



"Souvenirs gourmands"



01

AU

04

OCTOBRE
2025

BELLEY



LES ÉPICURIENNES

 FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE



Infos et inscriptions sur www.belley.fr/epicuriennes
contact : epicuriennes@belley.fr



PROGRAMME

CONCOURS AMATEUR DE PÂTISSERIE

La Ville de Belley lance la quatrième édition du concours de pâtisserie amateur, sur le thème "Souvenir d'enfance revisité". Composez votre duo (personnes majeures ou mineures, avec ou sans lien de parenté), choisissez votre meilleure recette et envoyez-nous votre candidature avant le **5 septembre**.

De nombreux lots sont à gagner !

Les deux binômes retenus seront invités à reproduire leur recette en public le 4 octobre à la salle des fêtes.

Règlement et formulaires
sur www.belley.fr/epicuriennes

COLLECTE DE SOUVENIRS GOURMANDS

En septembre et lors de l'évènement, une grande collecte de souvenirs gourmands sera organisée à la médiathèque. Le fruit de cette collecte sera présenté dans un livre interactif intitulé "Les gourmands disent", publié en ligne en fin d'année. Il mêlera enregistrements audios, photos et écrits.

Un travail similaire sera mené avec les classes Ulis du collège Sabine-Zlatin et des usagers de l'Escale centre social.

Les dates des enregistrements seront communiquées sur les supports de communication de la ville.

Vous êtes volontaires pour nous confier votre souvenir gourmand ? Contactez-nous à epicuriennes@belley.fr

LA BRIGADE 2025 !



Fanny SAINT-SULPICE

Cheffe du restaurant
La Toque Rose à Malafretaz (01),
Co-conceptrice
du Menu des chefs



Thierry COURT

Maître artisan pâtissier-chocolatier-
confiseur à Grenoble (38)
Vainqueur du "Meilleur pâtissier
Les professionnels"



Julie COPPÉ

Cuisinière nomade
(38)



William BARRAL

Chef du restaurant
Les Épicuriens à Culoz (01)



Nicolas MORELLE

Chef du restaurant Voyages des Sens
à Val-Revermont (01)
Co-concepteur du Menu des chefs et
président du jury du concours jeunes

Mathieu MASSON

Fondateur de So'Brunch
et Infusion des Alpes
à Yenne (01)



Richard HAWKE

Chef pâtissier consultant,
spécialiste de la pâtisserie végétale
Chargé des interventions
auprès des jeunes



Nadine GAUTHIER & Céline FEREYRE

Cheffes consultantes (26)



Marie BLANCHI

Cheffe du restaurant Saugé
à Pont-de-Beauvoisin (38)
Jurée du concours jeunes



= Démonstration culinaire

et d'autres professionnels à découvrir !



MERCREDI 1^{er} OCTOBRE



Ateliers familles gratuits dès 6 ans, sur inscription > epicuriennessdebelley.fr

PALAIS ÉPISCOPAL

rue des Cordeliers

"Petits sablés de notre enfance"

(petits beurrés, lunettes, chocos...)

9H30 > 11H30

par Jean-Marie Abry, boulanger,
et Jean-Pierre Ropele, pâtissier

ESPACE ROBERT-RAMEAUX

224 avenue Hoff

Mixologie & cuisine moléculaire

14H | 15H | 16H

Médiation Micro-Folie "La gastronomie dans l'art"

14H > 17H

par Obatala

JUST'IN TIME

64 Grande rue

"Les biscuits en folie"

10H | 11H | 14H | 15H15

par Justine Lhéritier, pâtissière

ESPACE PLURIEL

198 avenue du 8 Mai 1945

Atelier culinaire oriental

slata mechouia et sa galette matlouh

14H > 17H

par Fatima Mekki

CINÉMA L'ARLEQUIN

place Charles-Béraudier

"Le goût du cinéma"

20H - gratuit

"La réparation" de Régis Wargnier



JEUDI 2 OCTOBRE



Menu des chefs

Imaginé par **Fanny Saint-Sulpice** (La Toque rose – Malafretaz) et **Nicolas Morelle** (Voyages des sens – Val-Revermont) et réalisé par des professionnels de la restauration collective avec des produits locaux et de qualité (label bio, AOC, HVE...), il sera dégusté le 2 octobre lors du déjeuner dans les établissements scolaires de la ville et du territoire Bugey Sud, à la crèche Bulle d'éveil et dans les établissements de santé.

Action en partenariat avec la Communauté de Communes Bugey-Sud

L'INTÉGRAL

422 avenue Hoff

Soirée inaugurale

ouverte à tous, gratuite sur inscription
epicuriennessdebelley.fr

19H

parrainée par René Meilleur, chef 3 étoiles
et animée par **Nathalie Helal**, journaliste

Finale du concours de cuisine jeunes en formation

Intervention de professionnels et partage d'expériences

Cocktail convivial



VENDREDI 3 OCTOBRE



SALLE DES FÊTES

place des Terreaux

Démonstrations culinaires

14 H 30

Julie Coppé, cuisinière nomade (Isère)

16 H

William Barral, chef Les Épicurieux (Ain)

17 H

Mathieu Masson, chef So'Brunch (Savoie)

18 H

Nadine Gauthier et Céline Fereyre,
cheffes consultantes (Drôme)

Espace livres et créations

Librairie Entre Parenthèses,
Atelier Perle de KaOlin

OFFICE DE TOURISME

34 Grande rue

Visite guidée "Sur les pas de Brillat-Savarin"

15 H > 17 H

Payant, sur inscription
contact@bugeysud-tourisme.fr

DEVANT L'HÔTEL DE VILLE

11 boulevard de Verdun

Chansons gourmandes des écoliers de Belley

18 H 30



PLACE DES TERREAUX

Grand buffet convivial

19 H - Réalisé par des professionnels locaux, soirée avec animation musicale



MENU

GRAND BUFFET CONVIVAL

ENTRÉE

Rissoles du Bugey
(petit pâté à la viande)

et salade

L'Aile ou la Cuisse

PLAT

Quenelle de ma grand-mère et ses pommes Anna

sauce aux champignons

et touche de verdure

L'Aile ou la Cuisse

FROMAGES

Assiette de 3 fromages

Tomme de Savoie fermière,
moribier AOP, comté 12 mois

Laiterie Bellait

ou

Fromage de chèvre, fromage
de brebis et Petit B, compotée
de fruits

Bugey côté fermes

DESSERT

**Riz au lait,
plaisir d'antan,**

pâte sucrée croustillante,

pomme fondante, riz au lait

vanillé onctueux, caramel

Pâtisserie Marianne Lorieux

ou

**Roulé à la confiture,
fameux dessert**

de nos grands-mères,

biscuit roulé avec confiture de

groseilles

Boulangerie Victor

& L'Auberge de la Source

PAIN

Pain de campagne bio

au levain de seigle

ou

Bella-mie pain de campagne

aux blés anciens

À pain de Loup

CAFÉ

Pâtisserie Marianne Lorieux

APÉRITIF

Pétillant du Bugey

Syndicat des Vins du Bugey

ou

Jus de fruits locaux

Bugey côté fermes

ou

Cocktail avec ou sans alcool

Distillerie de la Sainte-Famille

VINS & JUS

Syndicat des Vins du Bugey

et Bugey côté fermes





SAMEDI 4 OCTOBRE



PLACE DES TERREAUX

Les Halles

Marché des terroirs

8H30 > 17H

producteurs de la région
Auvergne-Rhône-Alpes

**Espace restauration (omelette
géante à la truffe du Bugey)**

"La crieuse de souvenirs gourmands"

Déposez votre souvenir dans les boîtes,
la crieuse se chargera de le partager à
voix haute !

Spectacle de rue 16H15

Grand goûter de clôture 17H

réalisé par des professionnels
À pain de Loup, Just'in time
et Les Petits Bonheurs

OFFICE DE TOURISME

34 Grande rue

Visite guidée "Découverte du centre historique de Belley"

10H > 12H

Payant, sur inscription
contact@bugeysud-tourisme.fr

SALLE DES FÊTES

Espace livres et créations 9H30 > 17H

Démonstrations culinaires et dégustations

9H30 > 11H

Nadine Gauthier et Céline Fereyre,
chefes consultantes (Drôme)

11H > 12H30

Fanny Saint-Sulpice,
La Toque rose (Ain)

Finale du concours de pâtisserie amateur 13H30 > 15H30

suivie de la remise des prix

Démonstration de confiseries 15H30 > 16H15

Thierry Court, Les Petits Bonheurs
(Isère)

L'ESCALE CENTRE SOCIAL

170 avenue Paul-Chastel

Ludothèque gourmande 14H > 17H30



CENTRE-VILLE



Braderie d'automne

JEUDI 2, VENDREDI 3 et SAMEDI 4 OCTOBRE

organisée par l'Union des Commerçants
et Artisans de Belley (Ucab)

LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



LES PARTENAIRES PRINCIPAUX



LES PARTENAIRES ASSOCIÉS

Agence événementielle Poisson d'avril • Au clou par clou • BBM Carron Hyperburo
 Bugey Côté Fermes • Cabinet GSM Géomètres – Experts & bureau d'études, La Cantine
 Cat's Net Multimédia • Caveau Roux & fils • Le Caveau bugiste – Maison Angelot
 Cinéma l'Arlequin • Commandeurs du Bugey • Cuisine centrale Le Croq'Ain
 Les fleuristes : Amour de pivoine, Brindille et L'Arrosoir
 Les établissements scolaires de Belley de la maternelle au lycée professionnel
 Librairie Entre Parenthèses • Hôtel Sweet Home • Office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier
 Perle de KaOlin • Prémillieu Pro & Cie • Recyclerie Valoriste Bugey Sud (VBS)
 Syndicat des Trufficulteurs du Bugey • Syndicat des Vins du Bugey • Tissages Nicollet
 Union des Commerçants et Artisans de Belley (UCAB)