SALON 35e DE LA gastronomie

AINTEREXPO • Bourg-en-Bresse

7 > 11 NOVEMBRE

DOSSIER DE PRESSE



Un événement AINTEREXPO BOURG-EN-BRESSE

SALON 35e DE LA gastronomie

SOMMAIRE

La 35ème édition du salon de la Gastronomie p.1-2
Edito
Les chiffres clés de cette édition

Les partenaires de l'édition 2026 p.3

Les nouveautés p.4-5

L'espace producteurs Saveurs de l'Ain p. 6

Le village Passione Italiana p.7

Les animations p.8

Les artistes p.9

Les restaurants à thème p.10

Le récapitulatif p.11

Informations pratiques p.12

Les labels présents

HVE - AB
AOP - AOC
IGP LABEL ROUGE
Saveurs de l'Ain

SALON 35e DE LA gastronomie



ÉDITO

Rendez-vous incontournable pour les fins gourmets et amateurs de plaisirs du palais, le Salon de la Gastronomie revient à Ainterexpo du ***samedi 7 au mercredi 11 novembre*** *pour sa* ***35e édition.***

Les saveurs authentiques et les produits de qualité seront à l'honneur pour le plaisir des papilles, rassemblant ***150 exposants*** *: producteurs, restaurateurs, artisans du goût... Les visiteurs pourront faire leurs emplettes avant les fêtes de fin d'année auprès des meilleurs représentants de la gastronomie française et italienne, avec une belle part accordée aux spécialités de l'Ain.*
Plus de 4 000 produits issus des terroirs français et internationaux *seront proposés à la dégustation, pour le plus grand plaisir des curieux et des fins amateurs. On vous invite à venir en famille ! Petits et grands pourront également participer à des* ***initiations*** *grâce aux "ateliers gourmands" dans l'espace Saveurs de l'Ain et aux ateliers découvertes des chefs italiens.*

De nombreux ***shows culinaires****, proposés par la* ***Chambre de métiers et de l'artisanat, la Chambre d'agriculture et Saveurs de l'Ain****, viendront compléter le programme.*

Pendant cinq jours, ***animations et découvertes*** *s'enchaîneront aussi autour du* ***Village Italie - Passione Italiana****, en partenariat avec la CCI Italienne pour la France et du* ***Hameau des brasseurs - Fest'in Bières*** *sans oublier les spectacles itinérants dans les allées du salon.*
Sept restaurants à thème *accueilleront les visiteurs dans une ambiance chaleureuse, avec des espaces détente et des terrasses conviviales pour savourer des plats variés venus d'ici et d'ailleurs.*

INFOS PRATIQUES

INAUGURATION OFFICIELLE :
Samedi 7 novembre à 11h

RESTAURANTS OUVERTS TOUS LES JOURS JUSQU'À 23H (sauf le 11/11 - midi uniquement)

Nocturne

Samedi 7 nov. de 10h à 23h
- *entrée gratuite de 19h à 21h30 (fin des entrées)*

Dimanche 8 au Mardi 10 nov. de 10h à 20h
- *entrée gratuite de 19h à 20h (fin des entrées)*

Mercredi 11 nov. de 10h à 17h

Tarif 1 jour : 5 €
Tarif réduit* : 3 €
Gratuit pour les moins de 17 ans accompagnés

AINTEREXPO
25 avenue Maréchal Juin
01000 Bourg-en-Bresse
www.ainterexpo.com



EN RÉSUMÉ !

- **150 exposants** (produits régionaux ou exotiques de qualité, vins et spiritueux)
- 7 **restaurants à thème** ouverts jusqu'à 23h avec animations déambulatoires d'artistes dans les allées et en terrasses
- **5 jours de shows culinaires** sur l'espace démonstrations Saveurs de l'Ain
- 1 village producteurs Saveurs de l'Ain
- 1 village Passione Italiana, avec folklore italien & ateliers
- Le hameau des brasseurs - Fest'in Bières
- 1 concours Chocolat du CECOF et exposition des œuvres réalisées
- Le concours de tarte bressane
- Espace Bio le Mercredi 11 novembre
- 1 grand jeu concours avec Ainterexpo et Auto Bernard
- Ateliers gourmands ouverts à tous

SALON 35e DE LA gastronomie

CHIFFRES CLÉS

1 NOCTURNE ANIMÉE
SAMEDI 7 NOV. JUSQU'À 23H

+ DE 16 000
VISITEURS ATTENDUS

10 ARTISTES
des animations artistiques en déambulation et sur les terrasses

DES TERRASSES DÉGUSTATIONS ANIMÉES PAR DES ARTISTES

6 000M²
D'EXPOSITION



150 PRODUCTEURS & EXPOSANTS

7 RESTAURANTS À THÈME OUVERTS JUSQU'À 23H

1 VILLAGE PASSIONE ITALIANA

1 ESPACE BIO 100% PRODUITS DE L'AIN *

1 HAMEAU DES BRASSEURS Fest' In Bières

1 ESPACE PRODUCTEURS SAVEURS DE L'AIN

4 000 PRODUITS RÉGIONAUX OU EXOTIQUES À DÉCOUVRIR

25 ATELIERS & SHOWS CULINAIRES



* le 11/11

SALON 35e DE LA gastronomie

PARTENAIRES

Grand Bourg Agglomération
www.grandbourg.fr

Ville de Bourg-en-Bresse
www.bourgenbresse.fr

Département de l'Ain
www.ain.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône-Alpes
www.cma-auvergnerhonealpes.fr – 04 74 47 49 00

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat apporte une contribution active à l'organisation du Salon de la Gastronomie par l'accompagnement d'entreprises artisanales sur l'espace Saveurs de l'Ain, l'organisation d'un concours de pièces artistiques en chocolat en partenariat avec le CECOF d'Ambérieu en Bugey le samedi 7 novembre et tous les jours, un programme d'animations mis en place en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et Saveurs de l'Ain.

Chambre d'Agriculture de l'Ain
extranet-ain.chambres-agriculture.fr – 04 74 45 47 43

La Chambre d'Agriculture de l'Ain organise conjointement avec la CMA et Saveurs de l'Ain les animations et démonstrations du salon. Elle accompagne les producteurs de cette édition ainsi que l'espace Bio Hall B le 11/11.

Saveurs de l'Ain
www.ain-tourisme.com/saveurs-de-l-ain – 04 74 32 31 37

La marque Saveurs de l'Ain® revient pour une 8ème participation afin de représenter avec fierté toute la richesse du patrimoine culinaire et gastronomique du département ! Accompagnée des filières d'excellence et d'une trentaine de professionnels adhérents, sa présence sera renforcée à travers un programme copieux d'ateliers culinaires et animations autour des saveurs aindinoises, concocté pour le plus grand plaisir des visiteurs !

Chambre de Commerce Italienne de Lyon
www.ccilyon.com – 04 72 00 32 40

Depuis plusieurs années maintenant, la CCI italienne de Lyon organise, en partenariat avec l'équipe d'AINTEREXPO, la tenue du village Passione Italiana avec des exposants et producteurs venus d'Italie. Les exposants se réunissent autour d'une placette pour découvrir les terroirs du Piémont, d'Aoste, Sicile, Sardaigne... et le restaurant du chef Agostino Coppola, président de l'Association des chefs italiens en France (ACIF) et ses accords Mets & Vins italiens. L'Académie Nobil'Pasta proposera des initiations ainsi que le traditionnel concours orecchiette faites à la main, lors de la journée des pâtes.

Auto Bernard
Un grand jeu concours est organisé sur l'année 2026 avec Ainterexpo & Auto Bernard pour gagner une citroën C3. Pour participer, remplissez le bulletin distribué à l'accueil du salon. **Tirage au sort du billet gagnant : Mercredi 11 novembre sur le salon de la Gastronomie.**

Radio Scoop
www.radioscoop.com – 04 72 85 80 00

Partenaire média officiel du salon.

SALON 35e DE LA gastronomie

NEW

NOUVEAUTÉS

NOUVEL ESPACE À THÈME : "MANGEONS BIO, MANGEONS AIN !" MERCREDI 11 NOVEMBRE

Hall B

- Animations culinaires autour des légumes et des céréales (2 fois/jour) :
  1. Des recettes originales pour faire manger des légumes aux enfants
  2. Utiliser les légumineuses et les céréales dans son alimentation.
- Une conférence (1h), sur le thème "Manger bio sans se ruiner, c'est possible !" - à 14h.

ADABIO

Producteurs présents :

Le Paradis des Abeilles : Pâtes de fruits, confitures, gâteaux
L'Abeille de Gourdans : Miels, noix au miel
La Prairie aux Petits Fruits : Confitures de fruits, coulis, jus
Renardat - Fâche : Bugey Cerdon, Bugey rouge, IGP Côteaux de l'Ain
Les Jardins d'Aestiv : Farines de meule, huiles de première pression à froid, légumes secs, céréales...
La Ferme du Cuzin : Œufs, miel, légumes
Le Champ du Puits : Fromages de vache, pain au levain, miels et produits de la ruche
La Ferme de Poncieux : Viande et charcuterie
La Calebasse de Steph : Tisanes, sels aromatisés, aromates, sirops de plantes
ADABio et Chambre d'Agriculture de l'Ain : Information sur l'agriculture biologique



LE DOMAINE DES SAVEURS - LES PLANONS (ST-CYR SUR MENTHON)

DU 7 AU 10 NOVEMBRE

Hall B

Animations tout public :

- Atelier beurre de Bresse de 11h30 à 12h (20 pers) « Faire du beurre, c'est de la physique ! ».
- Mix-cyclette (fabriquer un smoothie) de 14h à 16h
  « Venez tester notre Mixcyclette et transformez vos efforts en un cocktail de vitamines ».
- Quiz beurré de 16h à 16h30 (20 pers)

Domaine des SAVEURS

Hall B

FEST'IN BIÈRES - LE HAMEAU DES BRASSEURS

TOUS LES JOURS JUSQU'À 23H !

Fest' In Bières

Les amateurs de bière artisanale auront leur paradis dédié. Plusieurs brasseurs passionnés vous feront découvrir leurs meilleures cuvées dans une ambiance conviviale, chaleureuse, et pleine de caractère.

Soirée Karaoké & DJ set samedi 7 et mardi 10 nov.



LE GRAND RETOUR DU CONCOURS DE LA TARTE BRESSANE !

MERCREDI 11 NOVEMBRE

En collaboration avec le **Syndicat de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse** et le **Syndicat des boulangers de l'Ain.** Ce concours met à l'honneur les médaillés du CGA - sur l'espace Saveurs de l'Ain.



CRÈME DE BRESSE AOP — BEURRE DE BRESSE AOP

Hall C



JOURNÉE SÉNIORS LUNDI 9 NOVEMBRE

Une entrée achetée = une entrée offerte pour les plus de 60 ans, sur présentation d'un justificatif. Profitez de cette journée plus calme pour découvrir le salon à votre rythme, savourer les spécialités proposées dans les restaurants et participer aux nombreuses animations dans une ambiance plus sereine !

LES NOUVEAUX PRODUITS DE CETTE ÉDITION

De nouvelles saveurs, des spécialités régionales et des découvertes originales vous attendent à Ainterexpo du 7 au 11 novembre !

🧀 Terroirs et produits artisanaux : fromages de vache, de chèvre et de brebis, charcuteries artisanales, jambon ibérique, viandes normandes, œufs, légumes, pain au levain.

🍯 Douceurs et gourmandises : miels et produits de la ruche, confitures, coulis, jus de fruits, pâtes de fruits, gâteaux maison, flans, financiers, chocolats du Piémont, fruits chocolatés.

🍺 Boissons et spécialités à déguster : bières artisanales, cidre à la pression, Bugey Cerdon, Bugey rouge, IGP Coteaux de l'Ain, rhums, limonades artisanales et cocktails signature.

🌿 Saveurs et assaisonnements : tisanes, aromates, sirops de plantes, sels aromatisés, mélanges d'épices, sauces piquantes, huiles d'olive extra vierges infusées.

🍝 Produits originaux et cuisine créative : farines de meule, huiles de première pression à froid, légumes secs, céréales prêtes à cuire, produits apéritifs, truffe séchée, perles gastronomiques, truites fumées, truite gravlax, rillettes de truite, spécialités ibériques.

🌱 Et aussi : informations sur l'agriculture biologique, feuilles de cuisson réutilisables et ateliers gourmands autour du beurre de Bresse.



SALON 35e DE LA gastronomie

Hall C

VILLAGE SAVEURS DE L'AIN®

SAVEURS DE L'AIN® : UN CONCENTRÉ DE TERROIR ET DE GOURMANDISE

Près de **35 exposants** réunis pour mettre à l'honneur une **vingtaine de produits labellisés**, symboles du savoir-faire gastronomique de l'Ain. De l'entrée au dessert, en passant par les vins du Bugey, cet **espace 100 % aindinois** invite à la découverte, au partage et à la dégustation autour de produits d'exception.

LES PREMIERS THÈMES DES ANIMATIONS

La pâtisserie et les douceurs : brioches, tartes bressanes, pièces montées, tirage du sucre, ganaches et calendriers de l'Avent.
La boulangerie : battle entre le CECOF et la MFR de Balan, autour des savoir-faire boulangers.
Les produits du terroir et les spécialités régionales : produits locaux et savoir-faire artisanaux.
Les produits laitiers : fabrication du beurre, dégustations de produits laitiers et découverte du beurre et de la crème AOP de Bresse.
Les fromages et leurs accords : Comté, confiture et découverte des fromages régionaux.
Les poissons et les produits d'eau douce : recettes à base de carpe des Dombes et mise en valeur de la truite.
Les légumes anciens et de saison : découverte et cuisine du chou, de la courge spaghetti...
La charcuterie, les volailles et les produits salés : battles culinaires et des démonstrations
Les boissons et les spécialités locales : AOC Bugey Cerdon, Bulles de Saint-Martin.

16 PRODUCTEURS ET VITICULTEURS (LAURÉATS CGA) SERONT PRÉSENTS AU SALON ! MERCREDI 11 NOVEMBRE 2026, 7 PRODUITS MÉDAILLÉS SERONT PRÉSENTS.

(Re)découvrez comment sublimer les produits Aindinois !

LES SHOWS & ATELIERS CULINAIRES : CRÉATIVITÉ, SAVOIR-FAIRE ET SAVEURS DE L'AIN

Animations phares tout au long du salon, dans le hall C, les **shows & ateliers culinaires** sont soigneusement concoctés par la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat**, la **Chambre d'Agriculture** et **Saveurs de l'Ain®.**
Les chefs de l'Ain, accompagnés des **centres de formation du CECOF et de la MFR de Balan**, revisiteront les produits locaux à travers des recettes originales et gourmandes.
Pour le plaisir des yeux et des papilles de toute la famille...



*Le village 2026 réunira **plus de 30 producteurs, entreprises artisanales et produits labellisés.***

UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE À VIVRE ET À REPRODUIRE !

Après avoir fait le plein de produits auprès des artisans et producteurs **Saveurs de l'Ain®** présents au salon, les visiteurs découvrent un savoir-faire unique et des techniques maîtrisées pour trouver :

- l'inspiration pour leur menu de fin d'année
- les clés pour reproduire facilement des recettes de produits locaux à la maison

SALON 35e DE LA gastronomie

Hall B

VILLAGE PASSIONE ITALIANA

UN AIR D'ITALIE DANS VOS ASSIETTES

Le Salon de la Gastronomie perpétue une tradition chère à ses visiteurs : la **mise à l'honneur de la gastronomie italienne.**

CCIF CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE POUR LA FRANCE LYON

En partenariat avec la **Chambre de Commerce Italienne de Lyon**, le **Village Passione Italiana** s'installe au cœur du Hall B, recréant l'atmosphère chaleureuse d'une placette de village transalpin.

- Dégustations de produits typiques,
- Restaurant italien pour savourer sur place,
- Animations folkloriques traditionnelles,
- Démonstrations culinaires & Ateliers,
- Championnats de pâtes faites à la main : la Reine des Pouilles dénommée l'Orechiette !



" L'ITALIE À SAVOURER - TRADITIONS, SAVEURS ET SAVOIR-FAIRE "

Réunissant les commerçants italiens, le chef napolitain du restaurant **Agostino Coppola** et le pâtissier **Antonello Cabras**, le programme associe : dégustations guidées, démonstrations en direct, jeux avec le public, concours gastronomiques, ainsi qu'un showcooking consacré au tiramisù !

*Chef napolitain fort de plus de 20 ans d'expérience, **Agostino Coppola** est président de l'Association des chefs italiens en France (ACIF), où il œuvre à la promotion et au rayonnement de la gastronomie italienne.*



Antonello (Chef Lello) Cabras
Chef italien
- 3ème place mondiale au championnat du monde de tiramisù 2023
- Chef @MAPIÈCE



UN VOYAGE GUSTATIF GORGÉ DE SOLEIL

Terroirs du **Piémont**, de **Calabre** et de **Sicile**, avec une sélection raffinée de produits d'exception : Parmesan, fromages artisanaux, vins italiens, chocolats, truffes, huiles d'olive, spécialités sardes et siciliennes, épicerie fine, pâtes fraîches...

LES ANIMATIONS DE LA *CCI, ACIF, NOBIL'PASTA

- Masterclass : Le Parmigiano Reggiano : le roi des fromages italiens / La sauce tomate / Le Piémont et ses truffes / Le Pesto / Les saveurs authentiques du Sud / Les excellences italiennes en cuisine
- Showcooking "Tiramisù mon amour" : le dessert italien préféré des Français
- Atelier : Le Spritz, l'apéritif italien le plus célèbre en France et dans le monde...



ACADÉMIE DE LA NOBIL'PASTA

Les pâtes fraiches & leurs secrets mis en valeur lors des
CHAMPIONNATS D'ORECCHIETTE
Samedi & Dimanche

**CCI : Chambre de Commerce Italienne, ACIF : Association des Chefs Italiens de France*

ANIMATIONS



DÉGUSTATIONS EN TERRASSES ANIMÉES

Parce que la gastronomie est une fête, 💃 nos artistes prennent la piste pour des **animations déambulatoires en terrasse.** Un véritable moment de convivialité et de plaisir gustatif partagé ! cf. p. 8

LE CONCOURS CHOCOLAT DU CECOF ET LEURS ANIMATIONS GOURMANDES

Accueil



Des **œuvres en chocolat**, imaginées et réalisées par une quinzaine d'apprentis du **CECOF** d'Ambérieu-en-Bugey en formation BTM pâtissier confiseur glacier traiteur 2ème année, sont présentées à un concours **le samedi 7 (matin & après-midi)**, puis exposées pendant toute la durée du salon.

Jeu : trouvez le poids de 6 pièces en chocolat du concours.
Tombola pour financer un voyage en Colombie pour les apprentis.
Ateliers enfants - gratuit : Calendrier de l'Avent en chocolat et décoration de pain d'épice, offert par Ainterexpo (samedi & dimanche).
Ateliers adultes - gratuit : Tartelettes pochées au tourne-disque
> Inscription à l'accueil du salon auprès des apprentis BTM.

CECOF CENTRE DE FORMATION — CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes Ain — AINTEREXPO BOURG-EN-BRESSE

Cette année le thème du concours sera : "Les contes & légendes"

SYNDICAT D'APICULTURE DE L'AIN

Hall B



- Focus sur les 3 ruchers écoles du département pour l'apprentissage de l'apiculture.
- Nid de frelon asiatique et différents pièges sélectifs à utiliser, documentation.
- Dégustation des miels de l'Ain
- Masque, tirelire sous forme d'abeilles à colorier, livrets sur la biodiversité...
- Quiz : apiculture, pollinisateurs, biodiversité, environnement en général.

Un pot de 125GR de miel offert à tous les participants et mis en pot par eux-mêmes. (stock limité).

LE JEU CONCOURS DU SALON

Accueil

Ainterexpo et AutoBernard vous font gagner **une Citroën C3 !**
Pour participer, il suffit de remplir le bulletin distribué à l'accueil du salon.

Une Citroën C3 à gagner !



CITROËN — auto bernard by groupe Bernard — AINTEREXPO BOURG-EN-BRESSE

Le tirage au sort du ticket gagnant se déroulera le **mercredi 11 novembre.**

LES ARTISTES

DÉCOUVREZ LA PROGRAMMATION ARTISTIQUE

Shows sur les terrasses des restaurants & en déambulation



- Fox Latino Duo : avec ses rythmes ensoleillés et ses influences cubaines "musicas cubanas", ce duo vous invite à voyager en musique et à danser au son de la salsa. Lundi 9 et Mardi 10.

- Chris Agullo – One Man Show "La grande déconnade" : avec sa voix de ténor et son interprétation bluffante, Chris Agullo vous fera revivre les grands succès des années 60. Mardi 10 et Mercredi 11.

- M'Danse – Spectacles de danse : les danseurs de M'Danse dynamiseront votre visite avec des chorégraphies énergiques et des musiques entraînantes. Dimanche 8 et Mercredi 11.

- La Clownette Sifflette : personnage fantasque et burlesque, elle déambule parmi les visiteurs avec ses ballons et son sifflet pour semer la joie et les sourires. Mercredi 11.

- Nathalie Bernat – Musette et guinguette : passionnée d'accordéon et de musique traditionnelle, Nathalie Bernat vous fera retrouver l'ambiance chaleureuse des bals d'antan avec ses airs de guinguette. Tous les jours.

- Sébastien Drecq, Magicien – Close-Up : entre illusions, humour et surprises, Sébastien Drecq vous invite à découvrir un univers magique qui émerveillera petits et grands. Lundi 9 et Mercredi 11.

- Un soir de Swing – trio : laissez-vous emporter par les sonorités chaleureuses et le swing du jazz manouche dans une ambiance conviviale. Samedi 7 et Mardi 10 (soirs).

- DJ Integra Sound : DJ Integra Sound vous accompagne en musique pour une ambiance festive et rythmée sur le Hameau des Brasseurs. Animation DJ et karaoké : Samedi 7 et mardi 10 (soirs).

- Boule le Pianiste : profitez d'une parenthèse musicale avec Boule, figure burgienne, et ses mélodies au piano, pour un moment tout en douceur. Dimanche 8 et lundi 9.

- Le Photobooth du Coin : immortalisez votre visite avec des photos originales et amusantes à partager avec vos proches !



- Show de danse par Audrey Habel et David Jodl – Vices-Champions de France Standards !

- Animation Danses en ligne par Jean-Luc Habel avec cours gratuits à gagner. Mardi 10 au soir.







Installez-vous sur les terrasses aménagées et laissez-vous porter par les animations artistiques pour savourer, partager et profiter pleinement de chaque instant !

RESTAURANTS

Restaurants ouverts le midi et le soir jusqu'à 23 h ! (sauf mercredi 11 - midi uniquement)
Prolongez votre plaisir sur le salon en déjeunant et dînant sur place dans une **ambiance guinguette/Montmartre** : accordéon, chanson française, italienne, pop et saoul, jazz manouche, rock, clowneries... Laissez-vous surprendre !

La Casa dei Sapori - chef Agostino Coppola

Hall B

Restaurant traditionnel italien italien du chef Agostino Coppola avec une carte qui fera la part belle aux terroirs transalpins. Profitez également de sa connaissance des produits lors d'ateliers découverte au cours de la journée. Vous le retrouverez sur le village Passione Italiana.

L'écailler de la presqu'île

Hall C

Savourez un plateau de fruits de mer avec un subtil mélange de crustacés cuits et de coquillages crus et cuits : araignée, tourteau, crevettes, langoustines, huîtres, bulots, amandes de mer, praires, palourdes, accompagnés d'un petit beurre demi-sel, mayonnaise et de sa sauce au vinaigre de framboise. Laissez-vous transporter un instant sur le bord de mer de vos dernières vacances.

La Table Gasconne

Hall C

Fidèle restaurateur du salon pendant des années, La Table Gasconne revient avec une cuisine riche et savoureuse issue des spécialités du Sud-Ouest : foie gras, magret, cassoulet, gésier, entrecôte, aiguillettes, ...

Maisson artisan du goût

Hall B

Traiteur, restaurateur, artisan, boucher-charcutier, ... Maisson Traiteur vous invite à découvrir des produits d'exception au service du goût qui mettent tous vos sens en éveil. Chez Maisson (membre Saveurs de l'Ain), c'est le goût de l'excellence pour chaque produit, avec des produits locaux, issus de circuits courts et faits maison.

Restaurant La Normandie

Hall B NEW

Le Restaurant La Normandie vous invite à découvrir les saveurs normandes à travers ses spécialités : andouillette grillée de Vire, saucisse de l'Abbaye de Bricquebec, rôti de Camembert AOP au lait cru et aux lardons, brochette de Saint-Jacques de Courseulles-sur-Mer, burger de race normande à la crème de Camembert ou encore aiguillette de volaille fermière sauce vallée d'Auge, le tout accompagné de frites persillées. Pour accompagner votre repas, retrouvez également du cidre artisanal et des bières artisanales de Normandie à la pression, ainsi qu'un choix d'autres boissons.

Rodizio Lakay

Hall C

Découvrez notre restaurant caribéen, brésilien et haïtien, où les viandes à la churrasqueira sont rôties à la broche et servies directement à table. Savourez-les avec riz à l'ail, feijoada et frites maison. Laissez-vous aussi tenter par nos plats de poissons aux sauces aux fruits de mer, nos salades fraîches, et prolongez le voyage avec un verre de vin, un cocktail ou un mocktail exotique.

La G'Ainguette Made in Saveurs de l'Ain

Hall C

SAVEURS DE L'AIN®, une marque, sésame incontournable du territoire pour les plus gourmets d'entre nous ! Des produits emblématiques de l'Ain dont les 9 produits d'excellence (AOC/AOP) de l'Ain, piliers d'une gastronomie locale efficace. Les foodtrucks de la Ferme du Poirier et Les Berliners représenteront la marque et vous proposeront des plats Made In Saveurs de l'Ain : poulet de Bresse AOP, poularde de Bresse aux morilles, filet de quenelles de carpes de Dombes, ou bien encore burger effiloché de bœuf de Viande des Pays de l'Ain.

LES JOURNÉES À THÈME ET TEMPS FORTS

Samedi 7/11 :

Masterclass Tiramisù avec le Chef patissier italien Antonello Cabra, médaillé de bronze au Championnat du monde de Tiramisu en 2023.

NOUVEAU **Inauguration de la soirée :**
Karaoké-DJ set au hameau des brasseurs - Hall B
Danses - Hall C

Concours chocolat du CECOF sur le thème "Les Contes et Légendes" et exposition des créations.

Championnat de l'Ain de l'Orecchiette.

Dimanche 8/11 :

Animation enfants : calendrier de l'avent et pain d'épice à décorer.

Animation adulte : montage de ganache avec tourne-disque.

Championnat AURA de l'Orecchiette.

Lundi 9/11 :

NOUVEAU **Journée Sénior :**
Une entrée sénior achetée = une entrée sénior offferte (pour les plus de 70 ans - sur justificatif)

BATTLE RESTAURATION entre CECOF et MFR de BALAN

Mardi 10/11 :

BATTLE BOULANGERIE entre CECOF et MFR de BALAN

Mercredi 11/11 :

Journée des Médaillés du Concours Général Agricole

NOUVEAU **Journée Bio : "Mangeons Bio, Mangeons Ain !" :** 2 thématiques :

- des recettes originales pour faire manger des légumes aux enfants
- utiliser les légumineuses et les céréales dans son alimentation (lentilles, sorgho...).

Le Grand Concours de la Tarte Bressane sur l'espace Saveurs de l'Ain.

INSCRIPTIONS AUX ATELIERS GRATUITS - SAVEURS DE L'AIN HALL C



HORAIRES

Restaurants ouverts jusqu'à 23h
(sauf le mercredi 11 : midi uniquement)
Inauguration : samedi 7 novembre à 11h

Samedi 7 : 10h à 23h
- *nocturne gratuite de 19h à 21h30 (fin des entrées)*

Nocturne

Dimanche 8, Lundi 9, Mardi 10 : 10h à 23h
- *entrée gratuite de 19h à 20h (fin des entrées)*

Mercredi 11 : 10h à 17h

TARIFS

JOURNÉE SÉNIOR
Lundi 9 nov.
Une entrée achetée
= une entrée offerte

• Entrée : 5€
• Entrée tarif réduit
(étudiants, personnes à mobilité réduite) : 3€
• Entrée gratuite :
moins de 17 ans, pour tous les visiteurs tous les jours de 19h à 20h

SERVICES

Parking visiteurs gratuit
Restauration et bars sur place
Site entièrement accessible aux PSH/PMR
Pas de distributeurs sur place, ni vestiaires

04 74 22 12 33
info@ainterexpo.com

Programme, billetterie, liste des exposants et partenaires sur ainterexpo.com



CONTACT PRESSE

Laëtitia Boussand
04 74 22 40 80
laetitia.boussand@ainterexpo.com

www.ainterexpo.com
@AinterexpoBourgenBresse
@ainterexpo_ekinox
@ainterexpo