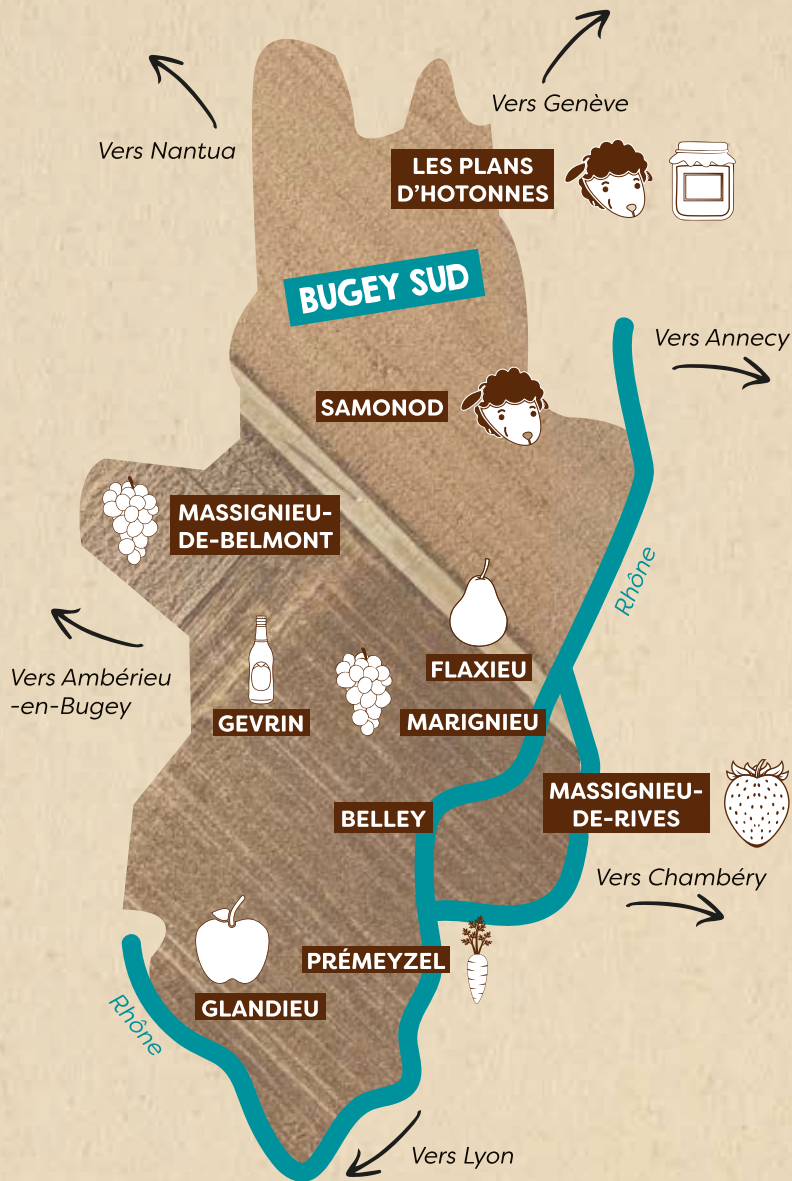


Le Bugey, mon échappée gourmande !

# Venez découvrir les AIN'CROYABLES TALENTS du Bugey Sud !



Créé avec par l'Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier - Photo : F. Scall - Impression : Gomet Imprimeur - Octobre 2023 - Ne pas jeter sur la voie publique

# Les pieds dans le local<sup>®</sup> Producteurs SAISON 2

## PROGRAMME

Du 04 au 07 octobre 2023, les Epicuriennes de Belley, festival de la gastronomie, mettront à l'honneur les sauces sous toutes leurs formes.

En famille ou entre amis, nous vous invitons à prolonger cette expérience gastronomique jusqu'au 04 novembre 2023 lors de la saison 2 des Pieds dans le Local<sup>®</sup> spécial producteurs !

Partez à la rencontre des producteurs-exploitants du Bugey Sud et imaginez les sauces de vos prochains festins avec leurs produits !

07 OCTOBRE  
AU  
04 NOVEMBRE  
2023

GRATUIT  
sur réservation

- Visites découverte
- Gastronomie locale
- Rencontres privilégiées
- Dégustations gratuites



Scannez-moi

En partenariat avec

LES ÉPICURIENNES DE BELLEY  
FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE



Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier

Infos et résas : 04 79 81 29 06 | contact@bugeysud-tourisme.fr

www.bugeysud-tourisme.fr



Le Bugey  
mon échappée

**SAMEDI 07 OCTOBRE**

**De 14h00 à 15h30**

**Au Rythme du Troupeau**



Les Plans d'Hotonnes (Haut-Valromey)

Pierre et Priscilla vous feront découvrir leur métier de berger-fromager. Pierre sera intarissable sur ses chèvres, ses brebis, ses chiens de troupeau tandis que Priscilla vous expliquera tout sur la fabrication de ses fromages, yaourts et tomes. Dégustation offerte en fin de visite.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Sauce au yaourt nature de brebis ou Cervelle de Canuts au chèvre frais.

**De 16h00 à 17h30**

**Les Gaëtannies Ferme de Neufontaine**



Les Plans d'Hotonnes (Haut-Valromey)

Située à 970m sur le Plateau de Retord, la ferme d'Annie est labellisée Saveurs de l'Ain®. Venez découvrir ses confitures, coulis, délices, gelées, sirops, miel et tisanes fabriquées avec des fruits et plantes aromatiques et médicinales de l'exploitation. Dégustation offerte en fin de visite.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Sauce à l'ortie pour accompagner un plat de poisson et de riz.

**SAMEDI 14 OCTOBRE**

**De 14h00 à 15h30**

**Caveau Maison Angelot**



Marignieu

Partez à la rencontre de la famille Angelot, viticulteurs de père en fils depuis plus de 60 ans. Découvrez une large gamme de vins AOC du Bugey à Haute Valeur Environnementale pour ses actions en faveur de la biodiversité, aussi labellisée Vignobles & Découvertes et Saveurs de l'Ain® ! Dégustation offerte en fin de visite\*.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Poulet de Bresse et sa sauce au Bugey Extra Brut.

**De 16h00 à 17h30**

**GAEC Guillaud des Plantaz**



Flaxieu

Découvrez le métier de vigneron et d'arboriculteur aux côtés de Gérard, Pierre-Yves, Guillaume et Francis. Composée de vergers, vignes AOC du Bugey et de petits fruits, cette ferme propose une production certifiée en Agriculture Biologique. Dégustation offerte en fin de visite\*.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Sauce au cidre pour accompagner un plat de volaille ou de porc.

Œufs en meurette à la Mondeuse Bio.

**SAMEDI 21 OCTOBRE**

**De 14h00 à 15h30**

**Cueillette La Planche01**



Massignieu-de-Rives

Arcadio vous accueille pour une expérience gourmande et ludique au sein de son jardin, principalement composé de fraises et de framboises ; des fruits rouges cultivés sans pesticides ni produits de synthèse et dans le respect de la biodiversité. Dégustation offerte en fin de visite.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Sauce à la framboise pour accompagner une viande rouge de votre choix.

**De 16h00 à 17h30**

**Brasserie artisanale La Gevrinoise**



Gevrin (Andert-et-Condou)

Partez à la rencontre de Tanguy, Axel, Stanley et Batiste associés de cette brasserie certifiée bio et valorisant la dynamique du circuit court. Vous découvrirez 5 bières différentes allant de la blonde classique, blanche, à la brune, l'ambrée et l'une des spécialités : une blonde aux raisins. Dégustation offerte en fin de visite\*.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Sauce à la bière ambrée et à la moutarde ancienne en accompagnement d'un filet mignon de porc.

**SAMEDI 28 OCTOBRE**

**De 14h00 à 15h30**

**Production Quand On Sème**



Glandieu (Groslée-Saint-Benoît)

Installée à proximité de la Cascade de Glandieu et de la véloroute ViaRhôna, Géraldine vous fera découvrir son métier et sa gamme de produits bio présentée dans sa boutique. Au programme : pommes, raisins, tournesol, maïs... Dégustation offerte en fin de visite.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Sauce pour accompagner salade verte ou crudités

**De 16h00 à 17h30**

**Maraîcher Jardin du Pré Neuf**



Prémeyzel

Sébastien et Léticia vous accueillent sur leur exploitation de légumes en conversion bio dont la production varie selon les saisons. Venez les rencontrer et partager avec eux leur passion pour notre terre nourricière. Dégustation offerte en fin de visite.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Sauce au Butternut pour accompagner un plat de pâtes.

**SAMEDI 04 NOVEMBRE**

**De 14h00 à 15h30**

**Domaine Claude Collomb**



Massignieu-de-Belmont (Valromey-sur-Séran)

Rendez-vous dans le Valromey, pour rencontrer Claude, viticulteur de père en fils de vins AOC du Bugey. Un caveau labellisé Vignobles & Découvertes et Saveurs de l'Ain® et HVE - Haute Valeur Environnementale. Dégustation offerte en fin de visite\*.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Sauce à la Mondeuse du Bugey pour accompagner un plat de diots.

**De 16h00 à 17h30**

**Les chèvres et brebis de Samonod**



Samonod (Valromey-sur-Séran)

Lauriane et Emmanuel vous accueillent sur leur exploitation de Samonod pour découvrir la fabrication de fromages de chèvres et brebis en lactique et de tomettes. Dégustation offerte en fin de visite.

**A toutes les sauces : carnet de recettes !**

Sauce au chèvre mi-sec pour accompagner un plat de riz ou de pâtes.

*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, gastronome natif de Belley