



04

AU

07

OCTOBRE
2023

LES ÉPICURIENNES DE BELLEY

🍷 FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

PROGRAMME

"À toutes
les sauces !"

35^e



Michaël Arnoult LE PARRAIN



Michaël Arnoult, chef doublement étoilé du restaurant "Les Morainières" à Jongieux (73) sera le parrain de cette 35^e édition.

Il est de ces chefs pour qui la cuisine est une évidence, depuis toujours. Guidé par la certitude qu'elle est aussi affaire de passion, il ouvre "Les Morainières" en 2005, séduit par la beauté de la région, la quiétude de ce lieu, au cœur du vignoble et du terroir savoyards.

Michaël Arnoult possède une signature culinaire qui lui est propre : il revisite

les classiques en respectant le produit. Il propose des accords originaux en laissant parler créativité, instinct et passion. Dans l'assiette, la surprise est au rendez-vous, la finesse et le goût aussi.

Vous pourrez le retrouver tout au long de cet événement en commençant par la soirée inaugurale du jeudi 5 octobre jusqu'à la finale du concours amateur samedi 7 octobre.

+ d'infos :
www.les-morainieres.com

MENU ÉTOILÉ POUR LES ÉCOLIERS ET LES TOUT-PETITS



Inspiré par Michaël Arnoult et concocté par l'équipe du Croq'Ain, un menu étoilé sera servi dans les cantines scolaires de la ville **jeudi 5 octobre**. Les tout-petits de Bulle d'éveil bénéficieront aussi du menu, adapté par le chef et les cuisinières de l'établissement. Au programme, des produits du terroir et de saison pour un moment de découverte culinaire.

Action en partenariat avec la communauté de communes Bugey-Sud dans le cadre du PAAT (Projet Agricole et Alimentaire Territorial)

BOUTIQUE ÉPHÉMÈRE

Vente d'objets à l'effigie des Épicuriennes sur les lieux du festival et à l'office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier.

CONCOURS AMATEUR

Pour la 2^e année, la Ville de Belley propose deux concours : un réservé aux jeunes en formation dans des établissements de la région et un second, à destination des cuisiniers amateurs.

Avec pour sujet imposé les sauces, les jeunes en formation devront travailler la tomate, produit simple et complexe à la fois. Quant aux amateurs, ils devront sublimer la truite de Savoie dans un plat et le lait dans un dessert de leur création.

Les candidats doivent envoyer leurs deux recettes originales accompagnées de photos avant le 12 septembre. Quatre d'entre eux seront sélectionnés par un jury et invités à réaliser en direct leurs recettes lors des demi-finales (salle des fêtes, vendredi 6 octobre 9h - 11h et 12h - 14h). La finale aura lieu samedi 7 octobre de 14h 30 à 16h 30.

Règlement et formulaire disponibles sur <https://vu.fr/xCiF>



MERCREDI 4 OCTOBRE - GRATUIT



Pour aiguïser vos papilles !

MÉDIATHEQUE - PALAIS ÉPISCOPAL

L'Heure du conte spéciale gastronomie

10 H 30 : 3/5 ans

11 H : à partir de 6 ans

sur inscription

mediatheque@belley.fr

Atelier calligrammes numériques

"A toutes les sauces !"

10 H - 12 H en continu

Enfants dès 8 ans et adultes

Ateliers sauces à tremper

10 H / 14 H / 15 H 45 (durée 1 h 30)

Enfants et familles

Animés par **Emilie Perrin**,

auteure culinaire et blogueuse

Réalisation de 3 sauces

(mayo sans œuf, sauce crudités,
dips chèvre-miel)

Sur inscription

epicuriennes@belley.fr

Ateliers loisirs créatifs

15 H & 16 H

Dès 7 ans, *sur inscription*

mediatheque@belley.fr



CINÉMA L'ARLEQUIN

20 H - Projection en avant-première du film "La passion de Dodin Bouffant"

avec Juliette Binoche et Benoit Magimel

Prix de la meilleure mise en scène au Festival de Cannes (distribution Gaumont)

en partenariat avec le cinéma L'Arlequin

*places à gagner via nos médias partenaires et sur la page Facebook de la Ville
et en vente auprès du cinéma*





JEUDI 5 OCTOBRE - GRATUIT



L'INTÉGRAL

Soirée d'ouverture

19 H

animée par Sylvia Depierre,

avec les chefs étoilés

Michaël Arnoult 

(Les Morainières - Jongieux)

Didier Goiffon 

(La Huchette - Replonges)

et Andréas Baehr 

(Le Scratch - Bourg-en-Bresse)

Ouverte à tous - sans réservation
dans la limite des places disponibles

Partage d'expériences

« Les sauces, liants fondamentaux
dans la cuisine d'hier
et d'aujourd'hui »

Démonstrations culinaires sur scène et dégustation

Cocktail convivial



VENDREDI 6 OCTOBRE - GRATUIT



SALLE DES FÊTES / HALLES

Concours de cuisine amateur ½ finales

9 H - 11 H | 12 H - 14 H

Après une sélection officielle par le
jury, 4 demi-finalistes s'affrontent
en public.

Espace livres et créations

14 H - 19 H

Librairie Entre parenthèses

Atelier Perle de KaOlin

Au gré du temps

Le bonheur au bout des doigts

Démonstrations des élèves

de CAP PSR du lycée professionnel
du Bugey

14 H - 19 H

Concours Jeunes en formation

14 H - 15 H

14 H 30 - dressage des assiettes

15 H - annonce du lauréat par le jury

Démonstrations culinaires

15 H 30 - 19 H

15 H 30 - Michaël Arnoult,
chef des Morainières** - Jongieux
et parrain de l'événement

16 H 30 - Lionel Guillen
chef du restaurant La Suite - Belley

17 H 30 - 19 H
Mathias Cusset, mixologue
et **David Loisel**, chef exécutif
Domaine Dolomieu

GRANDE RUE

Visite guidée spéciale « Sur les pas de Brillat-Savarin »

14 H 30 – 17 H

inscription obligatoire
auprès de l'office de tourisme
contact@bugeysud-tourisme.fr
04 79 80 29 06

Les pieds dans le local

Tous les samedis du 7 octobre au 4 novembre 2023 : poursuivez votre découverte gastronomique du territoire Bugey Sud lors de l'événement gratuit "Les pieds dans le local" spécial producteurs, organisé par l'office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier. Infos et résa. : www.bugeysud-tourisme.fr.



PLACE DES TERREAUX

Grand buffet convivial

DÈS 19 H

animé par la Banda de Virieu-le-Grand
billetterie disponible dès le 11 septembre



**Billetterie
22 €
à L'Intégral**

MENU GRAND BUFFET CONVIVIAL

Diot brioché sauce Mondeuse

du domaine de la Ferme de Jeanne
Petite salade

L'Aile ou la cuisse

Effiloché de volaille fermière

en galette de céréales
croquette maïs/butternut châtaignes
et groseilles en condiment
jus de volaille réduit
au parfum de truffe

Le Comptoir de l'atelier

Assiette de trois fromages

(vache, chèvre et brebis)
et coulis de fruits

Bugey côté fermes

Le moelleux d'automne

Biscuit moelleux aux noisettes
caramélisées, insert praliné noisette,
ganache montée chocolat grand cru
Brésil, coulis de cassis

Pâtisserie Marianne Lorieux

Café

Pâtisserie Marianne Lorieux

Pain de campagne

Maison Bouvier

Vins du Bugey et jus de fruits locaux

*Syndicat des Vins du Bugey
& Bugey côté fermes*



SAMEDI 7 OCTOBRE - GRATUIT



PLACE DES TERREAUX

Marché de producteurs

8 H 30 - 17 H 30

organisé par Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

Spectacle ambulant "Belle robe" avec la Dieselle compagnie

Atelier de dégustation de vins du Bugey avec **Robert Gallet**, sommelier-conseil

Espace convivial

PALAIS ÉPISCOPAL

Ateliers "Sauces à tremper"

10 H 30 & 11 H 45 (durée 1 h)

Adultes
animés par **Emilie Perrin**, auteure culinaire et blogueuse

Réalisation de 3 sauces (mayo sans œuf, houmous, dips chèvre-miel)

Sur inscription
epicuriennes@belley.fr

SALLE DES FÊTES / HALLES

Espace livres et créations

9 H 30 - 17 H

Démonstrations culinaires par des professionnels et dégustations

9 H 30 - 12 H 30

9 H 30 - "La cuisinière nomade"
Julie Coppé
recettes simples, saines et savoureuses en un temps limité

11 H 30 - **Mathias Cusset**,
mixologue
sauce pour cocktail

Finale du concours de cuisine amateur et remise des prix

14 H 30 - 17 H

Clôture de l'évènement

en musique et en chansons avec des écoliers belleysans et le conservatoire

17 H 30

PENDANT TOUTE LA DURÉE DU FESTIVAL

Vente d'objets aux couleurs des Épicuriennes de Belley à l'office de tourisme et sur les lieux du festival.

LES PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



LES PARTENAIRES PRINCIPAUX



LES PARTENAIRES ASSOCIÉS

BBM Carron Hyperburo • Bugey Côté Fermes • Cabinet GSM Géomètres – Experts & bureau d'études
Cat's Net • Caveau des demoiselles, Caveau Quinard, Caveau Roux & fils, Le Caveau bugiste,
Maison Angelot • Commandeurs du Bugey • Cinéma l'Arlequin • Espace librairie et créations :
Au gré du temps, Le bonheur au bout des doigts, librairie Entre parenthèses, Perle de KaOlin
Hôtel Sweet Home • Les fleuristes : Brindille et L'Arrosoir
Lycée professionnel du Bugey section CAP PSR (Production – Service en Restauration)
Office de tourisme Bugey Sud Grand Colombier • Prémillieu Pro & Cie
Restaurant la Suite • Syndicat des Vins du Bugey • Ucab • Tissages Nicollet



LES LIEUX

• **Palais épiscopal**
rue des Cordeliers
(mercredi & samedi)

• **Cinéma l'Arlequin**
place Baudin
(mercredi soir)

• **L'Intégral**
422 avenue Hoff
(jeudi soir)

• **Salle des fêtes / Halles**
place des Terreaux
(vendredi & samedi)

• **Place des Terreaux**
(vendredi & samedi)

LES ÉPICURIENNES DE BELLEY

🍷 FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

Service culture

04 79 42 23 35

epicuriennes@belley.fr

www.belley.fr

