



38^e

LES ÉPICURIENNES

◆ FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

" Entre lacs et montagnes "



07

AU

10

OCTOBRE
2026

BELLEY

B Ville de
Belley

Infos et inscriptions : epicuriennesdebelley.fr



DOSSIER DE PRESSE



MISE EN BOUCHE



Au cœur du Bugey, entre miroir des plans d'eau et lignes majestueuses des sommets, les 38^e Épicuriennes de Belley vous invitent cette année à un voyage gastronomique **"entre lacs et montagnes"**.

Les paysages alpins et de moyenne montagne offrent une richesse de produits issus d'une nature préservée. Les poissons des lacs, tels que la truite ou l'omble chevalier, apportent une touche de finesse. Souvent grillés ou fumés, ils révèlent des saveurs subtiles et délicates.

Les herbes de montagne parfument les plats avec une fraîcheur incomparable. Le miel et les baies sauvages ajoutent une note sucrée et naturelle aux desserts.

Vous l'aurez compris, la cuisine de ces régions est profondément liée aux saisons tout comme aux produits, au savoir-faire des femmes et hommes qui façonnent ce terroir singulier. Les chefs s'inspirent de ce cadre naturel pour créer des plats inventifs. Ainsi, entre lacs et montagnes, la gastronomie raconte une véritable histoire de passion et de nature.

Du 7 au 10 octobre 2026, chefs, producteurs, artisans et amateurs de gastronomie se retrouveront à Belley pour partager une cuisine de proximité, inventive et conviviale, qui puise son inspiration dans ces paysages contrastés. Plus qu'un rendez-vous culinaire, les Épicuriennes de Belley sont une ode à l'art de vivre bugiste, à la rencontre, au goût et au plaisir d'être ensemble.

LA BRIGADE 2026 !

Franck Derouet et Thomas Lorival

CHEF ET CHEF-SOMMELIER DU RESTAURANT
LE CLOS DES SENS À ANNECY (74)



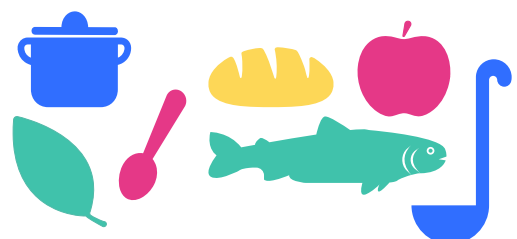
Plongez dans l'univers singulier du Clos des Sens, restaurant 3 étoiles Michelin niché sur les hauteurs d'Annecy, au sein de l'hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux.

Dans cette belle demeure historique de 1866, Franck Derouet et Thomas Lorival cultivent une cuisine végétale aux mille saveurs. Une ode au vivant et à la délicatesse tactile des poissons des lacs d'Annecy, du Bourget et du Léman. Épousant la saisonnalité de la nature et de son territoire, elle traduit une palette infinie de saveurs éphémères et intenses. « *La cuisine est une ode aux poissons de lacs alpins. Et une fête du monde végétal, aux mille saveurs et textures, à travers le maraîchage, la cueillette sauvage et notre propre jardin. L'univers carné ? Juste un support de condimentation au service d'un légume ou d'un poisson.* »

Leur rôle dans l'édition 2026 des Épicuriennes ?

Franck Derouet et Thomas Lorival seront les parrains de la soirée inaugurale qui aura lieu **mercredi 7 octobre** à 19 h à L'Intégral. Ils livreront sur scène, au micro d'Alexis-Olivier Sbriglio, journaliste gastronomique, leur philosophie de travail, leur vision de la cuisine d'aujourd'hui.

En parallèle, ils seront membres du jury du concours jeunes en formation de cuisine qui vise à promouvoir les talents de demain.



LA BRIGADE 2026 !

Marie Blanchi

CHEFFE DU RESTAURANT SAUGE
LE PONT DE BEAUVOISIN (38)



Des cuisines étoilées (Domaine des séquoias au Ruy-Montceau) aux cafés lyonnais, Marie Blanchi 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 2026 des Épicuriennes ?

Marie Blanchi sera cheffe référente du Menu des chefs qui sera servi **jeudi 8 octobre** dans l'ensemble des cantines scolaires du territoire et dans des établissements partenaires (Ehpad, accueil de personnes handicapées...).

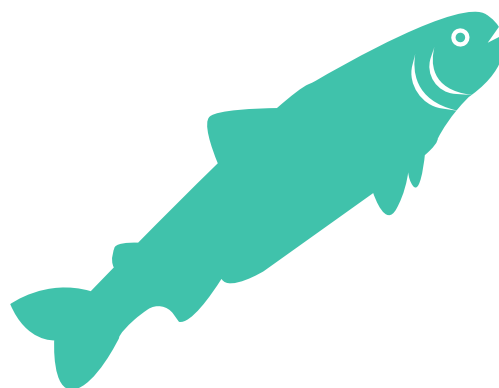
En parallèle, elle sera membre du jury du concours jeunes en formation de cuisine qui vise à promouvoir les talents de demain (finale **mercredi 7 octobre** à 19 h à L'Intégral).



LA BRIGADE 2026 !

Marc Jocquel

CHEF DU RESTAURANT LE PETIT MÉZÉRIAT
MÉZÉRIAT (01)



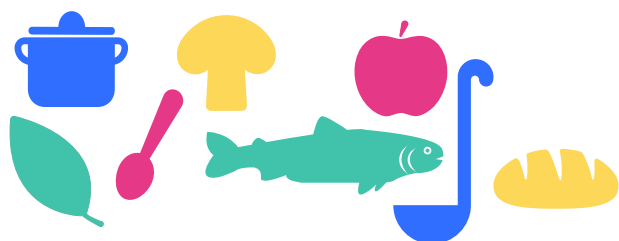
Depuis 12 ans au cœur de la commune, Marc Jocquel accueille les clients avec le sourire. « *Le restaurant se distingue par une cuisine gourmande, raffinée et sincère* ». C'est avec ces mots que le chef décrit son établissement qui a fait des menus surprises sa signature.

Dans son restaurant qui était autrefois une école, Marc Jocquel met véritablement l'accent sur une production territoriale, riche du travail d'agriculteurs ou de pêcheurs des alentours. Il valorise ces produits dans un "menu du marché".

Son rôle dans l'édition 2026 des Épicuriennes ?

Marc Jocquel est le chef référent du concours jeunes en formation de cuisine qui se déroulera **mercredi 7 octobre** à 19 h à L'Intégral. Il mettra à l'honneur des binômes d'élèves des établissements de la région qui s'affronteront en direct sur la scène de L'Intégral lors de la soirée inaugurale.

Le thème, choisi par Marc Jocquel, prévoit la réalisation d'une entrée ou d'un plat gastronomique mettant en avant l'omble chevalier et une garniture évoquant la montagne. Entouré de chefs, Marc Jocquel présidera le jury.



LA BRIGADE 2026 !

Richard Hawke

CHEF PÂTISSIER CONSULTANT,
SPÉCIALISTE DE LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE



Chef 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 2026 des Épicuriennes ?

Richard Hawke se rendra dans les cuisines des établissements scolaires belleysans (collège Sabine Zlatin, lycée polyvalent du Bugey). Au programme des **1^{er} et 2 octobre** : ateliers de pâtisserie et échanges sur son expérience professionnelle.

Richard Hawke sera également présent pour lors des démonstrations culinaires à la salle des fêtes, **vendredi 9 et samedi 10 octobre**. Il sera chargé de mettre en valeur les professionnels et leurs réalisations.

LA BRIGADE 2026 !

Jean-Rémi Caillon

CHEF EXÉCUTIF DE LA MAISON PINTURAUT
COURCHEVEL (73)



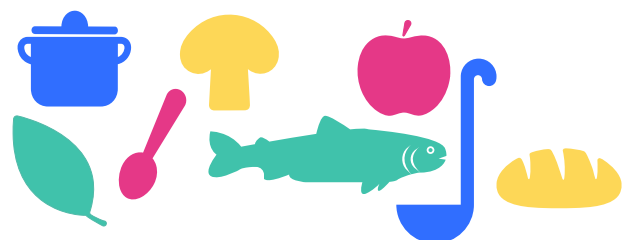
Chef exécutif, il signe l'ensemble des cartes de La Maison Pinturault dont le restaurant Alpage (1 étoile). Inspiré par la montagne et par ceux qui en protègent les richesses, il compose une cuisine vivante, entre tradition et créativité.

Formé auprès de grandes maisons françaises et enrichi par ses voyages, Jean-Rémi Caillon signe une cuisine sensible et rigoureuse, profondément enracinée dans le terroir alpin. Il puise son inspiration dans la nature et les liens qu'il entretient avec les producteurs de la région.

Au-delà de la créativité, Jean-Rémi Caillon défend une gastronomie responsable. Circuits courts, lutte contre le gaspillage, mise en valeur des producteurs et respect de la biodiversité guident son travail au quotidien.

Son rôle dans l'édition 2026 des Épicuriennes ?

Jean-Rémi Caillon sera l'invité d'honneur de la soirée inaugurale des Épicuriennes, **mercredi 7 octobre**. Il partagera avec le public son expérience de la cuisine gastronomique et son amour des produits des alpages et des savoir-faire. Il sera également juré du concours jeunes



LA BRIGADE 2026 !

Francine Lioux

CHEFFE DE CUISINE AU COLLÈGE ANNE-FRANK
MEMBRE DES LYONNES ET DES TOQUES FRANÇAISES - MIRIBEL (01)



Francine Lioux est une cheffe de cuisine militante. *« Je prouve chaque jour que la cuisine collective peut être gourmande, locale, bio et engagée. »*

« Je ne veux pas seulement cuisiner. Je veux inspirer :

- former les jeunes aux métiers de la cuisine en collectivité, avec fierté et passion,*
- leur apprendre à cuisiner local, de saison, sans gaspillage,*
- leur montrer que la restauration collective peut être un métier noble et un levier de changement.. »*

« Ancienne intermittente du spectacle, j'ai trouvé dans la cuisine un moyen de mettre mes valeurs en pratique. Aujourd'hui, je suis la seule cheffe de cantine scolaire intronisée Toques Françaises. Cette distinction me remplit de fierté, car elle montre que l'excellence n'est pas réservée qu'aux grands restaurants. »

Son rôle dans l'édition 2026 des Épicuriennes ?

Francine Lioux témoignera de son parcours atypique et de son engagement pour une cuisine collective de qualité sur la scène de L'Intégral lors de la soirée inaugurale le **7 octobre**.

Elle sera en parallèle juré du concours jeunes en formation de cuisine, aux côtés du président du jury Marc Jocquel.

Enfin, la cheffe réalisera en public une démonstration culinaire **vendredi 9 octobre à 17 h**, à la salle des fêtes.



LA BRIGADE 2026 !

Manon Jacob

PÂTISSIÈRE - RESTAURANT REGAIN
LYON (69)



Née à Belley où elle a vécu jusqu'à ses 17 ans, Manon Jacob a toujours évolué dans un univers où la gastronomie occupait une place essentielle. « *L'un de mes premiers souvenirs liés à la cuisine remonte à l'école primaire, lors de ma participation aux Entretiens de Brillat-Savarin. Avec ma classe, nous avons revisité *Les Saisons* de Giuseppe Arcimboldo à travers une création culinaire.* ».

Après quelques années dans la communication, Manon se réoriente en pâtisserie. CAP et mentions complémentaires en poche, elle acquiert de l'expérience chez Monsieur P en tant que cheffe de partie et poursuit aujourd'hui son parcours auprès du chef Benjamin Sanchez (restaurant regain à Lyon).

« J'aime revisiter les grands classiques de la pâtisserie française comme explorer des associations plus inattendues, en faisant dialoguer des notes végétales, herbacées ou salées avec le sucre. »

Depuis 2026, elle est également membre de l'association lyonnaise Femmes Cheffes, engagée pour la visibilité et la valorisation des femmes dans les métiers de la gastronomie.

Son rôle dans l'édition 2026 des Épicuriennes ?

Manon Jacob sera présente à la salle des fêtes **vendredi 9 octobre** à 15 h pour une démonstration de pâtisserie et un échange avec le public sur sa philosophie de travail.

LA BRIGADE 2026 !

Thomas Bencze

MIXOLOGUE ET SPÉCIALISTE DES COCKTAILS ACROBATIQUES



Épicurien dans l'âme, Thomas Bencze évolue depuis plus de 15 ans dans l'univers du bar et de l'hospitalité. Mixologue et flair bartender (cocktail acrobatique), il fait du cocktail un véritable terrain d'expression ;gastronomique, où technique, créativité et élégance se rencontrent.

Vice-champion de France de flair bartending, il s'est également illustré à travers plusieurs concours de ;mixologie, dont le Challenge Pernod Junior, le Concours international des Étoiles de Mougins, le Larusée ;Barman Challenge et bien d'autres...

Ancré dans les montagnes de Megève, Thomas accompagne aujourd'hui des établissements et projets à travers le monde, Il partage son savoir-faire autour d'une vision du cocktail inspirée de la gastronomie, où le produit, le geste et l'expérience client sont au coeur de chaque création.

Son rôle dans l'édition 2026 des Épicuriennes ?

Thomas Bencze proposera une démonstration de cocktail et de flair bartending, en partenariat avec la Distillerie de la Sainte Famille à Belley, **vendredi 9 octobre** à 18 h à la salle des fêtes.

Il réalisera sur place des cocktails à base de boissons aux plantes de montagne de la distillerie de la Sainte famille (ex-Kario) et clôturera l'après-midi par une démonstration de flair bartending (jongle avec des bouteilles).



LA BRIGADE 2026 !

Jean-Pierre Ropele

PÂTISSIER TOUJOURS ACTIF



Jean-Pierre Ropele a commencé sa carrière professionnelle par un apprentissage de cuisinier. Il a exercé dans divers établissements y compris sur un yacht appartenant à la famille royale saoudienne. En 1978, il décide de s'orienter vers la pâtisserie : d'abord pâtisserie de restauration et ensuite, pâtisserie de boutique. Il s'installe comme artisan à la Motte-Servolex, puis Chambéry et Méribel. En parallèle, il participe à de nombreux concours et a eu le bonheur, en 1987, de participer à une finale du concours des Meilleurs Ouvriers de France, le graal pour les professionnels. Même à la retraite, toujours aussi passionné par la pâtisserie et la cuisine, il aime encore aller donner un coup de main des amis pâtissiers.

« J'ai eu envie de m'investir dans ce festival car mon métier m'a apporté beaucoup de joies et il me semble normal de lui rendre aujourd'hui un peu de ce qu'il m'a donné », explique Jean-Pierre Ropele

Son rôle dans l'édition 2026 des Épicuriennes ?

Jean-Pierre Ropele fait partie du comité d'organisation. Il sera mobilisé sur plusieurs ateliers pâtisserie, aux côtés de Jean-Marie Abry, boulanger bien connu des Belleysans, et de Richard Hawke, pâtissier consultant.

Ateliers scolaires et personnes en situation de handicap : **1^{er} et 2 octobre**

Ateliers tout public : "Muffins aux fruits rouges de nos montagnes"

Mercredi 7 octobre - 10 h > 12 h - salle des fêtes et **vendredi 9 octobre** - 10 h > 12 h centre psychothérapique

"Gâteau de Savoie" - **Samedi 10 octobre** 9 h 30 > 11 h 30 - salle des fêtes



SOIRÉE INAUGURALE

MERCREDI 7 OCTOBRE
19 H - L'INTEGRAL

Lors de la soirée d'ouverture, chefs et artisans seront invités par Alexis-Olivier Sbriglio, journaliste gastronomique, à partager leur parcours et leur vision. La soirée sera parrainée par deux professionnels d'exception : le chef Franck Derouet, et le chef-sommelier Thomas Lorival, tous deux aux commandes du Clos des sens, restaurant triplement étoilé à Annecy.

A leurs côtés, Jean-Rémi Caillon, chef exécutif de la Maison Pinturault (dont l'Alpage, restaurant 1 étoile à Courchevel), Marie Blanche, cheffe du restaurant sauge à Pont-de-Beauvoisin, Richard Hawke, pâtissier consultant, Francine Lioux, cheffe de cuisine du collège de Miribel et Toques Françaises, mais aussi des artisans (pêcheur professionnel, viticulteur...) qui évoqueront leur travail passionnant.

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 quatre binômes d'élèves issus des établissements régionaux de formation aux métiers de bouche. Le sujet de l'épreuve a été imaginé par le chef Marc Jocquel (Le Petit Ménéziat) (voir page suivante).

Pour clore la soirée inaugurale, les participants seront conviés à un cocktail.



*Soirée inaugurale
Ouverte à tous, réservation sur
epicuriennesdebelley.fr*



2026



CONCOURS

JEUNES EN FORMATION DE CUISINE

Imaginé par le chef Marc Jocquel - restaurant Le Petit Mézériat (01)



Les Epicuriennes, festival de la gastronomie, auront lieu **du 7 au 10 octobre à Belley (01)**, sur le thème «Entre lacs et montagnes». Un **concours** mettra à l'honneur les jeunes en formation.

Des binômes de candidats s'affronteront sur la scène de L'Intégral **mercredi 7 octobre lors de la soirée inaugurale**, en réalisant **leur recette en direct**. Ce concours, fil rouge de la soirée animée par Alexis-Olivier Sbriglio, accompagnera les interventions de chefs et de professionnels. Franck Derouet et Thomas Lorival du restaurant Le Clos des sens*** seront les parrains de ce moment convivial.

Le sujet du concours

- Proposer **une entrée ou un plat gastronomique** autour de l'omble chevalier et d'une garniture évoquant la montagne
- Utiliser obligatoirement la **branche de sapin**
- Les éléments pourront être épluchés, pesés et taillés en amont. La cuisson aura lieu sur place
- Le dressage se fera sur **2 assiettes**

Informations pratiques



Mercredi 7 octobre



19 h > 20 h
(durée concours : 1 h)



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 filet d'omble chevalier de 350 g environ pour chaque binôme
- branches de sapin

MENU DES CHEFS



JEUDI 8 OCTOBRE
MIDI



A l'heure du déjeuner, petits et grands auront leurs papilles en éveil. Les talents culinaires de la cheffe Marie Blanche viendront s'associer au savoir-faire des personnels et prestataires de service pour les cantines, établissements de santé et structure petite enfance.

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.

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, Odyneéo service accueil de jour

Et pour la première fois !

- Restaurants : 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

Au menu

ENTRÉE

Crèmeux de panais au foin,
panais rôtis thym & miel ·
pickles de pomme au poivre
noir · graines de courge tor-
réfiées · 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 Bu-
gey, tuile miel

LE GRAND BUFFET

VENDREDI 9 OCTOBRE - 19 H
PLACE DES TERREAUX

RÉALISÉ PAR DES PROFESSIONNELS LOCAUX

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 locaux.

L'accès se fait avec des tickets achetés au préalable à L'Intégral. Le menu comprend 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.



Animé
par la
Fanfare Hoppla



MENU

ENTRÉE

Gravlax de truite

aux aromates, quinoa
parfumé au curry
grenade et pickels
L'Atelier des Alpes (Yenne)

PLAT

Émincé de volaille

au jus court polenta
crèmeuse au foin,
betteraves confites
et huile d'écrevisses
Aux bons vivants (Belley)

FROMAGES

Assiette de 3 fromages

Comté, tomme du Valromey, raclette, fromage
du Grand Colombier et fromage blanc
Fruitière du Valromey

ou Brique de chèvre du Gaec La Ramaz,
fromage lactique de brebis Gaec Phileo,
P'tit B de vache Gaec des 4 saisons
et compotée de fruits
Bugey Coté Fermes (Belley)

DESSERT

L'Instant Alpin

Biscuit moelleux aux noix, compotée de coing,
mousse aérienne au yaourt fermier, voile de
gelée de coing au miel de montagne
Pâtisserie Marianne Lorieux (Belley)

ou Escapade gourmande

Sablé breton croustillant, cœur de myrtille,
panna cotta onctueuse au fromage blanc,
alliance de fraîcheur et de gourmandise
Pâtisserie-boulangerie Bottin (Belley)

PAIN

Miche de campagne ou miche l'Ain Tournesol
À pain de loup (Belley)
ou Pain de campagne
Boulangerie Bottin (Belley)

BOISSONS

Vins cav'âge (vins du Bugey vieillies dans les
grottes de Cerdon), Vins du Bugey / Pétillant
du Bugey
Syndicat des Vins du Bugey
Jus de fruits locaux
Bugey côté fermes (Belley)
Cocktail avec ou sans alcool
Distillerie de la Sainte-Famille (Belley)
Café - Pâtisserie Marianne Lorieux (Belley)

MARCHÉ DES TERROIRS

SAMEDI 10 OCTOBRE
PLACE DES TERREAUX

Le Marché des produits du terroir, organisé par Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, prendra place **samedi 10 octobre, de 8 h 30 à 12 h 30**, sous les Halles et à proximité de la place des Terreaux.

Plus de 20 producteurs et artisans de la région inviteront le public à découvrir une grande diversité de produits salés et sucrés, de spécialités locales et de créations gourmandes.

Au fil des stands, les visiteurs pourront échanger avec des professionnels passionnés, découvrir leurs savoir-faire et se laisser surprendre par les saveurs des terroirs d'Auvergne-Rhône-Alpes.

Pour clore le festival, une **tartiflette géante** permettra aux visiteurs de se restaurer et prolonger ce moment gourmand sur place.



GASTROSOPHIE MOBILE

SAMEDI 10 OCTOBRE
8 H 30 > 12 H 30

Le Projet Culturel de Territoire et la résidence artistique de territoire 2026-2027

Adopté en avril 2025, le Projet Culturel de Territoire Bugey-Sud vise à structurer une politique culturelle ambitieuse en accompagnant les transitions du territoire. Dans ce cadre, la communauté de communes Bugey-Sud accueille en résidence artistique de territoire 2026-2027 la Compagnie les Passeurs et leur Marmite obile.

En lien étroit avec la candidature au Label Pays d'Art et d'Histoire et le Projet Agricole et Alimentaire Territorial, cette résidence artistique se propose comme un laboratoire sensible et collectif pour interroger l'histoire alimentaire du Bugey-Sud, revisiter ses mythes, documenter ses réalités, et faire émerger de nouvelles formes de récit, plus ancrées, plus inclusives, plus proches des enjeux actuels : santé, agriculture, circuits courts, justice alimentaire, transmission des savoirs et lien au vivant. Les produits, les recettes d'hier et d'aujourd'hui, les traditions, les paysages, mais surtout les acteurs, ceux qui produisent, ceux qui transforment, ceux qui consomment, seront au cœur du processus de création.

Le lancement de la résidence lors des Epicuriennes

Samedi 10 octobre la Compagnie Les Passeurs interviendra lors du Marché des Terroirs avec sa Gastrosophie Mobile. « Une déambulation gourmande et poétique pour lancer, dans un feu d'artifice de saveurs, notre résidence artistique sur le territoire du Bugey-Sud. Notre équipe de Gastrosophes, cuisiniers des mots, poètes de la fourchette, vont vous donner l'eau à la bouche avant que vous

passiez à table ! Un comptoir mobile, inspiré des tuk-tuk d'Asie du Sud-Est et conduit par trois cuisiniers toqués, qui vous serviront tout au long du voyage un menu musical composé de paroles qui chantent la cuisine. Traits d'esprit poétiques, jeux autour des aliments et des épices, prises de parole qui viennent vous divertir et vous détendre. Et durant toute la déambulation, vos témoignages viennent garnir notre garde-manger sonore : vos souvenirs, vos recettes, vos paroles ».



Le projet de résidence, la Marmite Mobile

De mars 2027 à juin 2027, la Marmite Mobile sillonnera les bassins de vie de Bugey-Sud à la rencontre de ses habitants. La Marmite Mobile, c'est à la fois le nom du projet et l'objet au cœur de l'aventure : un dispositif itinérant conçu pour s'installer partout où vivent les habitants du Bugey-Sud. On y cuisine avec les produits du territoire, on y enregistre les récits, les recettes, les gestes et on mange ensemble ce qu'on a préparé.

Toutes les personnes rencontrées au fil de cette aventure artistique pourront ainsi préparer un événement de taille : la Grande Tablée, un banquet artistique qui aura lieu au mois de juin 2027.

ATELIERS PÂTISSERIE COLLÈGE & LYCÉE



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

Elèves de CAP PSR (Production et Service en Restauration) 2^e année avec accueil de jeunes de l'IME l'Armaillou

13 h 30 > 16 h 30

Elèves de 3^e prépa métier avec accueil de jeunes de l'IME l'Armaillou

- VENDREDI 2 OCTOBRE
collège Sabine-Zlatin

8 h > 12 h et 13 h > 17 h : élèves de Segpa option cuisine et autres collégiens



1^{ER} ET 2 OCTOBRE
ETS SCOLAIRES



LE PROGRAMME

MERCREDI 7 OCTOBRE



Ateliers gratuits - sur inscription > epicuriennesdebelley.fr ou



SALLE DES FÊTES

place des Terreaux

Muffins aux fruits rouges de nos montagnes

10 H > 12 H - dès 6 ans

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

ESPACE ROBERT-RAMEAUX

224 avenue Hoff

Les sushis d'Ophélie

12 H 30 & 15 H - dès 12 ans

animé par Ophélie Santini, Obatala

PALAIS ÉPISCOPAL

rue des Cordeliers

L'Heure du conte

10 H 30 & 11 H - dès 3 ans

animé par l'équipe de la médiathèque municipale

Pop up

14 H > 15 H 30 - dès 6 ans

paysages en 3D, animé par Victoria Morel, artiste

Linogravure

15 H 30 > 17 H - dès 11 ans

animé par l'équipe de la médiathèque municipale

ESPACE PLURIEL

198 avenue du 8 Mai 1945

Tajines entre terres et montagnes

10 H > 14 H - adultes

confection collective et repas partagé par Fatima Mekki, animatrice bénévole du Conseil citoyen

BUGEY CÔTÉ FERMES

Rond-point de l'Ousson

Sublimons nos fromages de moyenne montagne

11 H & 13 H - adultes

animé par Guillaume Brochet, chevrier fromager au plateau d'Hauteville

DISTILLERIE DE LA SAINTE-FAMILLE

44 rue Sainte-Marie

Cocktails

10 H 30 > 12 H - adultes

L'INTÉGRAL

422 avenue Hoff

Soirée inaugurale - 19 H

ouverte à tous, gratuite

sur inscription > epicuriennesdebelley.fr ou



parrainée par Franck Derouet, chef du Clos des Sens*** à Annecy-le-Vieux, et Thomas Lorival, chef sommelier du même établissement et animée par le journaliste culinaire, Alexis-Olivier Sbriglio.

Finale du concours de cuisine jeunes en formation

Partage d'expériences avec les invités

Cocktail convivial

LE PROGRAMME



JEUDI 8 OCTOBRE



DISTILLERIE DE LA SAINTE-FAMILLE

44 rue Sainte-Marie

Atelier "cocktails"

10 H 30 > 12 H - adultes

gratuit sur inscription >

epicuriennesdebelley.fr ou



CENTRE-VILLE

Braderie des commerçants

jusqu'au 10 octobre - organisée par l'Ucab

Menu des chefs

Imaginé par la cheffe **Marie Blanchi** (Sauge - Le Pont-de-Beauvoisin), et réalisé par des professionnels de la restauration collective, il sera servi lors du déjeuner dans les établissements partenaires du territoire. Il mettra à l'honneur des produits locaux et de qualité pour éveiller les papilles des petits et grands.

Action en partenariat avec la
Communauté de communes Bugey-Sud



VENDREDI 9 OCTOBRE



SALLE DES FÊTES

place des Terreaux

Démonstrations culinaires

15 H - Manon Jacob, pâtissière (Lyon)

16 H - Raymond Daujat, chef La Balise (Belley)

17 H - Francine Lioux, chef de cuisine au collège de Miribel

18 H - Thomas Bencze, mixologue
"Les boissons aux plantes de montagne"
partenariat Distillerie de la Sainte-Famille

Espace livres et créations

PLACE DES TERREAUX

25 €

Grand buffet

19 H - Réalisé par des professionnels locaux et animé par la Fanfare Hoppla
billetterie à L'Intégral

Menu comprenant entrée, plat, fromages, dessert, pain, café et trois boissons

Détails sur epicuriennesdebelley.fr

CENTRE PSYCHOTHÉRAPIQUE

5 place Charles-Béraudier

Atelier "muffins aux fruits rouges de nos montagnes"

10 H > 12 H - gratuit sur inscription
epicuriennesdebelley.fr ou QR code
animé par Jean-Pierre Ropele, pâtissier,
et Jean-Marie Abry, boulanger



DISTILLERIE DE LA SAINTE-FAMILLE

44 rue Sainte-Marie

Atelier "cocktails"

10 H 30 > 12 H - adultes - gratuit sur inscription
epicuriennesdebelley.fr ou QR code



OFFICE DE TOURISME

34 Grande rue

Visite guidée "sur les pas de Brillat-Savarin"

14 H 30 > 16 H 30

payant - sur inscription >
contact@bugeysud-tourisme.fr
(en complément une visite du centre
historique de Belley est proposée
samedi 10 octobre de 10 H à 12 H)

LE PROGRAMME



SAMEDI 10 OCTOBRE



PLACE DES TERREAUX

Les Halles

Marché des terroirs

8 H 30 > 12 H 30

producteurs de la région
Auvergne-Rhône-Alpes

Espace restauration (tartiflette géante)

Les Amis du comté

9 H > 12 H 30

Animations, dégustations, jeux
autour du comté AOP

La Gastrosophie mobile

8 H 30 > 12 H 30

Déambulation gourmande et poétique.

*Lancement de résidence artistique par la
communauté de communes Bugey-Sud*

SALLE DES FÊTES

place des Terreaux

Démonstrations culinaires

9 H 30 > 11 H 30

"Le gâteau de Savoie
et les confitures du Valromey"

Richard Hawke, pâtissier consultant,
accompagné de Jean-Pierre Ropele,
pâtissier et Jean-Marie Abry, boulanger
et Annie Villette, Les Gaëtannies
(Hotonnes)

11 H 30 > 12 H 30

Stève Defaudais
chef - Le chalet d'Arvière
(Arvière-en-Valromey)

Espace livres et créations

9 H 30 > 12 H 30

HOMMAGE À BRILLAT-SAVARIN

À l'occasion du bicentenaire de sa mort, la Ville de Belley rend un hommage appuyé à Jean Antelme Brillat-Savarin, magistrat, homme politique et gastronome. Né à Belley en 1755, il est l'auteur de "Physiologie du goût", un ouvrage dans lequel il érige la gastronomie au rang d'art de vivre, célébrant le plaisir de la table, le partage et la convivialité. Philosophie aujourd'hui poursuivie par les Épicuriennes de Belley.

EXPOSITION - DU 6 AU 17 OCTOBRE

"Brillat-Savarin : une vie, des gastronomies", en partenariat avec les Archives départementales de l'Ain.

*Palais épiscopal, rue des Cordeliers
Horaires d'ouverture de la médiathèque*

JEU DE PISTE - DU 6 AU 31 OCTOBRE

Partez à la recherche d'aphorismes (citations) de Brillat-Savarin dissimulés sur les vitrines des commerces. Et tentez de gagner des chèques cadeaux Ucab.

Bulletin de jeu à retrouver dans le journal gratuit Ballad'Ain. Avec la participation artistique du lycée Lamartine.

CONCERT - SAMEDI 3 OCTOBRE

"Ballade musicale sur les pas de Brillat-Savarin" par l'Orchestre d'Harmonie de Belley

20 H - L'Intégral - Gratuit

CONFÉRENCE - JEUDI 8 OCTOBRE

"Du vent dans les cordes - l'histoire du Stradivarius de Brillat Savarin"
Regard décalé sur le natif de Belley et l'histoire locale. Animée par Nicolas Vincent-Morard, auteur, avec la participation de la violoniste Anne Savarin.

18 H 30 - L'Intégral - Gratuit

LES ACTIONS EN RÉSONANCE

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

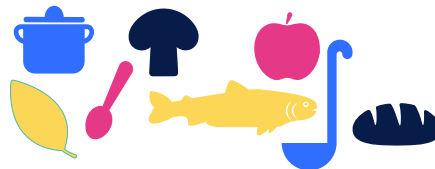
- Balade gourmande au lac d'Armaille

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.

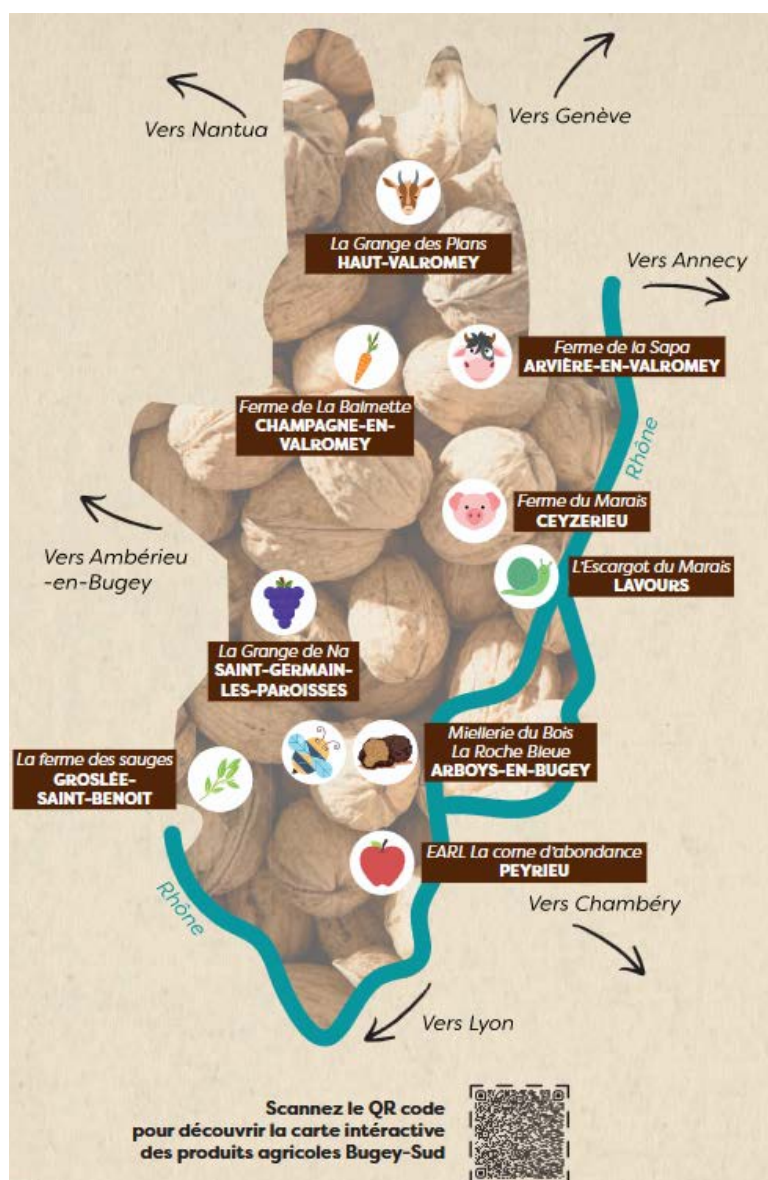
En parallèle, six autres résidents du foyer mèneront un atelier de création sonore à l'Espace Robert-Rameaux aux côtés du musicien Matthieu Clara. Ensemble, ils composeront l'univers acoustique du projet à partir de sons de cuisine enregistrés sur le vif et imagineront le jingle d'ouverture du sujet. 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



NOS PARTENAIRES 2026

LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



LES PARTENAIRES PRINCIPAUX



LES PARTENAIRES ASSOCIÉS

Agence événementielle Poisson d'avril • Archives départementales de l'Ain • Au clou par clou
BBM Carron Hyperburo • Bugey Côté Fermes • Cabinet GSM Géomètres – Experts & bureau d'études
Cat's Net Multimédia • Commandeurs du Bugey • Coordination Santé Mentale de l'Ain
Cuisine centrale Le Croq'Ain • Établissement Bourgeat • Hôtel Sweet home • Les Amis du comté
Les fleuristes : Amour de pivoine, Brindille et L'Arrosoir
Les établissements scolaires de Belley de la maternelle au lycée professionnel
Librairie Entre Parenthèses • Office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier
Orchestre d'harmonie de Belley • Perle de KaOlin • Prémillieu Pro & Cie
Recyclerie Valoriste Bugey Sud (VBS) • Société des Tissages Nicollet
Syndicat des Vins du Bugey • Union des Commerçants et Artisans de Belley (Ucab)



CONTACT ORGANISATION

Ville de Belley - Pôle culture

Christine Bruyat

Tél. 04 79 42 23 35 - epicuriennes@belley.fr



CONTACT PRESSE

Ville de Belley - Service communication

Marjolaine Desprez

Tél. 04 79 42 20 20 / 06 04 59 63 09 - com@belley.fr