillat-Savarin"

15H - 17H

inscription payante auprès de :
contact@bugeysud-tourisme.fr



PLACE DES TERREAUX

Grand buffet convivial

DÈS 19 H

Réalisé par des professionnels locaux,
soirée festive avec animation musicale
(fanfare Hoppla)

MENU

GRAND BUFFET CONVIVAL

Entrée

Pressé de bœuf braisé
et légumes confits

La Suite

Plat

Jambonnette de volaille,
gratin dauphinois,
crème de champignons
et pointe de verdure

L'Aile ou la cuisine

Fromage

Assiette de 3 fromages
Comté de Brénod
Tomme de vache au fenugrec
Buche de chèvre cendrée
ou
Tomme de Savoie fermière
Comté de 12 mois AOP
Morbier AOP

*Bugey côté fermes
et Laiterie Bellait*

Dessert

Penaca : sablé beurre salé, pâte à
choux garnie d'un crémeux vanille,
crème onctueuse praliné pécan
et éclat de caramel

Pâtisserie Marianne Lorieux

Café

Pâtisserie Marianne Lorieux

Pain de campagne

Farines de seigle et blé,
levain au seigle

Maison Bouvier

Boissons

Vins du Bugey
et jus de fruits locaux

*Syndicat des Vins du Bugey
et Bugey Côté Fermes*

Les pieds dans le local

Du 19 octobre au 2 novembre 2024 :
poursuivez votre découverte gastronomique du territoire Bugey-Sud lors de la saison 3 de l'événement gratuit "Les Pieds dans le local" spécial producteurs locaux, organisé par l'office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier.

Infos et résa. :

34 Grande rue - Belley

www.bugeysud-tourisme.fr

04 79 81 29 06



 **SAMEDI 5 OCTOBRE**



**PLACE DES TERREAUX
& LES HALLES**

Marché des terroirs

8H30 - 17H

organisé par Auvergne-Rhône-Alpes
Gourmand

ESPACE PLURIEL

La Cantine des découvertes

12H - 15H

repas partagé oriental (couscous)
animée par Fatima Mekki
5 €, sur inscription au 06 09 97 56 82

Espace restauration

SALLE DES FÊTES

**Espace livres, créations
et boutique éphémère**

9H30 - 17H

CENTRE SOCIAL

Ludothèque à croquer

14H - 17H

Jeux autour de l'alimentation

**Démonstrations culinaires
et dégustations**

9H30 - 12H30

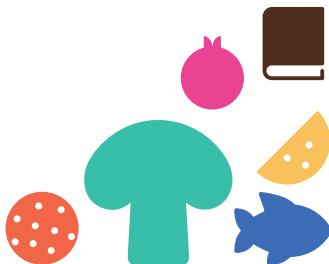
9H30 - 11H - William Barral,
chef Les Épicurieux (Culoz) :
Gibier en voyage

11H15 - 12H30 - Édouard Loubet,
chef Le Grizzly (Plateau Beauregard
La Clusaz) et la Société Nouvelle Kario,
création autour des plantes
aromatiques et des boissons végétales

**Finale du concours
de pâtisserie amateur**

14H30 - 16H30

suivie de la remise des prix



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**

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



PARTENAIRES PRINCIPAUX



PARTENAIRES ASSOCIÉS

Agence événementielle Poisson d'avril • L'Apothicaire sérigraphie
BBM Carron Hyperburo • Bugey Côté Fermes

Cabinet GSM Géomètres – Experts & bureau d'études • Cat's Net Multimédia

Caveau des demoiselles, Caveau Roux & fils, Le Caveau bugiste, Caveau Quinard, Maison Angelot
Commandeurs du Bugey • Cuisine centrale Le Croq'Ain • Librairie Entre Parenthèses • Hôtel Sweet Home

Les fleuristes : Amour de pivoine, Brindille et L'Arrosoir

Les établissements scolaires de Belley de la maternelle au lycée

Office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier • Perle de KaOlin

Prémillieu Pro & Cie • Syndicat des Vins du Bugey

Union des Commerçants et Artisans de Belley (Ucab) • Tissages Nicollet

PARTENAIRE PRESSE





LES LIEUX

• **Palais épiscopal
& médiathèque**
rue des Cordeliers
(mercredi)

• **Conservatoire**
13 boulevard de Verdun
(mercredi)

• **L'Intégral**
422 avenue Hoff
(mercredi et jeudi)

• **Salle des fêtes / Halles
et place des Terreaux**
(vendredi & samedi)

• **Centre social**
170 avenue Paul Chastel
(samedi)

• **Espace pluriel**
198 avenue du 8 mai 1945
(mercredi & samedi)

LES ÉPICURIENNES DE BELLEY

🍷 FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

Service culture

04 79 42 23 35

epicuriennes@belley.fr

www.belley.fr

