



38^e

LES ÉPICURIENNES

❖ FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE



07

AU

10

OCTOBRE
2026

BELLEY

ACTIONS EN RÉSONANCE



Infos et inscriptions : epicuriennesdebelley.fr



De nombreuses actions sont menées par les services municipaux, en résonance aux Épicuriennes. Elles s'adressent parfois à des publics spécifiques ou se déroulent en dehors des dates officielles du festival et ne sont donc pas intégrées au programme grand public. Ce document fait l'éclairage sur toutes les initiatives liées au festival de la gastronomie.

ATELIERS PÂTISSERIE - ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Ateliers pâtisserie, animés par **Richard Hawke**, pâtissier consultant, spécialiste de la pâtisserie végétale, et Jean-Pierre Ropele, pâtissier, à destination des élèves du secondaire et des jeunes en situation de handicap.

- JEUDI 1^{ER} OCTOBRE - lycée polyvalent du Bugey

8 h > 12 h

8 h > 10 h : élèves de CAP PSR (Production et Service en Restauration)

2^e année et jeunes de l'IME L'Armaillou

10 h > 12 h : élèves de CAP PSR 1^{ère} année

13 h 30 > 16 h 30

- 13 h 30 > 15 h : élèves de 3^e prépa métier avec les jeunes de l'IME l'Armaillou

- 15 h > 16 h 30 : élèves de 3^e prépa métier avec les jeunes de l'IME l'Armaillou

- VENDREDI 2 OCTOBRE - collège Sabine-Zlatin

8 h > 12 h

8 h > 10 h / 10 h > 12 h : élèves de Segpa option cuisine et autres collégiens

13 h > 17 h

13 h > 15 h / 15 h > 17 h : élèves de Segpa option cuisine et autres collégiens

EXPOSITION - CLASSES DE PRIMAIRE

Chaque année, la Ville de Belley propose aux enseignants des écoles primaires, de faire réaliser à leurs élèves des créations artistiques en lien avec le thème des Epicuriennes. Leurs travaux sont exposés à la médiathèque.

Du 7 au 31 octobre aux heures d'ouverture de la médiathèque

ANIMATIONS - CRÈCHE BULLE D'ÉVEIL

Du 5 au 9 octobre

Ateliers parents-enfants sur la thématique «Entre lacs et montagnes» (assiettes land'art, recettes...)

Jeudi 8 octobre

Menu des chefs adaptés aux tout-petits par les cuisinières.

170 avenue Paul Chastel

- Le Menu des chefs revisité - atelier cuisine et repas

animé par **Déborah Gleize**, diététicienne

Mardi 6 octobre 9 h 30 > 13 h 30

// avec les usagers du centre social

- Atelier pâtisserie intergénérationnel «Muffins aux fruits rouges de nos montagnes», animé par **Jean-Marie Abry**, boulanger et **Jean-Pierre Roppele**, pâtissier

Mercredi 7 octobre 14 h > 16 h - L'Escale centre social

// enfants de l'accueil de loisirs, seniors et familles

- Balade gourmande au lac d'Armaille

animée par Romain Dufayard, ingénieur agronome de formation, spécialisé en phytosociologie

Jeudi 8 octobre 13 h 30 > 16 h 30

- Ludothèque gourmande

Samedi 10 octobre 14 h > 17 h 30



Dans le cadre d'un projet d'action culturelle mené au cœur du quartier prioritaire de la ville, l'association Obatala déploie son atelier "Musique et médias".

Mercredi 7 octobre, une équipe partira à la rencontre de Fatima et de sa Cantine des découvertes pour réaliser un reportage immersif, pensé en résonance avec Les Épicuriennes.

Cette initiative culinaire et citoyenne réunit régulièrement les habitants du quartier le temps d'une matinée de quatre heures, dédiée à la préparation collective d'un menu puis au partage convivial du repas confectionné ensemble. Pour mettre en lumière ce moment de vie locale, six résidents du Foyer d'Accueil Médicalisé La Roche Fleurie à Premeyzel se rendront sur place, accompagnés par l'intervenante en éducation aux médias Nadia Berg. Micro en main, ils recueilleront les témoignages de Fatima et des participants, explorant la précision du geste en cuisine, la transmission des recettes et le plaisir du faire-ensemble.

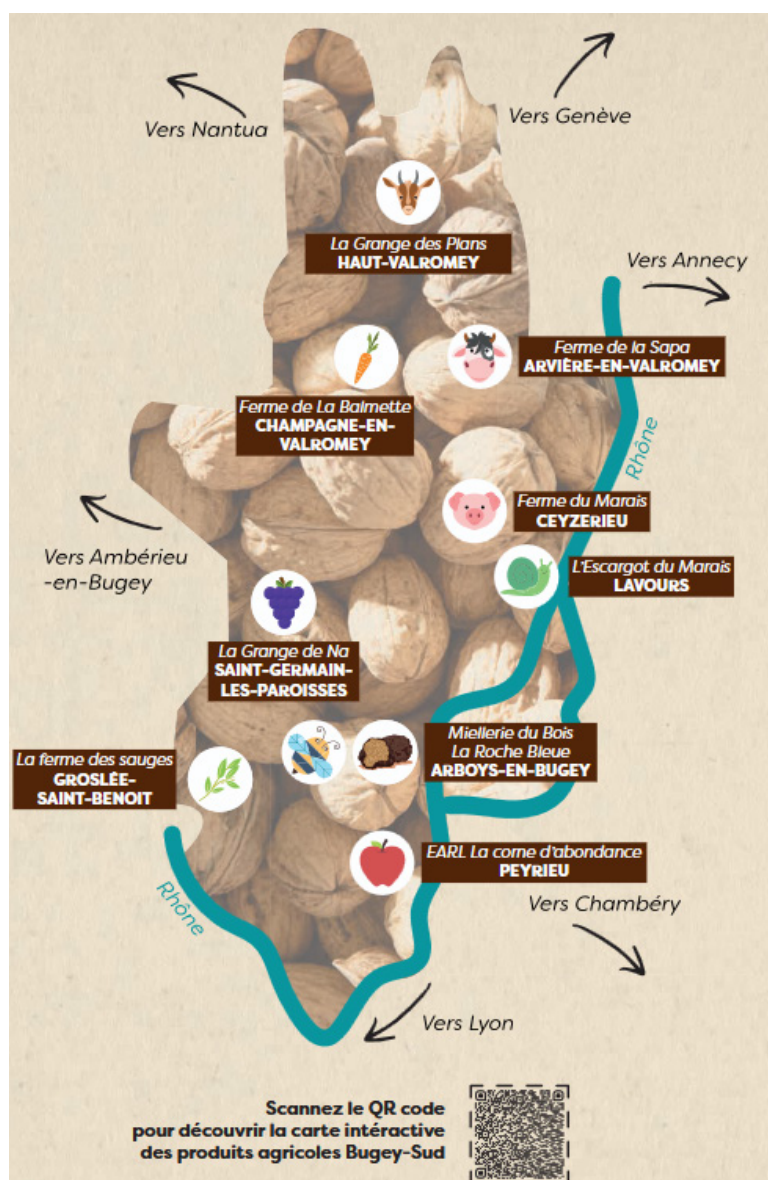
En parallèle, six autres résidents du foyer mèneront un atelier de création sonore à l'Espace Robert-Rameaux aux côtés du musicien Matthieu Clara. Ensemble, ils composeront l'univers acoustique du projet à partir de sons de cuisine enregistrés sur le vif et imagineront le jingle d'ouverture du sujet. L'ensemble de ces matières journalistiques et musicales donnera naissance à une capsule audio et multimédia, diffusée prochainement sur la plateforme Petit Bugiste et grand curieux ainsi que sur le site de l'Espace Robert-Rameaux.



Pour la 5^e année consécutive, l'Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier vous propose la visite d'exploitations agricoles locales du 20 au 31 octobre.

Visites gratuites, dégustations offertes en fin de visite, (inscription obligatoire), un événement organisé en partenariat avec les Epicuriennes de Belley, festival de la gastronomie et la communauté de communes Bugey-Sud. L'occasion unique de découvrir des savoir-faire locaux uniques !

Programme complet sur bugeysud-tourisme.fr





*Jeudi 8 octobre, petits et grands auront leurs papilles en éveil.
Les talents culinaires de la cheffe Marie Blanchi viendront s'associer
au savoir-faire des personnels et prestataires de service pour les cantines,
établissements de santé et structure petite enfance.*

Imaginé par **Marie Blanchi** (Sauge - Le Pont-de-Beauvoisin), le Menu des chefs 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 8 octobre** lors du déjeuner dans les établissements scolaires de la ville et du territoire Bugey Sud (plus de 3 000 repas servis), à la crèche Bulle d'éveil et dans les établissements de santé.

Cette action est menée en partenariat avec la Communauté de Communes Bugey-Sud dans le cadre de son **Projet Agricole et Alimentaire Territorial** (PAAT). Le PAAT soutient une éducation alimentaire dans les écoles primaires à travers une offre d'animations pédagogiques sur l'agriculture et l'alimentation. Le Menu des Chefs prolonge cette démarche jusqu'à la cantine. Il met en lumière l'engagement des communes et de leurs prestataires pour une restauration scolaire plus durable

Au menu

ENTRÉE

Crèmeux de panais au foin, panais rôtis thym & miel · pickles de pomme au poivre noir · graines de courge torréfiées · bouillon clair livèche & algue nori

PLAT

Poitrine de porc confite, jus infusé au sapin · millefeuille de pomme de terre au beurre de sauge · topinambours rôtis · pickles de graines de moutarde · condiment poire à la vanille

DESSERT

Pavlova, meringue · crème double Savoie · confit fruits rouges & poire Bugey, tuile miel

Les participants

- Etablissements scolaires de Belley : écoles maternelles et primaires publiques, collège Sabine-Zlatin, lycée polyvalent du Bugey et Institution Lamartine
- Etablissements scolaires de Bugey Sud : 16 écoles du primaire
- Crèche Bulle d'éveil à Belley et crèche de Culoz
- Escale centre social
- Etablissements de santé et recevant des personnes en situation de handicap : Ehpad du centre hospitalier Bugey Sud, Ehpad de CHampagne-en-Valromey, IME Armaillou Adapei, Odynéo service accueil de jour

NOUVEAU !!

Restaurants de Belley : Cafétéria Le Croq'Ain, La Balise, Just'in Time

- La cuisine centrale Leztroy servira également le Menu des chefs à tous ses sites de restauration en Savoie