



## "Souvenirs gourmands"



01

AU

04

OCTOBRE  
2025

BELLEY

# LES ÉPICURIENNES

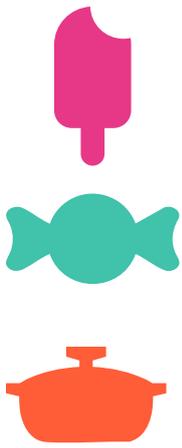
◆ ● FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

**B** Ville de **Belley**

Infos et inscriptions : [belley.fr/epicuriennes](http://belley.fr/epicuriennes)  
contact : [epicuriennes@belley.fr](mailto:epicuriennes@belley.fr)



DOSSIER DE PRESSE



# MISE EN BOUCHE



**L**a cuisine, à travers les âges, a le pouvoir unique de raviver nos souvenirs les plus chers. Qui n'a pas eu la chance de goûter à la tarte faite maison par une grand-mère, de sentir l'odeur d'une baguette fraîche sortie du four, ou encore de partager un rôti lors d'un repas familial? Ces saveurs et arômes ont la capacité de nous transporter dans notre passé, avec une clarté et une émotion qui réapparaissent instantanément dès qu'un goût ou une odeur nous effleure. C'est cette sensation délicieuse et profonde que nous souhaitons célébrer lors de la 37<sup>e</sup> édition des Épicuriennes, festival de

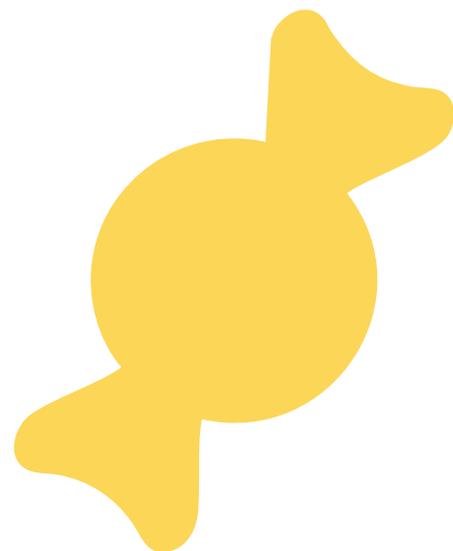
la gastronomie. Nos souvenirs d'enfance sont indissociables des plats mijotés avec amour par nos mères et grand-mères. L'odeur des repas en préparation et la saveur des mets simples et sincères nous rappellent ces moments de bonheur authentiques qui ont marqué nos premières années. C'est ce lien entre la gastronomie et nos souvenirs personnels que nous avons choisi de mettre à l'honneur cette année.



# LA BRIGADE 2025 !

## Fanny Saint-Sulpice

CHEFFE DU RESTAURANT LA TOQUE ROSE  
MALAFRETAZ (01) - LATOQUEROSE.FR

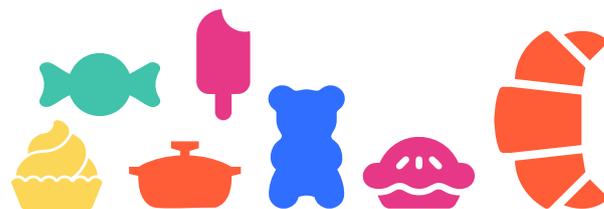


**À** la tête du restaurant *La Toque Rose*, Fanny Saint-Sulpice propose une cuisine qui touche autant le cœur que le palais. Passionnée par les saveurs d'antan et les émotions qu'elles suscitent, elle revisite avec finesse et sensibilité ces plats qui rappellent l'enfance, ces recettes gourmandes et réconfortantes.

Inspirée par le terroir et les saisons, elle marie tradition et modernité pour créer une cuisine sincère et pleine de caractère. Chaque assiette raconte une histoire, mêlant souvenirs personnels et plaisir du partage, dans un équilibre subtil entre authenticité et créativité.

### Son rôle dans l'édition 2025 des Épicuriennes ?

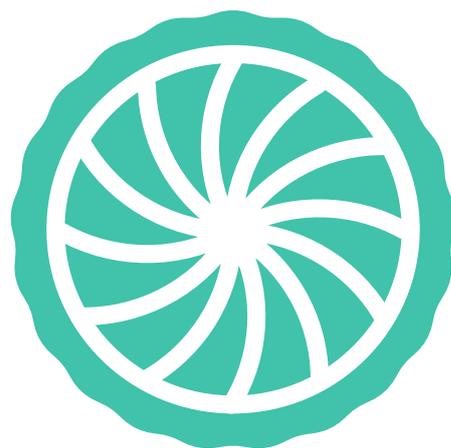
Fanny Saint-Sulpice a co-conçu avec Nicolas Morelle le Menu des chefs qui sera servi jeudi 2 octobre dans les établissements scolaires de Belley et Bugey sud, ainsi qu'à la crèche Bulle d'éveil et dans les établissements de santé. La cheffe sera également présente samedi 4 octobre à 11 h, pour une démonstration culinaire à la salle des fêtes.



# LA BRIGADE 2025 !

## Nicolas Morelle

RESTAURANT VOYAGE DES SENS  
VAL REVERMONT (01) - VOYAGESDESSENS.COM

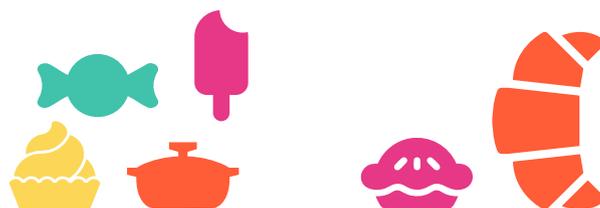


**C**hef du restaurant *Voyage des Sens* à Val-Revermont, Nicolas Morelle est un véritable artisan du goût, passionné par les saveurs qui marquent la mémoire. Sa cuisine est une invitation au voyage, non seulement à travers les produits du terroir, mais aussi dans le temps, réveillant en chacun ce souvenir d'enfance gourmand qui éveille les émotions.

Inspiré par ses racines et ses expériences, il revisite les classiques avec une touche contemporaine, jouant sur les textures, les parfums et les associations inattendues. Son objectif : faire renaître des souvenirs oubliés et susciter de nouvelles émotions à chaque bouchée.

### Son rôle dans l'édition 2025 des Épicuriennes ?

Nicolas Morelle a co-conçu avec Fanny Saint-Sulpice le Menu des chefs qui sera servi jeudi 2 octobre dans les établissements scolaires de Belley et Bugey sud, ainsi qu'à la crèche Bulle d'éveil et dans les établissements de santé. Le chef a également pensé le sujet du concours jeunes en formation. Il sera le président du jury lors de la finale qui se déroulera sur la scène de L'Intégral jeudi 3 octobre à partir de 19 h.



# LA BRIGADE 2025 !

## Richard Hawke

CHEF PÂTISSIER CONSULTANT, SPÉCIALISTE  
DE LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE - richardhawkepastry.com



**C**hef pâtissier talentueux et audacieux, Richard Hawke s'est imposé comme une référence en pâtisserie moderne. Avec un savoir-faire précis et une créativité débordante, il explore les textures et les saveurs pour proposer des desserts qui éveillent les souvenirs et les émotions. Sa cuisine s'inspire de l'idée que chaque bouchée peut faire renaître une sensation enfouie, un instant d'enfance, un parfum oublié.

Spécialiste des pâtisseries gourmandes et légères, il joue avec les ingrédients et les associations pour sublimer les goûts tout en privilégiant l'équilibre et la subtilité. Son approche novatrice et sa maîtrise des techniques font de lui un véritable artisan du plaisir sucré.

### Son rôle dans l'édition 2025 des Épicuriennes ?

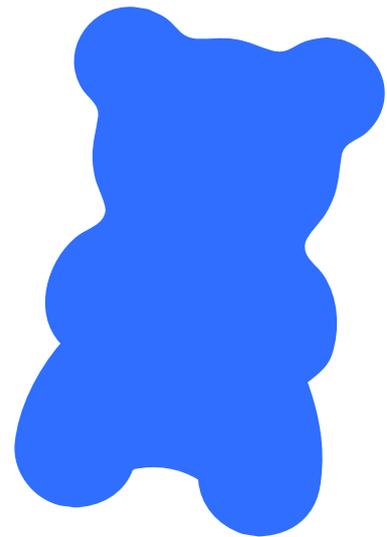
Richard Hawke, déjà investi à nos côtés en 2022, sera de retour pour notre plus grande joie. Cette fois, il se rendra dans les cuisines des établissements scolaires belleysans (collège Sabine Zlatin, lycée polyvalent du Bugey et institution Lamartine) et des usagers d'Odynéo, structure d'accueil pour personnes en situation de handicap. Au programme : ateliers de pâtisserie et échanges sur son expérience professionnelle.



# LA BRIGADE 2025 !

## Thierry Court

MAÎTRE ARTISAN PÂTISSIER - CHOCOLATIER - CONFISEUR  
GRENOBLE (38) - petitsbonheurs.fr



**M**aître artisan pâtissier chocolatier confiseur depuis plus de 20 ans à Grenoble, et vainqueur du “Meilleur pâtissier - Les Professionnels” 2017, Thierry Court bouscule les codes. Son credo : le snacking néo-artisanal ! Les produits sont fabriqués dans son atelier à Apprieu, avec des ingrédients naturels et de qualité, un juste dosage en sucre, du chocolat éco-responsable.

Thierry Court met au point des recettes de biscuits, bonbons, confiseries et barres chocolatées, dont les formes, les couleurs et les saveurs font écho à nos souvenirs d'enfance. Chaque bouchée est un moment de gourmandise retrouvée, un petit bonheur...

### Son rôle dans l'édition 2025 des Épicuriennes ?

Thierry Court sera présent samedi 4 octobre à 15 h 30 à la salle des fêtes pour une démonstration en chocolat et confiserie. Ses spécialités seront à vendre toute la journée sur le marché des terroirs. Enfin, pour le grand goûter de clôture, vous pourrez déguster ses produits aux côtés de ceux de Justine Lhéritier (Just'in time) et Elaine Boury (A pain de loup).



# LA BRIGADE 2025 !

## Mathieu Masson

FONDATEUR DE SO'BRUNCH ET INFUSION DES ALPES  
YENNE (73) - so-brunch.com



**M**athieu Masson a ouvert son entreprise à Yenne en 2021, dans le village où il a grandi. Après un CAP de cuisine puis un brevet professionnel, il a travaillé dans de belles maisons comme le restaurant Lamartine, Les Morainières, L'Oxalys ou encore au Clos des Sens. En parallèle de ses expériences, il a tenté plusieurs concours prestigieux comme le Meilleur Apprenti de France, le championnat de dessert à l'assiette, "Objectif Top chef".

En 2021, il fonde *So'brunch*, entreprise qui propose traiteur événementiel, brunchs en livraison et gamme de biscuits. Deux ans plus tard, il crée et intègre la marque Infusion des Alpes, des tisanes joliment présentées entre la sucette au miel et le bouquet de fleurs séchées made in Haute-Savoie.

### Son rôle dans l'édition 2025 des Épicuriennes ?

Mathieu Masson proposera une démonstration culinaire vendredi 3 octobre à 17 h à la salle des fêtes.



# LA BRIGADE 2025 !

## Julie Coppé

CUISINIÈRE NOMADE (38)  
cuisinierenomade.com

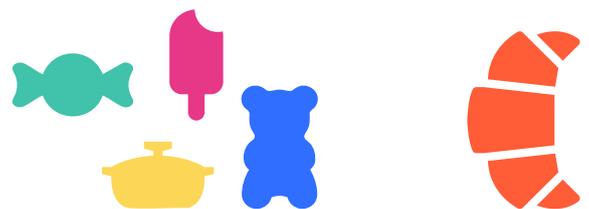


**V**éritable artiste de la cuisine, Julie Coppé a fondé en 2009 sa propre maison de traiteur événementiel après 15 ans d'expérience dans la restauration, notamment aux côtés du chef étoilé Alain Passard (L'Arpège, 3 étoiles Michelin). Diplômée en Sciences Politiques, elle s'est ensuite tournée vers la cuisine, sa passion depuis toujours. Ces années de formation et d'apprentissage lui ont permis de voyager à travers le monde.

Aujourd'hui, la cuisine de Julie Coppé est avant tout une cuisine de produits, tout en équilibre et en subtilité. Pour qu'ils soient au meilleur de leurs saveurs, la cheffe travaille les produits en fonction des saisons et privilégie le local. À cette forte identité régionale, s'ajoutent des inspirations lointaines qu'elle a ramenées de ses nombreux voyages à l'étranger.

### Son rôle dans l'édition 2025 des Épicuriennes ?

Julie Coppé proposera au public sa recette de crème chocolat caramel à tartiner, vendredi 3 octobre à 14 h 30, à la salle des fêtes. Tout un programme ! Elle se chargera ensuite d'animer les échanges aux côtés des intervenants qui lui succéderont sur l'espace culinaire.



# LA BRIGADE 2025 !

## Nadine Gauthier & Céline Fereyre

CHEFFES CONSULTANTES (26)



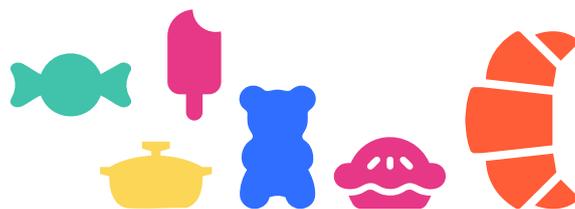
**A**moreuse de la cuisine depuis sa plus tendre enfance, Nadine Gauthier a toujours été guidée par le goût du partage, la convivialité et le plaisir des bonnes choses. Pendant 14 années, elle a tenu une auberge à Montmeyran dans la Drôme, où elle travaillait exclusivement avec des produits frais, locaux, de saison, et en circuit court. Ce lien avec le terroir et le respect du produit ont toujours été au cœur de sa démarche.

La transmission est pour elle une valeur essentielle. C'est d'ailleurs dans ce cadre qu'elle a rencontré Céline, venue faire un stage à l'auberge. Très vite, une belle complicité s'est installée, nourrie par leur passion commune. Par la suite, Céline a ouvert son propre restaurant et leur amitié n'a cessé de grandir. Depuis, il leur arrive de cuisiner ensemble, avec toujours la même envie de faire plaisir, d'apprendre et de partager.

### Leur rôle dans l'édition 2025 des Épicuriennes ?

Nadine et Céline assureront deux démonstrations autour des recettes de leur enfance : les criques de pomme de terre et le gâteau de foie au coulis de tomate.

**Vendredi 3 octobre à 18 h et samedi 4 octobre à 9 h 30, à la salle des fêtes.**



# LA BRIGADE 2025 !

## William Barral

CHEF DU RESTAURANT LES ÉPICURIEUX  
CULOZ (01) - lesepicurieux01.com



**C**'est lors d'un voyage au Canada en 2009 que William découvre la restauration. En 2011, à 24 ans, il obtient un CAP cuisine. Il cumule les expériences en Corse, à Flaine, en Suisse et en Australie et gravit les échelons. À son retour en 2018, il fait l'acquisition d'un restaurant à Seyssel (*Le Bouchon du P'tit pont*).

En novembre 2024, il ouvre *Les Épicuriens* à Culoz où il propose une cuisine "fusion", alliance de produits régionaux, locaux et internationaux dans un cadre chaleureux et cosy. La carte de la maison est retravaillée à chaque saison. Des ateliers de cuisine et un brunch dominical viennent compléter cette expérience unique dans le département.

### Son rôle dans l'édition 2025 des Épicuriennes ?

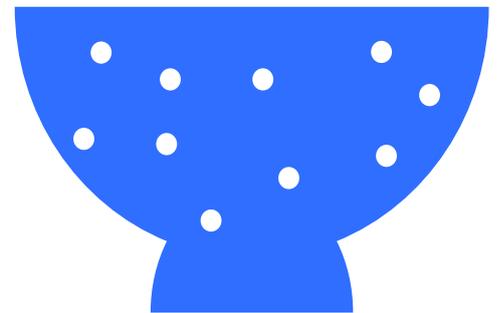
Pour sa seconde participation au festival de la gastronomie, William Barral revisitera le goûter de notre enfance lors d'une démonstration vendredi 3 octobre à 16 h à la salle des fêtes.



# LA BRIGADE 2025 !

## Marie Blanche

CHEFFE DU RESTAURANT SAUGE  
LE-PONT-DE-BEAUVOISIN (38) - sauge-restaurant.fr



**D**es cuisines étoilées (Domaine des séquoias au Ruy-Montceau) aux cafés lyonnais, Marie Blanche a souhaité faire le grand saut en ouvrant son restaurant en 2022. Elle y pratique une cuisine spontanée, instinctive. *« J'aime à penser que la cuisine est un battement, un ressenti, un art peu conventionnel. »*

*Sauge, c'est une équipe qui pense, qui goûte, qui explore. Une cuisine qui se réinvente chaque semaine, ancrée dans le local mais ouverte sur le monde. « On aime faire voyager les sens. On puise autant dans la cuisine de nos souvenirs que dans celles d'ailleurs... On aime surprendre, décaler, créer des associations inattendues. Pas d'étiquettes. Pas de recettes figées. Juste du vivant. Du ressenti. »*

### Son rôle dans l'édition 2025 des Épicuriennes ?

Marie Blanche sera jurée du concours jeunes en formation, lors de la finale qui se déroulera sur la scène de L'Intégral. Elle partagera également ses expériences et ses souvenirs gourmands au micro de Nathalie Helal, journaliste gastronomique.



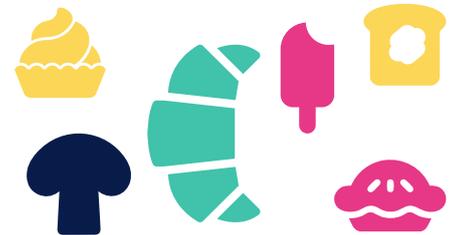


# SOIRÉE INAUGURALE

JEUDI 2 OCTOBRE 2025  
19 H - L'INTEGRAL

Pour le lancement officiel du festival de la gastronomie, nous vous avons concocté un voyage culinaire ! Préparez-vous à plonger au cœur d'une aventure gastronomique entre partages d'expériences et concours sur scène en direct.

Lors de la soirée d'ouverture, chefs et spécialistes de la gastronomie seront invités par Nathalie Helal, journaliste gastronomique, à partager leur parcours et leurs souvenirs gourmands, fondateurs de leur cuisine d'aujourd'hui : Nicolas Morelle (*Voyages des sens* - Val-Revermont), Richard Hawke (chef pâtissier consultant), Marie Blanche (restaurant *Sauge* - Le-Pont-de-Beauvoisin). des représentants d'établissements de formation, le président du Syndicat des Trufficulteurs du Bugey Eric Hell...



Soirée inaugurale  
Ouvrte à tous, réservation  
conseillée à [epicuriennes@belley.fr](mailto:epicuriennes@belley.fr)

## Le concours jeunes en fil rouge

En fil rouge, sur la grande scène de L'Intégral, le concours jeunes en formation de cuisine verra s'affronter plusieurs binômes d'élèves issus des établissements régionaux de formation aux métiers de bouche. Le sujet de l'épreuve a été imaginé par le chef Nicolas Morelle : un dos de chevreuil, accompagné d'un légume de saison évoquant l'enfance, sauce et condiment travaillés autour des éléments classiques de la marinade de gibier.

Pour clore la soirée inaugurale, les participants seront conviés à un cocktail réalisé par un traiteur local et agrémenté des Vins du Bugey.



# LE FIL CONDUCTEUR

 LA GRANDE COLLECTE DE SOUVENIRS GOURMANDS 

## - Ateliers d'écriture, animés par Brigitte Jaunin, tisseuse de mots

L'intervenante livrera aux participants les clés pour transformer leurs souvenirs gourmands en récits immuables.

Ateliers ados-adultes : samedi 20 septembre 10 h > 12 h

et mardi 30 septembre 18 h > 20 h - médiathèque

Atelier enfants : Mercredi 24 septembre - 10 h > 12 h - médiathèque

## - Enregistrements audio de souvenirs gourmands

La médiathèque fait appel aux volontaires qui souhaiteraient confier au micro du service communication de la Ville, leur souvenir gourmand.

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.

Samedi 20 septembre 10 h > 12 h, vendredi 26 septembre 14 h > 16 h (tea time) et mercredi 1<sup>er</sup> octobre 10 h > 12 h - médiathèque

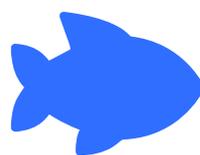
## La crieuse de souvenirs gourmands

**Durant tout le mois de septembre**, des boîtes à souvenirs seront disposées dans différents lieux publics de la ville (mairie, centre social, médiathèque, L'Intégral, crèche, conservatoire et office de tourisme) afin de recueillir des souvenirs gourmands écrits sur un morceau de papier.

**Samedi 13 septembre matin**, à l'occasion du marché hebdomadaire une crieuse publique se chargera également

d'en collecter sur le stand de promotion des Épicuriennes (distribution du programme et vente de tickets pour le Grand buffet).

Enfin, **samedi 4 octobre**, les derniers souvenirs gourmands pourront être déposés dans le meuble en bois situé place des Terreaux afin qu'ils soient partagés à voix haute par la crieuse publique, présente toute la matinée sur le marché des terroirs.



# MENU DES CHEFS



JEUDI 2 OCTOBRE 2025  
MIDI

*Le Menu des chefs sera servi dans les écoles de la ville et du territoire Bugey Sud, à la crèche Bulle d'éveil et dans les établissements de santé belleysans.*



Jeudi 2 octobre, petits et grands auront leurs papilles en éveil. Les talents culinaires de deux chefs aindinois viendront s'associer au savoir-faire des personnels et prestataires de service pour les cantines, établissements de santé et structure petite enfance.

Imaginé par **Fanny Saint-Sulpice** (*La Toque rose* - Malafretaz) et **Nicolas Morelle** (*Voyages des sens* - Val-Revermont), ils sera réalisé par des professionnels de la restauration collective avec des produits locaux et de qualité (label bio, AOC, HVE...).

La dégustation aura lieu **jeudi 2 octobre** lors du déjeuner dans les établissements scolaires de la ville et du territoire Bugey Sud (21 communes engagées), à la crèche Bulle d'éveil et dans les établissements de santé. Une première à cette échelle !

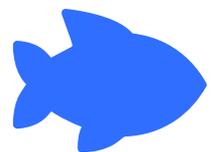
L'action est menée en partenariat avec la Communauté de Communes Bugey-Sud, dans la cadre du PAAT (Projet Agricole et Alimentaire Territorial).

## Au menu

- Tarte fine aux poireaux caramélisés, crème chaude au vinaigre balsamique

- Suprême de volaille et mille feuille de pommes de terre et butternut, sauce à l'orange

- Crumble pommes poires et spéculoos chantilly à l'estragon



# ATELIERS FAMILLE



MERCREDI 1<sup>ER</sup> OCTOBRE  
JOURNÉE

gratuits dès 6 ans,  
sur inscription  
epicuriennes@belley.fr

## PALAIS ÉPISCOPAL

rue des Cordeliers

### "Petits sablés de notre enfance"

(petits beurre, lunettes, chocos...)

**9H30 – 11H30**

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

## JUST'IN TIME

64 Grande rue

### "Les biscuits en folie"

**14H | 15H15 | 16H30**

par Justine Lhéritier, pâtissière

## ESPACE PLURIEL

198 avenue du 8 Mai 1945

### Atelier culinaire oriental

slata mehouia et sa galette matlouh

**14H - 17H**

par Fatima Mekki

## ESPACE ROBERT-RAMEAUX

224 avenue Hoff

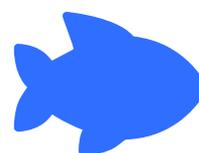
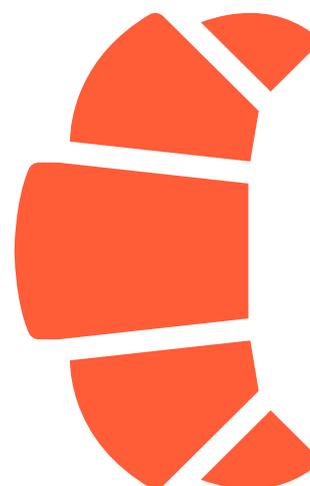
### Mixologie & cuisine moléculaire

**14H – 16H30**

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

**14H – 17H**

par Obatala





AUVERGNE-RHÔNE-ALPES  
**Gourmand**

SAMEDI 4 OCTOBRE  
PLACE DES TERREAUX

# MARCHÉ AUX PRODUITS DU TERROIR



Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand est partenaire des Épicuriennes - Festival de la Gastronomie depuis plus de 20 ans et organise le rassemblement des producteurs régionaux lors du désormais traditionnel Marché des Terroirs.

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand réunit plus de 20 producteurs régionaux, samedi 4 octobre, qui s'installeront à nouveau en plein cœur de l'événement, place des Terreaux, pour faire découvrir les produits du terroir !

Le marché sera aussi l'occasion de mettre en avant les produits de la marque Ma Région, ses terroirs qui garantit notamment la provenance régionale pour les produits agréés.

Le Marché ouvrira ses portes à 8 h 30 et se clôturera à 17 h, une occasion de valoriser les productions locales de qualité et découvrir les spécialités agricoles régionale lors de cet événement annuel, culturel et fédérateur.

## QUI SOMMES-NOUS ?

Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand est une association composée de professionnels issus de différents horizons : chefs d'entreprises, chambres consulaires, organisations professionnelles, marques territoriales, centres de recherche, et établissements de formation.

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand porte des actions de promotion et de développement économique de la filière alimentaire régionale, avec le soutien de la Région, en phase avec les priorités du territoire (qualité, bien-manger...) et en concertation avec les entreprises et acteurs régionaux.



# LE GRAND BUFFET

VENDREDI 3 OCTOBRE - 19 H  
PLACE DES TERREAUX

## RÉALISÉ PAR DES PROFESSIONNELS BELLEYSANS

Chaque année, près de 1 200 personnes se réunissent autour de la place des Terreaux pour partager une soirée conviviale et un repas de qualité, réalisé par des professionnels belleysans.

L'accès se fait avec des tickets achetés au préalable à L'Intégral. Ils comprennent l'entrée, le plat, le fromage et un dessert au choix, ainsi que l'apéritif, le vin, les jus de fruits, le café et le pain. Des mange-debout sont installés à différents endroits de la place ainsi que des tables et chaises sous chapiteaux et sous les halles. Le système de tickets permet à chacun d'aller chercher son plat ou son verre quand il le souhaite auprès des pagodes aménagées tout autour de la place.



Animée  
par le Mac Soufflet  
orchestra

### 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  
fraise

*Pâtisserie Marmillon*

##### 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



# CONCOURS

## JEUNES EN FORMATION DE CUISINE

*Imaginé par le chef Nicolas Morelle - restaurant Voyages des Sens (01)*



Les *Épicuriennes de Belley*, festival de la gastronomie se dérouleront du 1<sup>er</sup> au 4 octobre 2025, sur le thème "Souvenirs d'enfance".

Un **concours** mettra à l'honneur les jeunes en formation.

Des binômes de candidats s'affronteront sur la scène de L'Intégral **jeudi 2 octobre en soirée**, en réalisant **un classique de la gastronomie française : le gibier**. Ce concours, fil rouge de la soirée animée par Nathalie Héral, accompagnera les interventions de chefs et de professionnels.

Le public découvrira en direct les plats réalisés par les candidats, avant d'assister à la **remise des prix, moment fort qui clôturera cette soirée inaugurale**.

### L'épreuve

Le **thème** : le dos de chevreuil, produit qui rappelle les gibiers cuisinés par nos grands-parents.

Chaque binôme devra cuisiner un **dos de chevreuil**, accompagné d'un légume de saison évoquant votre enfance, sauce et condiment travaillés autour des éléments classiques de la marinade de gibier.



### Informations pratiques



**Jeudi 2 octobre**



**19 h > 20 h 15**



**L'Intégral**

422 av. Hoff 01300 BELLEY

### Matériel

La vaisselle doit être apportée par le binôme, de même que le matériel nécessaire (plaque induction, réchaud, thermoplongeur, casserole...). Le gros matériel n'est pas autorisé (four, étuve)

### Produits fournis

- 1 dos de chevreuil désossé à partager avec chaque binôme
- 1/4 de litre de glace de gibier

Les éléments pourront être épluchés, pesés et taillés en amont. Cuisson sur place.

# ATELIERS PÂTISSERIE COLLÈGE & LYCÉE



Ateliers pâtisserie, animés par **Richard Hawke**, pâtissier consultant, spécialiste de la pâtisserie végétale, à destination des élèves de Segpa du collège Sabine-Zlatin, du lycée polyvalent du Bugey, de l'institution Lamartine et de jeunes de l'IME.

**- Lundi 29 septembre 8 h > 12 h - collège Sabine-Zlatin**

8 h - 10 h et 10 h - 12 h // Élèves de Segpa option cuisine et autres collégiens)

**- Lundi 29 septembre 13 h 45 > 16 h 45 - lycée professionnel du Bugey**

Deux séances de 1 h 30 // Élèves de 3e section préparation métier et jeunes de l'IME

**- Mardi 30 septembre 8 h > 12 h - lycée professionnel du Bugey**

8 h - 10 h / 10 h - 12 h // Élèves de bac pro 1ère section PSR (Production et Service en Restaurations) et 2e année section PSR

**- Mardi 30 septembre 13 h 30 > 16 h 30 - institution Lamartine**

13 h 30 - 15 h / 15 h - 16 h 30 // Collégiens

29 & 30 SEPTEMBRE  
ETS SCOLAIRES



## LE CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR

SAMEDI 4 OCTOBRE  
13 H 30 - SALLE DES FÊTES

Le concours amateur en duo fait cette année un clin d'œil à nos souvenirs d'enfance : les repas du dimanche en famille, des parfums d'enfance et des saveurs d'antan.

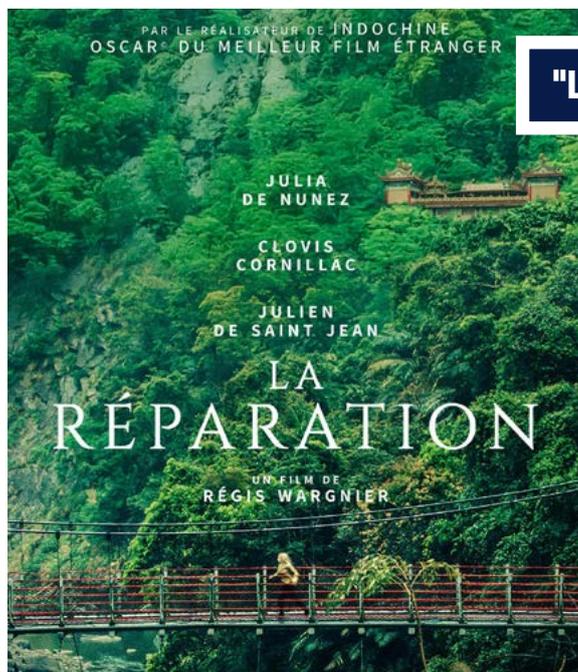
**Sur le thème "Souvenir d'enfance revisité",** les participants devront créer un dessert inspiré de leur enfance, alliant créativité et technique. **Chaque bouchée raconte une histoire et éveille les souvenirs enfouis inspirés par la célèbre "Madeleine de Proust".**

Il suffit de composer son duo (personnes majeures ou mineures, avec ou sans lien de parenté), choisir sa meilleure recette et envoyer la candidature **avant le 5 septembre** à [epicuriennes@belley.fr](mailto:epicuriennes@belley.fr)



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 (13 h 30 - 15 h 30).

**Règlement et formulaires** : sur [www.belley.fr/epicuriennes](http://www.belley.fr/epicuriennes)



## PROJECTION

### "LA RÉPARATION"

MERCREDI 2 OCTOBRE  
20 H - CINÉMA L'ARLEQUIN

de Régis Wargnier avec Julia de Nunez, Clovis Cornillac et Julien de Saint-Jean  
Oscar du meilleur film étranger

**en partenariat avec le cinéma l'Arlequin**

*Le film débute en Bretagne avec la disparition du célèbre chef Paskal Jankovski et d'Antoine, son second et petit ami secret de sa fille Clara, lors d'une partie de chasse, juste avant l'attribution d'une troisième étoile Michelin. Clara se voit alors contrainte de reprendre les rênes du restaurant de son père. Deux ans plus tard, une mystérieuse invitation à un festival culinaire à Taïwan pousse Clara à s'y rendre afin de mener l'enquête pour retrouver les deux hommes disparus.*

*Le film explore le milieu de la haute gastronomie et présente des paysages d'Asie, avec Clovis Cornillac et Julia de Nunez dans les rôles principaux.*



# LE 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](http://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](mailto:epicuriennes@belley.fr)**

## LA BRIGADE 2025 !



### Fanny SAINT-SULPICE

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



### 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)



### Thierry COURT

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



### Richard HAWKE

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



### Julie COPPÉ

Cuisinière nomade (38)



### Nadine GAUTHIER & Céline FERREYRE

Cheffes consultantes (26)



### William BARRAL

Chef du restaurant Les Épicurieux à Culoz (01)



### Marie BLANCHI

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



= Démonstration culinaire



et d'autres professionnels à découvrir !

# LE PROGRAMME



MERCREDI 1<sup>er</sup> OCTOBRE



Ateliers familles gratuits dès 6 ans, sur inscription [epicuriennes@belley.fr](mailto:epicuriennes@belley.fr)

## PALAIS ÉPISCOPAL

*rue des Cordeliers*

### "Petits sablés de notre enfance"

(petits beurre, lunettes, chocos...)

**9H30 - 11H30**

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

## ESPACE ROBERT-RAMEAUX

*224 avenue Hoff*

### Mixologie & cuisine moléculaire

**14H - 16H30**

### Médiation Micro-Folie

#### "La gastronomie dans l'art"

**14H - 17H**

par Obatala

## JUST'IN TIME

*64 Grande rue*

### "Les biscuits en folie"

**14H | 15H15 | 16H30**

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



# LE PROGRAMME



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,  
chefs 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



Billetterie

25 €

en vente à partir  
du 8 septembre  
à L'Intégral

## 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,  
morbier 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 fraise

*Pâtisserie Marmillon*

#### 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



# LA CLÔTURE

SAMEDI 4 OCTOBRE - 16 H 15  
PLACE DES TERREAUX

## Le spectacle - 16 h 15

Rosa et Mathilde, acrobates déjantées et mangeuses de glaces professionnelles vous présentent la VéloGlaceMachine. Mélange de spectacle de cirque et de fabrication de glace artisanale, BelceCycle est un spectacle participatif pour toute la famille, qui fait du bien aux mollets, aux zygomatiques et aux papilles.

Les portés acrobatiques au sol et sur vélo fixe sont les ingrédients de cette recette fun et délicieuse.



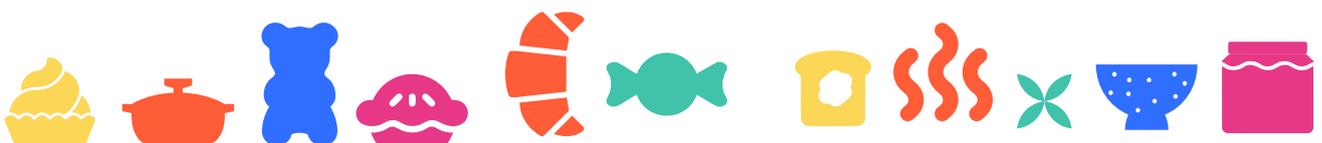
## Le grand goûter - 17 h

Comment ne pas proposer un goûter lorsqu'on parle de "Souvenirs gourmands".

Ces moments savoureux et réconfortants au retour de l'école, après les activités sportives, culturelles, de plein air. Ces petits moments de bonheurs simples, authentiques qui ont marqué nos premières années.

Ainsi, le festival des Épicuriennes se terminera par un goûter offert aux participants à 17 h, place des Terreaux à l'issue du spectacle "Be Ice Cycle".

Ce sera l'occasion de déguster des spécialités de trois professionnels associés à l'événement : Thierry Court (Les Petits bonheurs), Elaine Boury (A pain de loup) et Justine Lhéritier (Just'in time).



# NOS PARTENAIRES 2025

## 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  
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)



# Contactez-nous !

## Pôle culture

culture@belley.fr

04 79 42 23 35

## Service communication

com@belley.fr

04 79 42 20 21

