

# SALON DE LA gastronomie

34<sup>e</sup>

Ainterexpo · Bourg-en-Bresse

**7 > 11 NOVEMBRE**

## GUIDE DE VISITE

- + 4000 produits
- 6 restaurants jusqu'à 23h
- Village Passione Italiana
- Pôle Saveurs de l'Ain
- Dégustations & terrasses animées
- Shows culinaires, master-class
- Fest'in Bières
- Nocturne vendredi 7 jusqu'à 23h



# BIENVENUE

Les saveurs authentiques et les produits de qualité sont à l'honneur au salon de la Gastronomie avec nos **140 exposants** ! Une bonne occasion pour faire vos emplettes avant les fêtes de fin d'année auprès des meilleurs représentants de la **gastronomie française et italienne**, avec une belle part accordée aux **artisans de l'Ain**.

**Pendant cinq jours, animations et découvertes** s'enchaîneront autour du pôle **Saveurs de l'Ain**, du **Village Italie – Passione Italiana**, en partenariat avec la CCI Italienne pour la France, et du **Hameau des brasseurs - Fest'in Bières (nouveau)** sans oublier les **spectacles itinérants** dans les allées du salon.

Et pour la deuxième année consécutive, nous vous proposons de poursuivre ou de débuter votre visite auprès de nos exposants lors de la **nocturne du salon** jusqu'à **23h** en profitant de l'**entrée gratuite dès 19h le vendredi 7 novembre**, avec des **mini-spectacles et concerts** jalonnant votre parcours.

Nous vous souhaitons une agréable et savoureuse visite !

L'équipe Ainterexpo

*« Avec la Citroën Ami, tout est permis »*

## GRAND JEU CONCOURS 2025

Jouez et tentez de gagner à notre grand jeu concours !

Ainterexpo, en partenariat avec Auto Bernard, on vous offre la chance de gagner une **Citroën Ami d'une valeur de 7 990 €** ! Pour participer, remplissez le bulletin distribué à l'accueil du salon. Le tirage au sort du billet gagnant se déroulera **mardi 11 novembre à 16h**.

Rendez-vous à l'accueil principal d'Ainterexpo.



**NOS SPECTACLES À AINTEREXPO-EKINOX** pendant le salon de la Gastronomie:

**Ibrahim Maalouf** : Kalthoum, vendredi à 20h

**David Hallyday** : Requiem pour un fou, samedi à 20h30



Billetterie en vente au Point Infos Ainterexpo à l'espace accueil ou en ligne - scannez le QR code ci-contre...

Un événement



**AINTEREXPO**  
BOURG-EN-BRESSE

**Le parrain du salon, Fabrice Sommier,**

Meilleur Ouvrier de France Sommelier, Fondateur de la Wine School et Président de l'Union de la sommellerie française animera un atelier exclusif pour vous initier à l'art délicat des accords mets et bières. Une expérience unique pour affiner vos sens et "lire entre les vignes".



## INFORMATIONS PRATIQUES

**Horaires salon :**

Vendredi 7 novembre : 11h - 23h (nocturne animée - entrée gratuite de 19h à 21h30)

Samedi 8, Dimanche 9 et Lundi 10 novembre : 10h - 20h

Entrée gratuite tous les soirs de 19h à 20h.

Mardi 11 novembre : 10h - 17h

**Restaurants animés :**

Tous les midis et les soirs jusqu'à 23h (sauf mardi soir)

**Tarifs :**

5€ / tarif réduit : 3€ / gratuit pour les moins de 17 ans accompagnés. Entrée gratuite tous les jours à partir de 19h

**Réseaux :**

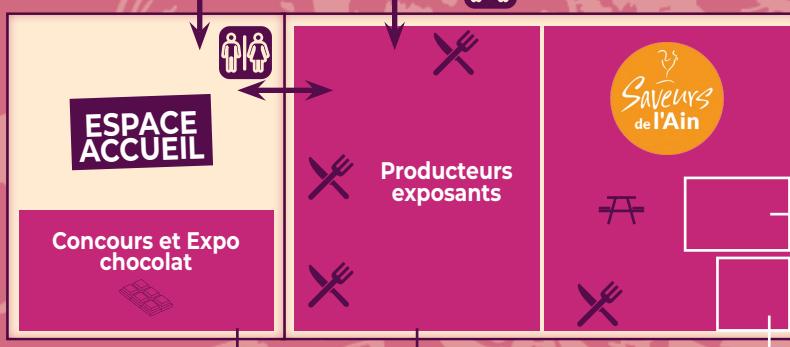


**AGENDA ET BILLETTERIE  
AINTEREXPO-EKINOX**



AGENDA ET BILLETTERIE

# PLAN GÉNÉRAL



\*

ACIF

Nobil Pasta

Shows culinaires

Ateliers gourmands (masterclass)

\*Association des Chefs Italiens en France

## NOS PARTENAIRES



# LES NOUVEAUTÉS 2025



## FEST'IN BIERES - LE HAMEAU DES BRASSEURS

Le Hameau des brasseurs s'installe pour 3 jours !

Les amateurs de bière artisanale auront leur paradis dédié. Une sélection de brasseurs passionnés vous feront découvrir leurs meilleures cuvées dans une ambiance conviviale, chaleureuse, et pleine de caractère. De la blonde légère à l'ambrée corsée, il y en aura pour tous les palais...

### Hall B

Vendredi 7 novembre : 11h - 23h

Samedi 8 et dimanche 9 novembre :  
10h - 22h

Entrée gratuite à partir de 19h.



Notre nouvelle scène musicale se trouve au cœur du hameau !

## LA SELECTION DE NOUVEAUX PRODUITS 2025

### Le chocolat dans tous ses états :

Le Maître Artisan chocolatier Aurélien Plassard, accompagné de talentueux artisans, proposeront leurs créations d'exception, entre douceurs cacaotées, guimauves artisanales fondantes et dégustations surprises. Un plaisir rare, à ne pas manquer pour les amoureux du vrai goût du cacao en découvrant le "bean to bar", où le Maître Chocolatier maîtrise toutes les étapes de la fève jusqu'à la tablette.



### Dégustations d'exception :

Côté boissons : place aux bubble tea, jus de fruits frais, aux rhums rares d'Amérique du Sud, ainsi qu'à une sélection de vins et muscats de Corse, pour une touche ensoleillée et authentique.



### Restauration rapide :

Corndog, Breizh et Doudou Kreyol rejoignent l'édition !

Les délices bretons s'invitent avec le chouchen (boisson alcoolisée traditionnelle), caramel au beurre salé en pot, cidre ainsi que les traditionnelles crêpes et galettes bretonnes. Rejoignez les îles en sirotant un punch ou en dégustant un plat typique antillais.



## DANS LES COULISSES DE LA RUCHE ET SON NECTAR DORÉ

Découvrez un stand riche en découvertes avec le Syndicat des Apiculteurs de l'Ain : ruche vitrée, ruche pédagogique, nid de frelon asiatique, matériel apicole, documentation et dégustations... Vous pourrez notamment savourer à l'aveugle différents miels de l'Ain, goûter au pollen et aux bonbons au miel.



### Deux animations ludiques seront proposées chaque jour :

- **À 11h et 15h** : démonstration d'extraction de miel, participation à sa mise en pot, puis test de connaissances à travers un quiz interactif sur l'apiculture, les pollinisateurs, la biodiversité et l'environnement. Les gagnants du quiz se verront remettre un pot de miel.
- **Le vendredi 7, jour de la nocturne** : deux animations spéciales dans l'après-midi.

Cette année, le stand mettra particulièrement l'accent sur les miels de l'Ain, les ruchers-écoles du SA 01 et la lutte contre le frelon asiatique. **Stand des Apiculteurs de l'Ain Hall B - E23**





## LES ANIMATIONS ARTISTIQUES !

Tout au long du salon, laissez-vous surprendre par une multitude d'animations : concerts, show-cases, DJ...sur la **nouvelle scène du hall B** et profitez aussi des performances sur les terrasses, les restaurants et dans les allées grâce aux artistes en déambulation.



**Peaky Swingers**  
samedi et dimanche  
Reprises de chansons pop, folk, swing, jazzy.

**Lola Delort**  
vendredi et mardi  
Cette aïninoise de talent vous emmène dans son univers pop et saoul.



**Nathalie Bernat**  
Passionnée de musique traditionnelle depuis sa tendre enfance, elle distillera ses airs de guinguette **tout au long du salon**.



**DJ Integra Sound**  
Ambiance DJ les soirées du vendredi et du dimanche avec Florian et Soufiane.



**Blooming Ladies**  
vendredi soir et dimanche  
Dans un souffle collectif, elles forment un spectacle vivant, où chacune déploie ses pétales de talent et de passion.



**Maguy**  
samedi et lundi  
Un hommage chaleureux aux chansons des années 30/60 par cette artiste aïninoise.



**Chris Agullo**  
dimanche et lundi  
Shows années 60: plus qu'un sosie, Chris partage avec Elvis une voix de ténor



**Clownette Siflette mardi**

Elégante et burlesque, elle déambule en couvrant le public de couleurs.



**Sébastien Félix Ensemble**  
vendredi soir  
Le trio jazz manouche vous transporte au cœur de la musique de Django Reinhardt pour un moment musical vibrant et généreux



**The Watts**  
samedi soir  
Groupe burgien de reprises pop-rock pour toutes les générations



Numéros de magie close-up pour un art au plus proche du public!

### SCÈNE HALL B

#### VENDREDI

Déambulation de Nathalie Bernat avec son accordéon tout au long de la soirée

17h30-18h : Lola Delort

18h30-19h : Sébastien Félix Ensemble

19h-19h30 : Sébastien Félix Ensemble

19h30-19h45 : Blooming Ladies

20h30-20h45 : Blooming Ladies

21h-23h : Florian - DJ Integra Sound

#### SAMEDI

15h-16h : Recitaliano

17h30-18h30 : Peaky Swingers

19h-21h : The Watts

21h-22h30 : Peaky Swingers

#### DIMANCHE

11h30-12h30 : Chris Agullo

12h30-12h45 : Blooming Ladies

13h30-15h : Peaky Swingers

15h30-16h30 : Chris Agullo

17h30-20h : Soufiane - DJ Integra Sound

#### LUNDI

14h-15h : Chris Agullo

15h30-16h30 : Maguy

17h-18h : Chris Agullo

**Recitaliano**  
samedi

C'est parti pour un tour de la péninsule avec un récital de chansons populaires italiennes avec ce duo père-fille enchanteur

**Lloyd**  
**Mardi**



# LE VILLAGE PASSIONE ITALIANA



HALL B

## PASSIONE ITALIANA : UN HOMMAGE À LA GASTRONOMIE ITALIENNE

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

C'est un véritable voyage gustatif à travers les 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... Sans oublier un food-truck aux saveurs typiquement italiennes.

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.

**Dégustations de produits typiques - Restaurant italien pour savourer sur place  
Animations folkloriques traditionnelles - Mini-démonstrations culinaires avec le chef**



### L'ORECCHIETTA, REINE DES PÂTES ARTISANALES

De la main à l'assiette, ce savoir-faire ancestral des Pouilles, transmis par les fondateurs venus de Foggia, célèbre la beauté du geste, la tradition et les métiers d'autrefois.

L'Académie de la Nobil'Pasta de Bourg-en-Bresse, fidèle partenaire du salon, vous accueille sur son espace d'animations.

**Samedi**

**11h-12h** : 6<sup>e</sup> championnat de l'Ain de l'Orecchietta - concours qualité

**15h-15h30** : Guinness Record de l'Ain de l'Orecchietta - concours rapidité

**Lundi**

**11h-12h** : 4<sup>e</sup> championnat Auvergne Rhône-Alpes de l'Orecchietta - concours qualité

**15h-16h** : Guinness Record Auvergne Rhône-Alpes de l'Orecchietta - concours rapidité

### LES MASTERCLASS DU VILLAGE PASSIONE ITALIANA

**NEW**

**Vendredi, 10h-17h**

Journée mondiale des pâtes : ateliers d'apprentissage ou de perfectionnement de fabrication de pâtes faites à la main, sur le stand de la Nobil'Pasta.

**Samedi, 17h-18h**

Masterclass sur Risotto avec un chef de l'Association des Chefs Italiens en France sur le thème "La cuisine italienne entre santé, biodiversité et innovation".

**Dimanche**

**11h-12h et 17h-18h** : Pesto Genovese : Les ingrédients du pesto génois & préparation traditionnelle. Avec le chef responsable de l'ACIF Agostino Coppola, sur le thème "La saine et bonne alimentation italienne".

**14h-17h** : ateliers d'apprentissage ou de perfectionnement de fabrication de pâtes faites à la main, sur le stand de la Nobil'Pasta.

**Lundi, 16h-18h**

Tiramisù par le chef pâtissier Antonello Cabras, 3<sup>e</sup> place au Championnat du Monde de Pâtisserie 2023. Thème : "La pâtisserie italienne dans le monde".

**Mardi, 16h-17h**

Les pâtes fraîches & leurs secrets par le chef Agostino Coppola, maître pastier spécialisé. Thème : "La cuisine régionale italienne". Animation proposée par l'Académie de la Nobil'Pasta.



# LES RESTAURANTS ET LES TERRASSES ANIMÉS

## RESTAURANTS OUVERTS LE MIDI ET LE SOIR JUSQU'À 23 H ! (sauf le mardi - 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 Saporì

le chef Agostino Coppola vous emmène au cœur de la restauration traditionnelle italienne. Vous le retrouverez sur le Village Passione Italiana.

**Hall B - A19**



### L'écailler de la presqu'île

Ce restaurant aux saveurs iodées vous invite à venir savourer 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.

**Hall C - A13 / A18**

### La G'Ainguette



SAVEURS DE L'AIN®, une marque, séisme incontournable du territoire pour les plus gourmets d'entre nous !

Les foodtrucks de la Ferme du Poirier et Les Berliners représentent la marque et vous proposent des plats Made In Saveurs de l'Ain : poulet de Bresse AOP, pouarde 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.

**Hall C - D28**



### La Casa marocaine

Délices du Maroc à déguster sur place ou à emporter.

Couscous, Tajines, Pâtisseries orientales...

**Hall B - A1**



### Maison Artisan du Goût

Traiteur, restaurateur, artisan, boucher-charcutier, membre de Saveurs de l'Ain. Chez Maisson, c'est le goût de l'excellence pour chaque produit, avec des produits locaux, issus de circuits courts et faits maison. Créer des moments inoubliables où chaque convive puisse se faire plaisir, c'est le secret d'une ambiance réussie.

**Hall B - E22**



### La Table Gasconne

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...

**Hall C - B1**



### Rodizio Lakay

A la table de ce restaurant caraïbéen brésilien et haïtien : churrasqueira de viande rôtie accompagné de riz à l'ail, de feijoada et de frite maison, poissons accompagnés de riz à l'ail et sauce aux fruits de mer, salades, cocktail, mocktail.

**HALL C - D1**



## DEGUSTATIONS EN TERRASSES

Prenez le temps de savourer... Venez déguster vos belles trouvailles en **terrasses animées** !

Après avoir flâné entre les stands et fait le plein de belles découvertes, faites une pause gourmande dans l'un de nos espaces détente en plein cœur du salon.

Des **animations déambulatoires** viendront rythmer ces moments de pause, pour un instant de convivialité et de plaisir gustatif partagé !

# L'ESPACE PRODUCTEURS SAVEURS DE L'AIN



HALL C

## RENCONTRES ET PARTAGES AUTOUR DE PRODUITS EMBLÉMATIQUES

19 produits labellisés AOP, AOC et IGP, une farandole de saveurs et de sensations, d'animations et de festivités autour de produits de qualité... L'occasion est trop belle pour découvrir le nec plus ultra des trésors de l'Ain en matière de gastronomie et de savoir-faire culinaire. La diversité et le nombre des produits de l'Ain peuvent vous accompagner de l'entrée au dessert, le tout accompagné de vins du Bugey tout au long du repas.

### LES LABELS PRÉSENTS

HVE - AB  
AOP - AOC  
IGP LABEL ROUGE  
SAVEURS DE L'AIN



## DES ATELIERS CULINAIRES ET ANIMATIONS AUTOUR DES SAVEURS AINDINOISES

Un savoir-faire, une technique de préparation, une découverte sensorielle... Chaque jour, des chefs de l'Ain mais aussi les centre de formations du CECOF, de la MFR de Balan sublimeront les produits à travers de multiples recettes originales et savoureuses. Ces ateliers culinaires seront animés par un professionnel. Vous pourrez bien entendu reproduire ces recettes à la maison après avoir fait leurs achats auprès des producteurs et artisans Saveurs de l'Ain® présents au salon.



## CONCOURS CHOCOLAT

ESPACE ACCUEIL



Des œuvres artistiques en chocolat, imaginées et réalisées par 15 apprentis du CECOF d'Ambérieu-en-Bugey en formation BTM pâtissier confiseur glacier traiteur 2<sup>e</sup> année, sont présentées au traditionnel concours le vendredi, puis exposées pendant toute la durée du salon.

Cette année, **l'univers de Tim Burton** sera à l'honneur.

**13h30** Concours / montage des pièces

**15h30** Jurification par des professionnels pâtissiers et des représentants d'Ainterexpo

**16h30** Proclamation des résultats et remise des prix offerts par Ainterexpo



Retrouvez les apprentis du CECOF sur leur stand **Hall C - E24** et également sur l'espace démonstrations Saveurs de l'Ain. Parmi les animations au programme : un calendrier de l'Avent pour les enfants à garnir de chocolats et à emmener à la maison ! Les calendriers sont offerts par Ainterexpo. **Samedi de 15h30 à 17h et dimanche toute la journée - Espace shows culinaires, hall C.**

### Tombola du CECOF

Découvrez l'univers des coopératives agricoles de cacao en Colombie et soutenez le voyage d'études des apprentis. Billets en vente à 2 €. Lots à gagner : 1 nuit d'hôtel à Genève (valeur 400 €), panier garni Georges Blanc, chocolat, macarons, pâtes de fruit, panettone. Tirage au sort samedi, dimanche et lundi à 17h.

**HALL C**

# LES SHOWS CULINAIRES ET ATELIERS GOURMANDS

HALL C

ANIMÉS PAR LES ARTISANS



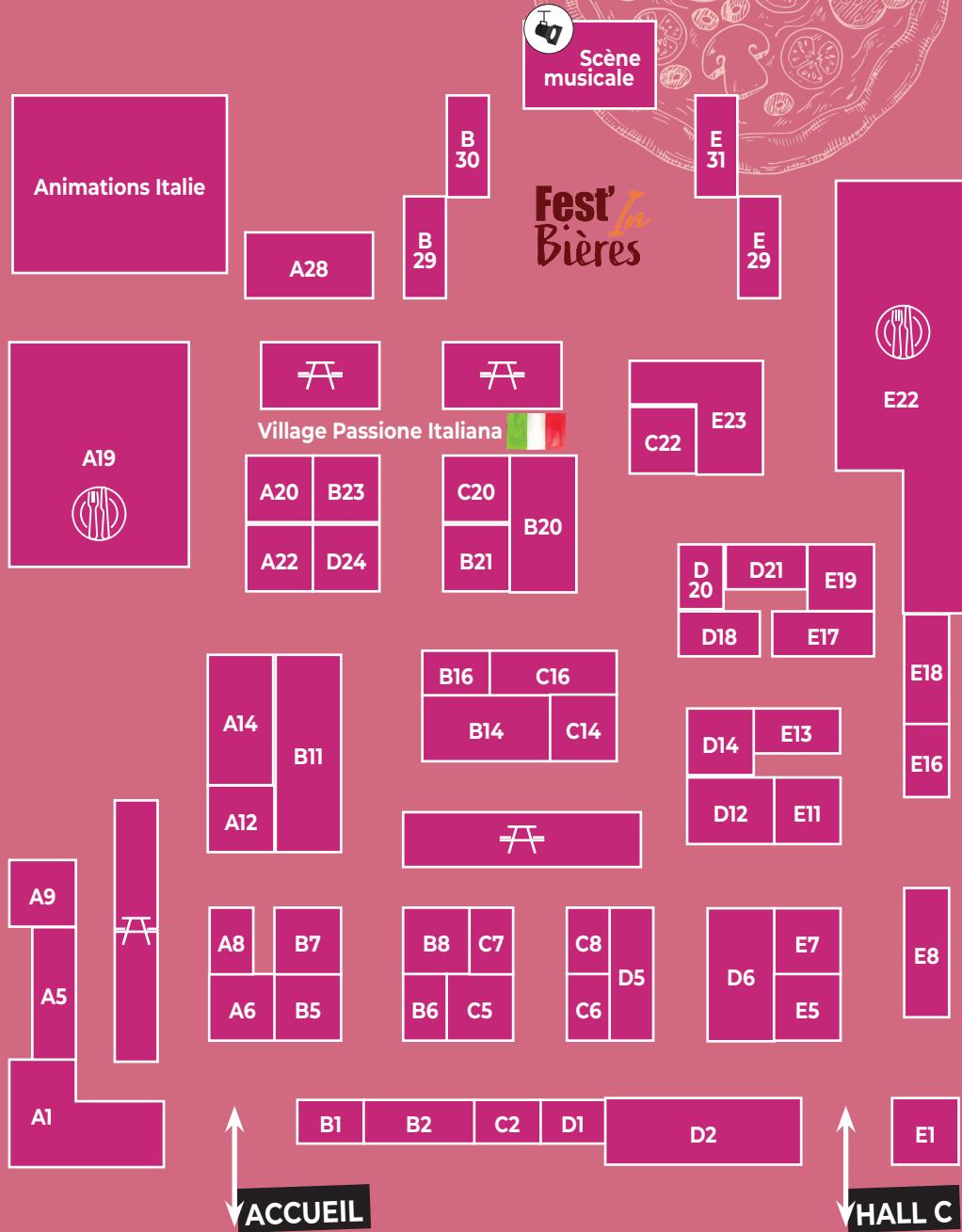
## SHOWS CULINAIRES

	VENDREDI Journée des apprentis Métiers de bouche	SAMEDI Journée des produits des filières de l'Ain	DIMANCHE	LUNDI	MARDI Journée des médaillés du Concours général Agricole
10h-12h	Ouverture du salon à 11h	Fromagerie des Côtes de Bourg en Bresse - Raviole de Morbier et lard fumé - Cocktail sans alcool - Croustillant d'Arinthod en croûte de noix et au piment de l'Ain, par le club de cuisine du Collège Louise de Savoie à Pont d'Ain	Tirage du sucre et montage d'une pièce montée Enrobage de fruits à coque en chocolat	Croustade d'escargots de L'Escarpaude, émulsion AOC Bugey Brut AOP Crème de Bresse, fines herbes du Haut-Bugey Par Mickaël Auverage, de l'Auberge du Charron	Animation culinaire proposée par Olivier Ploton
14h-15h	Pintade fermière de l'Ain IGP Label Rouge - Quenelles de filet de carpe de Dombes - Fabrication de bouchées en dégustation - Verrine de pintade fermière de l'Ain / pomme de terre et Bleu de Gex au siphon	par Christophe Geoffroy - Chef Escoffier	Animation enfants : Calendrier de l'avent en chocolat	Escargots, crème à l'ail noir et émulsion de chartreuse, par Jean-Luc Mure, membre professionnel Grand Escoffier, du restaurant du Golf de la Sorelle	Challenge barattage de Beurre en équipe et dégustation de Crème et Beurre de Bresse, par Céline Tessaro
15h-16h	Par la MFR de Balan	Recette de tartare original et de saison, par Christophe Geoffroy - Chef Escoffier	Par le CECOF BTM PATISSERI	Escargots en pot au feu de champignons, par Stéphane Prévalet du restaurant Mets et Vins	Animation tartelettes sucrées à la Crème et Beurre de Bresse, par Clément Bidard
16h-17h				Tartare de carpe de Dombes, par Cassandra et Dimitri Dorme, du restaurant Grenouilles et Délices	
18h-21h	INAUGURATION				

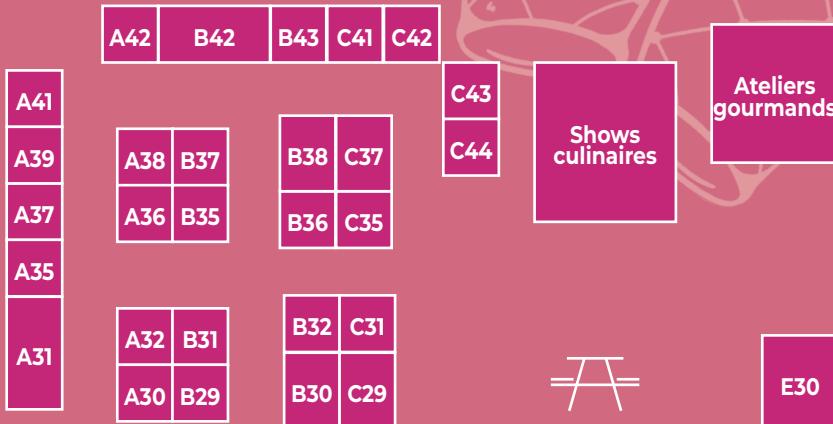
## ATELIERS GOURMANDS (MASTERCLASS)

	SAMEDI	DIMANCHE	LUNDI	MARDI
11h-12h	Accords Mets & Bières artisanales, par Fabrice Sommier - Parrain du salon, MOF en Sommellerie	Tout savoir sur le café, avec Neisa Cafés	Bréchets farine de Gaude et AOP Beurre de Bresse, avec le restaurant Le Lac Domaine du Gouverneur	Accords Comté confiture, avec les Coopératives Laitières de l'Ain
14h-15h	Accords Comté Confiture - avec les Coopératives Laitières de l'Ain	Poissons de Dombes Cuisiner la carpe crue, Tartare de carpe à la crème de betterave	Escargots en pot au feu de champignons, par Stéphane Prévalet du restaurant Mets et Vins	Explorez les arômes uniques du miel Avec Vincent Perrat - Apiculteur professionnel, Les abeilles de Mellonia
15h-16h	Plongez au cœur de l'univers du bœuf, ou chaque bouchée raconte une histoire ! Avec des Viandes des Pays de l'Ain	Poissons de Dombes Cuisiner la carpe crue Céviche de carpe	La tarte mangues - coco Recette, astuces des professionnels et dégustation, avec Antonin et Noah, apprentis BTM 2année du CECOF	Percez les mystères de la bière et les secrets de sa fabrication, avec la Brasserie Saint Clair
16h-17h	L'art du travail pour du pain maison, par Matt The Baker	Accords Comté confiture, avec les Coopératives Laitières de l'Ain	Un quatre-heure comme à Gravelles Atelier dégustation AOC Bugey Cerdon avec Les Bulles de Saint-Martin	Rillettes de poisson des Dombes au Beurre de Bresse - Sandre des Dombes et sa chantilly de Crème de Bresse en monochrome de rouge, avec le syndicat de promotion de la Crème et Beurre de Bresse

# PLAN HALL B



# PLAN HALL C



**HALL B**

# LES EXPOSANTS

**Citroen Autobernard**  
04 74 45 93 00 - 04 74 24 66 89  
**JEU CONCOURS À L'ACCUEIL**

## APÉRITIFS

**Champagne Franck Verlet**



06 83 56 09 35  
contact@champagne-verlet.fr  
www.champagne-verlet.fr  
**HALL B - E7**

**Champagne Treuffet**  
**Pere & Fils**



contact@champagnetreuffetpereetfils.com  
www.champagnetreuffetpereetfils.com  
**HALL C - B8**

**Cognac Moreau**



cognac-moreau.fr/fr  
**HALL C - B15**

**Coq'2noix**



06 86 28 30 43  
contact@coq2noix.fr  
www.coq2noix.fr  
**HALL B - C2**

**Domaine de la Dentelle -**  
**Le Clos des Godardes**



06 08 84 38 22 - 06 88 26 57 96  
marcelperinet@gmail.com -  
danigallet@hotmail.fr  
www.domaineladentelle.com  
**HALL C - B36**

**Domaine Des Deux Vallees**



02 41 78 33 24  
contact@domaine2vallees.com  
www.domaine2vallees.fr  
**HALL C - B7**

**Doudou Kreyol**

07 78 66 88 19  
marteltaina@gmail.com  
www.doudoukreyol.fr  
**HALL B - A9**

**Etxe Peio**

05 59 64 43 58  
evenements@etxepeio.com  
www.etxepeio.com  
**HALL B - C14**

**Fait Par Charlotte**



06 85 96 40 75  
faitparcharlotte@gmail.com  
www.faitparcharlotte.com  
**HALL C - B21**

**Flor De Mojito - Cuba M**

06 52 81 35 43  
contact@cuba-m.com  
www.flordemojito.com  
**HALL C - D26**

**Heritage D'hispaniola**

contact@heritage-h.com  
www.heritage-h.com  
**HALL C - E18**

**Plantes Du Puits Des Fees**

06 27 93 34 79  
samuelschmidt@hotmail.fr  
www.plantesdupuitsdesfees.fr  
**HALL B - E18**

**Pineau Cognac Liqueurs**  
**Vins Gombert**

05 46 94 93 17 - 06 60 09 31 75  
pierreyesnaud@wanadoo.fr  
**HALL B - D14**

**Rhums Des "Ils"**

06 80 61 11 23  
dpenichou@wanadoo.fr  
www.le-panier-royannais.fr  
**HALL C - C8**

**Rodizio Lakay**

06 01 59 41 60 - 06 25 57 72 96  
rodizio\_lakay@hotmail.com  
www.instagram.com/  
rodizio\_lakay/?hl=fr  
**HALL C - D1**

**Terres Des Templiers**



04 68 85 77 30  
jboher@templers.com  
terresdestempliers.com  
**HALL C - B17**

## ARTS DE LA TABLE

**B Le Coutelier**  
**Bourg-en-Bresse**

09 78 80 37 62  
b.lecoutelier@gmail.com  
www.b-lecoutelier.fr  
**HALL C - C26**



**Bbfc Equipement Hotelier**

04 74 45 00 88

bbfc@bbfc-01.com

www.bbfc-01.com

**HALL C - C15****Crafond**

06 14 71 59 11

www.crafond.fr

**HALL C - A16****Créa'thé**

06 74 15 89 29

crea-the@orange.fr

www.crea-the.fr

**HALL B - E5****Les Epices Du Barbu**

lesepicesdubarbu.

sumupstore.com

**HALL B - B2****Morilles Aventure**

06 24 51 36 76

morillesaventure@gmail.com

www.morillesaventure.fr

**HALL B - C5****BISCUITERIE / CONFISERIE****Aux Delices De Bretagne**

06 84 72 03 59

delicesdebretagne29@gmail.com

**HALL C - D14****Aux Macarons Moelleux**

06 13 95 07 31

ouvrard-johnny@live.fr

**HALL B - D2****Bonbon Collection**

06 10 19 17 00

bonboncollection@orange.fr

www.bonboncollection.fr

**HALL C - C19****Chocolaterie Comte**

06 23 31 64 97

chocolateriecomte@orange.fr

**HALL C - B38****Chocolaterie Perruche**

07 88 85 35 11

damien.perruche@neuf.fr

**HALL C - A31****Confiseries Neufcoeur**

04 74 38 56 99 - 06 38 05 67 89

b.neufcoeur@maisonneufcoeur.com

www.maisonneufcoeur.com

**HALL C - A35****Hestia Biscuiterie**

06 32 39 42 41

hestiabiscuiterie@gmail.com

**HALL C - C41****Le Chaudron D'or**

06 07 05 81 21

bruno.rigamonti84@gmail.com

**HALL C - C10****Le Comptoir D'emile Et Marie**

06 51 95 44 79

contact@lecomptoir-

demileetmarie.com

www.facebook.com/

lecomptoirdemileetmarie1?\_rdr

**HALL B - E16****Le Comptoir Des Plaisirs****Sucrés**

06 68 11 30 30

comptoirdesplaisirssucres@

gmail.com

**HALL B - A5****Le Comptoir Du Cookie**

06 87 53 41 90

lecomptoirducookie@gmail.

com

www.instagram.

lecomptoirducookie/?hl=fr

**HALL C - B23****Les Bonbons Du Moulin**

06 89 35 22 75

leana@lesbonbonsdumoulin.fr

www.lesbonbonsdumoulin.fr

**HALL C - A42****Les Fees Cookies**

06 34 65 43 21

lesfeescookies@outlook.com

www.lesfeescookies.com

**HALL C - A37****Les Gourmets Bretons**

06 50 87 71 18

lesgourmetsbretons@gmail.com

**HALL B - E1****Maison Millard**

06 99 75 53 67 - 05 63 04 56 61

maisonmillard@gmail.com

**HALL C - B22****Miels Alamercery**

06 81 15 36 32

apizen01@gmail.com

**HALL C - B35****Nougat D'or**

06 01 55 06 64

bourg.samson@live.fr

**HALL B - E17****BOISSONS SPIRITUEUSES****Alchimie Botanic****Distillerie Le Serpent Vert**

06 22 87 40 01

leserpentvert39@gmail.com

www.alchimie-botanic-

distillerie-le-serpent-vert.fr

**HALL C - C16****Champagne Treuffet Pere & Fils**

contact@

champagnetreuffetpereetfils.com

www.champagnetreuffetpereetfils.

com

**HALL C - B8****Charles Baur Vins D'alsace**

06 77 37 02 21

cave@vinscharlesbaur.fr

www.vinscharlesbaur.fr

**HALL C - B10****Cognac Moreau**

cognac-moreau.fr/fr

**HALL C - B15****Distillerie Du Bugey**

06 89 74 21 64

mlarivoire@gmail.com

www.distilleriedubugey.fr

**HALL C - C35**

## Distillerie La Belle Plante



06 98 57 77 53  
rainets.cs@gmail.com  
www.facebook.com/labelleplantejura  
**HALL B - B16**

## Domaine Des Deux Vallées



02 41 78 33 24  
contact@domaine2vallees.com  
www.domaine2vallees.fr  
**HALL C - B7**

## Flor De Mojito - Cuba M

06 52 81 35 43  
contact@cuba-m.com  
www.flordemojito.com  
**HALL C - D26**

## Heritage D'hispaniola

contact@heritage-h.com  
www.heritage-h.com  
**HALL C - E18**

## Le Caveau Bugiste



04 79 87 92 32  
contact@caveau-bugiste.fr  
www.caveau-bugiste.fr  
**HALL C - A38**

## Ma Vanille De Madagascar



06 42 35 91 89  
anniegermainchan@wanadoo.fr  
vanillegermain.com  
**HALL C - C22**

## Maison Angelot



06 08 86 16 07  
contact@maison-angelot.com  
www.maison-angelot.fr  
**HALL B - B11**

## Okanada

07 49 56 50 15  
okanada.info@gmail.com  
www.okanada.fr  
**HALL B - C8**

## Pineau Cognac Liqueurs Vins Gombert

05 46 94 93 17 - 06 60 09 31 75  
pierreyvesnaud@wanadoo.fr  
**HALL B - D14**

## Plantes Du Puits Des Fees

06 27 93 34 79  
samuelschmidt@hotmail.fr  
www.plantesdupsuitsdesfees.fr  
**HALL B - E18**

## Rhums Des "Ils"

06 80 61 11 23  
dpenichou@wanadoo.fr  
www.le-panier-royannais.fr  
**HALL C - C8**

## Terres Des Templiers



04 68 85 77 30  
jboher@templers.com  
terresdtempliers.com  
**HALL C - B17**

## Villa Corsica

06 31 44 27 50  
corsicantica@orange.fr  
corsicantica.com  
**HALL B - E13**

## BOUCHERIE

### Maison Artisan Du Gout

04 74 66 82 60  
contact@maisson.fr  
www.maison.fr  
**HALL B - E22**

### Specialiste Taureau Et Coche

06 01 15 49 64  
greg.camargue@gmail.com  
**HALL C - C7**

## BOULANGERIE / VIENNOISERIE

### Aux Delices De Bretagne

06 84 72 03 59  
delicesdebretagne29@gmail.com  
**HALL C - D14**

### Matt The Baker



04 74 14 73 25 - 06 70 80 12 99  
matthieu@matt-the-baker.fr  
www.matt-the-baker.fr  
**HALL C - B32**

## Pognes Et Ravioles De Romans

06 85 43 51 56  
daderoux@yahoo.fr  
**HALL B - D5**

## CAFÉ / THÉ / INFUSIONS

### C Comme Cueillette



06 74 41 10 07  
ccomeceuillette@gmail.com  
**HALL C - C43**

### Cookme

06 16 81 28 31  
julien@latelierdesepices.fr  
www.latelierdesepices.fr  
**HALL C - A8**

### Créa'thé

06 74 15 89 29  
crea-the@orange.fr  
www.crea-the.fr  
**HALL B - E5**

### Doudou Kreyol

07 78 66 88 19  
marteltaina@gmail.com  
www.doudoukreyol.fr  
**HALL B - A9**

### Neisa Cafes



06 26 84 48 59 - 04 69 19 45 38  
neisa-cafes@hotmail.com  
www.neisacafes.fr  
**HALL C - C29**

## CAVES À VIN / AGENCEMENT CASIERS

### Bbfc Equipement Hotelier

04 74 45 00 88  
bbfc@bbfc-01.com  
www.bbfc-01.com  
**HALL C - C15**

## CHAMPAGNES / MOUSSEUX

### Champagne Cheurlin Dangin



03 25 38 50 26  
contact@cheurlin-dangin.fr  
www.cheurlin-dangin.fr  
**HALL C - A3**

### Champagne Franck Verlet



06 83 56 09 35  
contact@champagne-verlet.fr  
www.champagne-verlet.fr  
**HALL B - E7**

## Champagne La Bar La Bonne

06 95 73 98 32

labarbonne@orange.fr

labarbonne.com

**HALL C - E16**

## Champagne Treuffet Pere & Fils



contact@champagnetreuffetpereetfils.com  
www.champagnetreuffetpereetfils.com

**HALL C - B8**

## Charles Baur Vins D'alsace



06 77 37 02 21  
cave@vinscharlesbaur.fr  
www.vinscharlesbaur.fr

**HALL C - B10**

## Domaine Croix D'arbussin



09 75 45 66 79  
contact@domaine-croixdarbussin.com  
www.domaine-croixdarbussin.com

**HALL C - D7**

## Domaine de La Dentelle - Le Clos Des Godardes



06 08 84 38 22 - 06 88 26 57 96  
marcelperinet@gmail.com - danigallet@hotmail.fr  
www.domaineladentelle.com

**HALL C - B36**

## Domaine Julien Besse



06 70 11 55 43  
contact@domainejulienbesse.fr  
www.domainejulienbesse.fr

**HALL B - D12**

## Domaine Saulnier



06 40 89 10 41  
domainesaulnier@gmail.com  
www.instagram.com/domaine\_saulnier/?hl=fr

**HALL B - C7**

## Le Caveau Bugiste



04 79 87 92 32  
contact@caveau-bugiste.fr  
www.caveau-bugiste.fr

**HALL C - A38**

## Vacqueyras - Domaine De La Verde



04 90 65 85 73  
contact@laverde.fr  
www.vacqueyras-vins.fr

**HALL C - C9**

## Villa Corsica

06 31 44 27 50  
corsicantica@orange.fr  
corsicantica.com

**HALL B - E13**

## Weingut Paul Anheuser

0049 671 28748  
weingut@anheuser.de  
anheuser.de/

**HALL C - A24**

## CHARCUTERIE FINE

### Antichi Saporì Di Calabria



0039 340 48 00 613  
abbruzzese77@libero.it

**HALL B - A22**

### Au Chalet D'alpage

07 69 31 10 69  
geof518@yahoo.fr

**HALL C - E8**

### Aux Delices Du Portugal

06 71 59 16 22  
jo.ziz@club-internet.fr

**HALL B - D18**

### L'abc Del Gusto



info@labcdelgusto.com  
www.labcdelgusto.com

**HALL B - B20**

### Le Panier Catalan

06 77 64 62 74  
contact@lepaniercatalan.fr  
lepaniercatalan.fr

**HALL B - A6**

## Les Ducs De Vallee

### Perigord

06 69 44 24 24

lesducslavallee@delisle@live.fr

**HALL C - C14**

## Les Salaisons De Meillonnas



04 74 25 23 76 - 06 44 98 32 03  
lessalaisondemeillonnas@yahoo.fr  
www.lessalaisondemeillonnas.fr

**HALL C - B26**

## Maison Artisan Du Gout

04 74 66 82 60

contact@maisson.fr

www.maison.fr

**HALL B - E22**

## Saveurs Corses



06 29 50 34 56

saveurs.corsica@gmail.com

**HALL B - D6**

## Specialiste Taureau Et Coche

06 01 15 49 64

greg.camargue@gmail.com

**HALL C - C7**

## Terre Basque

info@terrebasque.fr

**HALL C - C20**

## CHOCOLATERIE / PATISSERIE / GLACIER

### Abo's Tea& Bubbles

06 27 42 85 05

liev.sambo01@gmail.com  
www.abos-tea-and-bubbles.deux-adresses

**HALL B - A12**

### Aurelien Plassard Chocolatier

06 42 07 04 13

aurelienplassard.chocolatier@gmail.com  
chocolatier-plassard.combean-to-bar/  
**HALL B - B7**

### Aux Delices De Bretagne

06 84 72 03 59

delicesdebretagne29@gmail.com

**HALL C - D14**

## Bonbon Collection

06 10 19 17 00

bonboncollection@orange.fr

www.bonboncollection.fr

**HALL C - C19**

## Chocolaterie Comte



06 23 31 64 97

chocolateriecomte@orange.fr

**HALL C - B38**

## Chocolaterie Perruche



07 88 85 35 11

damien.perruche@neuff.fr

**HALL C - A31**

## Cioccobello.com



cioccobello@yahoo.fr

www.cioccobello.com

**HALL B - C20**

## La Casa Dei Sapori



06 28 45 60 78

agoscoppola@icloud.com

**HALL B - A20**

## Le Comptoir Des Plaisirs Sucrés

06 68 11 30 30

comptoirdesplaisirssucres@

gmail.com

**HALL B - A5**

## Pain D'epice D'antan

sagelaimarie@gmail.com

**HALL B - E19**

## Patisserie Fine

06 41 19 79 49

fethi.grinifi@gmail.com

**HALL C - D8**

## CIDRE / BIÈRE

### Bar A Gouda

societechalet@gmail.com

**HALL B - B6**

### Bieres La Bressane



04 74 23 22 97 - 06 23 29 58 75

contact@brasserie-saint-clair.

com

brasserie-saint-clair.

**HALL C - C28**

## Brasserie Dryade



07 82 78 76 11

bieredryade@outlook.fr

**HALL B - E31**

## Brasserie Kooka



04 74 38 74 27 / 06 83 84 47 59

brasseriekooka@gmail.com

www.brasserie-kooka.fr

**HALL B - B29**

## Brasserie La 13



06 58 54 44 81 / 06 29 14 46 84

brasseriela13@gmail.com

www.facebook.brasseriela13/

**HALL B - E29**

## Brasserie La Poule



06 52 31 96 36

contact@bierelapoule.fr

www.facebook.

bierelapoule/?locale=fr\_fr

**HALL B - B30**

## Brasseries Puzzle et Sous le Bois



06 22 94 28 92 - 06 22 11 05 89

brasseriepuzzle@gmail.com

contact@souslebois.com

www.souslebois.com

**HALL C - C31**

## Okanada

07 49 56 50 15

okanada.info@gmail.com

www.okanada.fr

**HALL B - C8**

## CONFITURES / GELEEES

### Champagne Cheurlin Dangin



03 25 38 50 26

contact@cheurlin-dangin.fr

www.cheurlin-dangin.fr

**HALL C - A3**

### Champagne La Bar La Bonne

06 95 73 98 32

labarlabonne@orange.fr

labarlabonne.com

**HALL C - E16**

## Château Haut-Bourcier



06 73 27 06 37

sarl.bourcier@orange.fr

www.chateau-haut-bourcier.com

**HALL C - B20**

## Earl Domaine Les Charmes



06 11 58 49 74

paquetjean-luc@orange.fr

www.

producteur-cassis-rhonealpes.

**HALL C - B42**

## Ferme Des Pampilles



04 74 42 56 61 - 06 43 15 52 94

gaec-des-pampilles@orange.fr

lafermedespampilles.fr

**HALL C - B30**

## CONSERVES / SEMI-CONSERVES

## Domaine De La Dombes



06 30 76 96 55

communication.

domainedeladombes@gmail.com

domainedeladombes.com

**HALL C - C44**

## Fait Par Charlotte



06 85 96 40 75

faitparcharlotte@gmail.com

www.faitparcharlotte.com

**HALL C - B21**

## Ferme Maliceine

06 82 69 88 94

christophe.fourage@ferme-

maliceine.fr

www.ferme-maliceine.fr

**HALL C - A22**

## Les Ducs De Vallee Perigord

06 69 44 24 24

lesdudsdelavalleedelisle@

live.fr

**HALL C - C14**

## Maison Tete



05 62 28 50 53  
contact@maisontete.com  
www.maisontete.com  
**HALL C - B14**

## ÉLEVAGES SPECIFIQUES

### L'escarpade - Escargots



06 06 57 73 67  
lescarpade@hotmail.fr  
www.lescarpade.fr  
**HALL C - A41**

## ÉPICERIE FINE

### Atelier Cocina Española

07 89 30 74 36  
ateliercocinaespanola@gmail.com  
www.ateliercocinaespanola.com  
**HALL C - D21**

### Bieres La Bressane



04 74 23 22 97 - 06 23 29 58 75  
contact@brasserie-saint-clair.com  
brasserie-saint-clair.com  
**HALL C - C28**

### Distillerie Du Bugey



06 89 74 21 64  
mlarivoire@gmail.com  
www.distilleriedubugey.fr  
**HALL C - C35**

### Fait Par Charlotte



06 85 96 40 75  
faitparcharlotte@gmail.com  
www.faitparcharlotte.com  
**HALL C - B21**

### Huilerie Richard



04 75 25 02 64  
web@huilerie-richard.com  
huilerie-richard.com  
**HALL B - B5**

## L'atelier De Niermont



06 78 82 02 64  
robin@latelierdeniermont.fr  
www.latelierdeniermont.fr  
**HALL C - C42**

### L'escarpade - Escargots



06 06 57 73 67  
lescarpade@hotmail.fr  
www.lescarpade.fr  
**HALL C - A41**

### La Cantonade



06 76 36 58 18  
commerciallacantonade@gmail.com  
www.lacantonade.fr  
**HALL C - A30**

### Le Comptoir Des Plaisirs Sucrés

06 68 11 30 30  
comptoirdesplaisirssucres@gmail.com  
**HALL B - A5**

### Le Fromager Picard



04 27 53 95 02 - 06 29 43 32 51  
fabpicard01@gmail.com  
www.le-fromager.fr  
**HALL C - A26**

### Le Vieux Moulin

04 90 12 02 57  
le.vieux.moulin.af@orange.fr  
levieuxmoulinfarnoux.fr  
**HALL C - B9**

### Maison Tete



05 62 28 50 53  
contact@maisontete.com  
www.maisontete.com  
**HALL C - B14**

### Miels Alamercury



06 81 15 36 32  
apizen01@gmail.com  
**HALL C - B35**

### Morilles Aventure

06 24 51 36 76  
morillesaventure@gmail.com  
www.morillesaventure.fr  
**HALL B - C5**

## Moulin Nicolas



15 04 51 49  
contact@moulin-nicolas.fr  
www.moulin-nicolas.fr  
**HALL C - A32**

## Neisa Cafes



06 26 84 48 59 - 04 69 19 45 38  
neisa-cafes@hotmail.com  
www.neisacafes.fr  
**HALL C - C29**

## Okanada

07 49 56 50 15  
okanada.info@gmail.com  
www.okanada.fr  
**HALL B - C8**

## Pepe Tartufo

07 65 24 88 94  
nonnotartufo@gmail.com  
www.instagram.nonnotartufo/  
**HALL C - E15**

## Plaisirs Mediterraneens

07 62 22 02 43  
anthony.lolio@hotmail.fr  
**HALL C - D16**

## Pognes Et Ravioles De Romans

06 85 43 51 56  
daderoux@yahoo.fr  
**HALL B - D5**

## Saveurs Corses



06 29 50 34 56  
saveurs.corsica@gmail.com  
**HALL B - D6**

## Spiruline Astrée



06 87 27 82 91  
bonjour@spiruline-astree.fr  
www.spiruline-astree.fr  
**HALL C - B43**

## ÉPICES / HERBES

### C Comme Ceuillette



06 74 41 10 07  
ccommeceuillette@gmail.com  
**HALL C - C43**

**Cookme**

06 16 81 28 31

julien@latelierdesepices.fr

www.latelierdesepices.fr

**HALL C - A8****La Cantonade**

06 76 36 58 18

commerciallacantonade@gmail.com

www.lacantonade.fr

**HALL C - A30****Les Epices Du Barbu**

lesepicesdubarbu.

sumupstore.com

**HALL B - B2****Ma Vanille De Madagascar**

06 42 35 91 89

anniegermainchan@wanadoo.fr

vanillegermain.com

**HALL C - C22****FOIE GRAS****Les Ducs De Vallee****Perigord**

06 69 44 24 24

lesducstadelvalleedelisle@live.fr

**HALL C - C14****Maison Tete**

05 62 28 50 53

contact@maisontete.com

www.maisontete.com

**HALL C - B14****Saveurs Gourmandes Du Sud Ouest**

06 14 31 59 33

thierry.forget50@sfr.fr

**HALL B - B14****FROMAGES / PRODUITS LAITIERS****Antichi Saporì Di Calabria**

0039 340 48 00 613

abruzzese77@libero.it

**HALL B - A22****Au Chalet D'alpage**

07 69 31 10 69

geof518@yahoo.fr

**HALL C - E8****Bar A Gouda**

societechalet@gmail.com

**HALL B - B6****Brugnoli Parmigiano Bio**

0039 346 06 10 544

brugnoli.iacopo@gmail.com

www.aziendabrugnoli.it

**HALL B - D24****Etxe Peio**

05 59 64 43 58

evenements@etxepeio.com

www.etxepeio.com

**HALL B - C14****Ferme Des Pampilles**

04 74 42 56 61 - 06 43 15 52 94

gaec-des-pampilles@orange.fr

lafermedespampilles.fr

**HALL C - B30****Gaec Les Perce Neige**

06 23 38 70 81

gaec.lesperceneige@gmail.com

www.gaeclesperceneige.com

**HALL C - A39****L'abc Del Gusto**

info@labcodelgusto.com

www.labcodelgusto.com

**HALL B - B20****Laiterie Cooperative Etrez-Foissiat**

04 74 25 41 86

contact@laiterie-etrez.com

www.laiterieetrezfoissiat.com

**HALL C - B37****Le Fromager Picard**

04 27 53 95 02 - 06 29 43 32 51

fabpicard01@gmail.com

www.le-fromager.fr

**HALL C - A26****Les Cooperatives Laitieres De L'ain**

06 21 46 94 58

contact.fdcl01@gmail.com

**HALL C - A36****Pepe Tartufo**

07 65 24 88 94

nonnotartufo@gmail.com

www.instagram.nonnotartufo/

**HALL C - E15****Saveurs Corses**

06 29 50 34 56

saveurs.corsica@gmail.com

**HALL B - D6****Terre Basque**

info@terrebasque.fr

**HALL C - C20****FRUITS ET LÉGUMES / CHAMPIGNONS****Fruits Exotiques****Deshydrates**

06 60 97 68 58

trnguyen68@yahoo.fr

**HALL B - C16****La Cantonade**

06 76 36 58 18

commerciallacantonade@gmail.com

www.lacantonade.fr

**HALL C - A30****Morilles Aventure**

06 24 51 36 76

morillesaventure@gmail.com

www.morillesaventure.fr

**HALL B - C5****Truffes D'alba**

0039 333 87 37 263

fausone@fausone.it

www.giovanni948.com

**HALL B - B23****FRUITS SECS****Cookme**

06 16 81 28 31

julien@latelierdesepices.fr

www.latelierdesepices.fr

**HALL C - A8**

## HUILES / VINAIGRES

### Brugnoli Parmigiano Bio



0039 346 06 10 544  
brugnoli.iacopo@gmail.com  
www.aziendabrugnoli.it  
**HALL B - D24**

### C Comme Ceuillette



06 74 41 10 07  
ccomeceuillette@gmail.com  
**HALL C - C43**

### Coq'2noix



06 86 28 30 43  
contact@coq2noix.fr  
www.coq2noix.fr  
**HALL B - C2**

### Huilerie Richard



04 75 25 02 64  
web@huilerie-richard.com  
huilerie-richard.com  
**HALL B - B5**

### L'atelier De Niermont



06 78 82 02 64  
robin@latelierdeniermont.fr  
www.latelierdeniermont.fr  
**HALL C - C42**

### Le Vieux Moulin

04 90 12 02 57  
le.vieux.moulin.af@orange.fr  
levieuxmoulinfarnoux.fr  
**HALL C - B9**

### Ma Vanille De Madagascar



06 42 35 91 89  
anniegermainchan@wanadoo.fr  
vanillegermanmain.com  
**HALL C - C22**

### Moulin Nicolas



06 15 04 51 49  
contact@moulin-nicolas.fr  
www.moulin-nicolas.fr  
**HALL C - A32**

## Truffes D'alba



0039 333 87 37 263  
fausone@fausone.it  
www.giovanni1948.com  
**HALL B - B23**

## JUS DE FRUITS / EAUX / SODAS / SIROPS

### Abo's Tea&Bubbles

06 27 42 85 05  
liev.sambo01@gmail.com  
www.abos-tea-and-bubbles.deux-addresses.com  
**HALL B - A12**

### Aux Macarons Moelleux

06 13 95 07 31  
ouvrard-johnny@live.fr  
**HALL B - D2**

### Brasserie Kooka



04 74 38 74 27 / 06 83 84 47 59  
brasseriekooka@gmail.com  
www.brasserie-kooka.fr  
**HALL B - B29**

### Capjus

07 68 80 14 36  
capjus26@gmail.com  
www.capjus.com  
**HALL B - A8**

### Earl Domaine Les Charmes



06 11 58 49 74  
paquetjean-luc@orange.fr  
www.producteur-cassis-rhonealpes.com  
**HALL C - B42**

### Neisa Cafes



06 26 84 48 59 - 04 69 19 45 38  
neisa-cafes@hotmail.com  
www.neisacafes.fr  
**HALL C - C29**

### Plantes Du Puits Des Fees

06 27 93 34 79  
samuelschmidt@hotmail.fr  
www.plantesdupuitsdesfees.fr  
**HALL B - E18**

## Weingut Paul Anheuser

0049 671 28748  
weingut@anheuser.de  
anheuser.de/  
**HALL C - A24**

## MATERIEL DE CUISINE / ELECTROMENAGER

Bbfc Equipement Hôtelier  
04 74 45 00 88  
bbfc@bbfc-01.com  
www.bbfc-01.com  
**HALL C - C15**

### Couvercles En Silicone

06 62 52 80 04  
fghmil@gmail.com  
**HALL B - C6**

### Crafond

06 14 71 59 11  
www.crafond.fr  
**HALL C - A16**

## MEDIAS / PRESSE / EDITION

Albums J'ai Faim !  
06 98 65 42 63  
Im.editions@orange.fr  
www.facebook.com/people/L-M-Editions/61550975081562/  
**HALL C - A23**

### La Voix De L'ain

www.lavoixdelain.fr  
**HALL C - D10**

### Le Progres

06 80 23 36 32  
david.mugnier@leprogres.fr  
www.leprogres.fr  
**HALL B - A14**

## MIEL / PRODUITS DE LA RUCHE

### Château Haut-Bourcier

06 73 27 06 37  
sarl.bourcier@orange.fr  
www.chateau-haut-bourcier.com  
**HALL C - B20**

### Domaine Julien Besse

06 70 11 55 43  
contact@domainejeulienbesse.fr  
www.domainejeulienbesse.fr  
**HALL B - D12**

## Earl Les Abeilles De Mellonia



06 63 12 72 12  
vincentperrat@hotmail.fr  
**HALL C - C25**

## Les Epices Du Barbu

lesepicesdubarbu.  
sumupstore.com  
**HALL B - B2**

## Miels Alamercery



06 81 15 36 32  
apizen01@gmail.com  
**HALL C - B35**

## Syndicat D'apiculture De L'ain

06 69 56 03 75  
bureau-apiainsynd@  
lesapiculteursdelain.fr  
www.lesapiculteursdelain.fr  
**HALL B - E23**

## ORGANISMES D'INFORMATION ET DE DOCUMENTATION

## Syndicat D'apiculture De L'ain

06 69 56 03 75  
bureau-apiainsynd@  
lesapiculteursdelain.fr  
www.lesapiculteursdelain.fr  
**HALL B - E23**

## ORGANISMES PUBLICS D'INTERET GENERAL / COLLECTIVITES LOCALES

## Chambre D'agriculture De L'ain

ain.chambres-agriculture.fr

**HALL C**

## Chambre De Commerce Italienne De Lyon

04 72 00 32 40  
ccil@ccielyon.com  
www.ccielyon.com

**HALL B**

## Chambre De Metiers Et De L'artisanat Auvergne Rhône-Alpes - Ain

04 74 47 49 00  
contact.ain@cma-  
auvergnerhonealpes.fr  
www.cma-ain.fr  
**HALL C**

## Saveurs De L'ain



06 10 44 17 09  
saveursdelain@aintourisme.com  
www.ain-tourisme.com/  
saveurs-de-l-ain  
**HALL C - C37**

## Syndicat D'apiculture De L'ain

06 69 56 03 75  
bureau-apiainsynd@  
lesapiculteursdelain.fr  
www.lesapiculteursdelain.fr  
**HALL B - E23**

## PRODUITS BIOLOGIQUES

### Capjus

07 68 80 14 36  
capjus26@gmail.com  
www.capjus.com  
**HALL B - A8**

### Coq'2noix

    
06 86 28 30 43  
contact@coq2noix.fr  
www.coq2noix.fr  
**HALL B - C2**

### Matt The Baker

   
04 74 14 73 25 - 06 70 80 12 99  
matthieu@matt-the-baker.fr  
www.matt-the-baker.fr  
**HALL C - B32**

### Moulin Nicolas

   
06 15 04 51 49  
contact@moulin-nicolas.fr  
www.moulin-nicolas.fr  
**HALL C - A32**

## PRODUITS D'EAU DOUCE : POISSONS - GRENOUILLES - ECREVISSES

### Spiruline Astrée



06 87 27 82 91  
bonjour@spiruline-astree.fr  
www.spiruline-astree.fr  
**HALL C - B43**

## PRODUITS DE LA MER : POISSONS - COQUILLAGES - CRUSTACES

**L'ecailleur De La Presqu'ile**  
06 07 27 38 15  
**HALL C - A13 / A18**

## PRODUITS DIETETIQUES

### Capjus

07 68 80 14 36  
capjus26@gmail.com  
www.capjus.com  
**HALL B - A8**

## Fruits Exotiques Deshydrates

06 60 97 68 58  
trnguyen68@yahoo.fr  
**HALL B - C16**

## Spiruline Astrée

  
06 87 27 82 91  
bonjour@spiruline-astree.fr  
www.spiruline-astree.fr  
**HALL C - B43**

## PRODUITS SURGELES

### L'escarpade - Escargots

  
06 06 57 73 67  
lescarpade@hotmail.fr  
www.lescarpade.fr  
**HALL C - A41**

## RESTAURANTS / RESTAURATION RAPIDE

**Aux Macarons Moelleux**  
06 13 95 07 31  
ouvrard-johnny@live.fr  
**HALL B - D2**

### Breizh Ta Crepe

06 30 71 49 69  
breizhtacrepe@gmail.com  
**HALL C - E12**

### Doudou Kreyol

07 78 66 88 19  
marteltaina@gmail.com  
www.doudoukreyol.fr  
**HALL B - A9**

**L'ecailleur De La Presqu'ile**  
06 07 27 38 15  
**HALL C - A13 / A18**

## La Casa Dei Sapori - Chef Agostino Coppola



06 28 45 60 78  
agoscoppola@icloud.com  
**HALL B - A19-A20**

## La Casa Marocaine

06 59 14 06 45  
mohamedafchine@hotmail.fr  
**HALL B - A1**

## La G'ainguette



06 76 38 15 88  
asv.event01@gmail.com  
**HALL C - D28**

## La Table Gasconne

06 07 19 53 18  
aldozaretti@yahoo.fr  
**HALL C - B1**

## Le Comptoir Du Cookie

06 87 53 41 90  
lecomptoirducookie@gmail.com  
www.instagram.com/lecomptoirducookie/?hl=fr  
**HALL C - B23**

## Rodizio Lakay

06 01 59 41 60 - 06 25 57 72 96  
rodizio\_lakay@hotmail.com  
www.instagram.com/rodizio\_lakay/?hl=fr  
**HALL C - D1**

## Sicily Zone



www.scalabrinigroup.com/  
sicily-zone  
**HALL B - A28**

## SALAISSONS

### Au Chalet D'alpage

07 69 31 10 69  
geof518@yahoo.fr  
**HALL C - E8**

### Etxe Peio

05 59 64 43 58  
evenements@etxepeio.com  
www.etxepeio.com  
**HALL B - C14**

### Le Panier Catalan

06 77 64 62 74  
contact@lepaniercatalan.fr  
lepaniercatalan.fr  
**HALL B - A6**

## Les Gourmets Bretons

06 50 87 71 18  
lesgourmetsbretons@gmail.com  
**HALL B - E1**

## Les Salaisons De Meillonnas



04 74 25 23 76 - 06 44 98 32 03  
lessalaisondemeillonnas@yahoo.fr  
www.lessalaisondemeillonnas.fr  
**HALL C - B26**

## SPÉCIALITÉS INTERNATIONALES ET EXOTIQUES

### Abo's Tea& Bubbles

06 27 42 85 05  
liev.sambo01@gmail.com  
www.abos-tea-and-bubbles.deux-adresses  
**HALL B - A12**

### Al Dente



04 74 73 54 25 - 06 07 61 75 50  
alidente\_dl@hotmail.fr  
www.saveuraldente.fr  
**HALL B - B21**

### Antichi Sapori Di Calabria



0039 340 48 00 613  
abruzzese77@libero.it  
**HALL B - A22**

### Atelier Cocina Española

07 89 30 74 36  
ateliercocinaespanola@gmail.com  
www.ateliercocinaespanola.com  
**HALL C - D21**

### Aux Delices Du Portugal

06 71 59 16 22  
jo.ziz@club-internet.fr  
**HALL B - D18**

### Brugnoli Parmigiano Bio



0039 346 06 10 544  
brugnoli.iacopo@gmail.com  
www.aziendabrugnoli.it  
**HALL B - D24**

## Chateau Valsania Vini Italia



0039 392 398 4019  
valsaniavini@valsaniavini.com  
www.valsaniavini.com  
**HALL B - C22**

## Doudou Kreyol

07 78 66 88 19  
marteltaina@gmail.com  
www.doudoukreyol.fr  
**HALL B - A9**

## Flor De Mojito - Cuba M

06 52 81 35 43  
contact@cuba-m.com  
www.flordemojito.com  
**HALL C - D26**

## L'abc Del Gusto

06 28 45 60 78  
info@labcdelgusto.com  
www.labcdelgusto.com  
**HALL B - B20**

## La Casa Dei Sapori - Chef Agostino Coppola



06 28 45 60 78  
agoscoppola@icloud.com  
**HALL B - A19-A20**

## La Casa Marocaine

06 59 14 06 45  
mohamedafchine@hotmail.fr  
**HALL B - A1**

## Rodizio Lakay

06 01 59 41 60 - 06 25 57 72 96  
rodizio\_lakay@hotmail.com  
www.instagram.com/rodizio\_lakay/?hl=fr  
**HALL C - D1**

## Rhums Des "Ils"

06 80 61 11 23  
dpenichou@wanadoo.fr  
www.le-panier-royannais.fr  
**HALL C - C8**

## Sicily Zone



www.scalabrinigroup.com/  
sicily-zone  
**HALL B - A28**

## Truffes D'alba



0039 333 87 37 263  
fausone@fausone.it  
www.giovanni1948.com  
**HALL B - B23**

## TRAITEURS

### Atelier Cocina Espanola

07 89 30 74 36  
ateliercocinaespanola@gmail.com  
www.ateliercocinaespanola.com  
**HALL C - D21**

### La G'ainguette

  
06 76 38 15 88  
asy.event01@gmail.com  
**HALL C - D28**

### Maison Artisan Du Gout

04 74 66 82 60  
contact@maisson.fr  
www.maison.fr  
**HALL B - E22**

## VINS BEAUJOLAIS / VALLEE DU RHONE

### Chateauneuf Du Pape De Courten

  
06 26 56 73 50  
contact@domaineducomte.fr  
www.domaineducomte.fr  
**HALL B - B1**

### Cote Rotie Condrieu St Joseph - Cave Lezin

06 17 28 74 86  
cavelezin@gmail.com  
www.cavelezin.fr  
**HALL C - A1**

### Des Ceps et des copains

  
06 70 88 75 88  
vins@dcedc.fr  
**HALL B - D20**

### Domaine Croix D'arbussin

  
06 59 26 40 61 - 09 75 45 66 79  
michaeldafre@domaine-croixdarbussin.com  
www.domaine-croixdarbussin.com  
**HALL C - D7**

## Le Majolia

06 26 09 13 32  
contact@le-majolia.com  
www.le-majolia.com  
**HALL B - D1**

### Vacqueyras - Domaine De La Verde

  
04 90 65 85 73  
contact@laverde.fr  
www.vacqueyras-vins.fr  
**HALL C - C9**

## VINS BORDEAUX / SUD-OUEST

### Chateau Du Coureau

  
06 80 35 42 07  
coureau1@orange.fr  
chateauducoureau.com  
**HALL C - B11**

### Château Haut-Bourcier

  
vignobles bourcier scea  
06 73 27 06 37  
sarl.bourcier@orange.fr  
www.chateau-haut-bourcier.com  
**HALL C - B20**

### Pineau Cognac Liqueurs Vins Gombert

05 46 94 93 17 - 06 60 09 31 75  
pierreysesnaud@wanadoo.fr  
**HALL B - D14**

### Vignobles Mouty

  
05 57 84 55 88  
contact@vignobles-mouty.com  
www.vignobles-mouty.fr  
**HALL B - B8**

### Vignobles Roy Trocard

  
06 32 94 48 03  
contact@roy-trocard.com  
www.roy-trocard.com  
**HALL B - E11**

## VINS BOURGOGNE

### Des Ceps et des copains



06 70 88 75 88  
vins@dcedc.fr  
**HALL B - D20**

### Domaine Bouree - Producteur



06 11 51 17 46  
gerard.ciamos@wanadoo.fr  
**HALL C - C21**

### Domaine Charles Antonin



06 11 22 07 30  
charlesantonin@wanadoo.fr  
www.charlesantonin.com  
**HALL B - E8**

### Domaine Croix D'arbussin



06 59 26 40 61 - 09 75 45 66 79  
michaeldafre@domaine-croixdarbussin.com  
www.domaine-croixdarbussin.com  
**HALL C - D7**

### Domaine Julien Besse



06 70 11 55 43  
contact@domainejulienbesse.fr  
www.domainejulienbesse.fr  
**HALL B - D12**

## VINS CORSES

### Villa Corsica

06 31 44 27 50  
corsicantica@orange.fr  
corsicantica.com  
**HALL B - E13**

## VINS ALSACE-MOSELLE

### Charles Baur Vins D'alsace



06 77 37 02 21  
cave@vinscharlesbaur.fr  
www.vinscharlesbaur.fr  
**HALL C - B10**

## Domaine Saulnier



06 40 89 10 41

domainesaulnier@gmail.com

www.instagram.com

domaine\_saulnier/?hl=fr

HALL B - C7

## VINS INTERNATIONAUX

### Al Dente



04 74 73 54 25 - 06 07 61 75 50

aldente\_dl@hotmail.fr

www.saveuraldente.fr

HALL B - B21

### Aux Delices Du Portugal

06 71 59 16 22

jo.ziz@club-internet.fr

HALL B - D18

### Chateau Valsania Vini Italia



0039 392 398 4019

valsaniavini@valsaniavini.com

www.valsaniavini.com

HALL B - C22

### Weingut Paul Anheuser

weingut paul anheuser

0049 671 28748

weingut@anheuser.de

anheuser.de/

HALL C - A24

## VINS JURA / SAVOIE / BUGEY

### Domaine De La Dentelle - Le Clos Des Godardes



06 08 84 38 22 - 06 88 26 57 96

marcelperinet@gmail.com

danigallet@hotmail.fr

www.domaineladentelle.com

HALL C - B36

### Domaine Monin Aoc Bugey Bio



04 79 87 92 33

info@domaine-monin.fr

www.domaine-monin.fr

HALL C - B29

## Fruitiere Vinicole D'arbois



03 84 66 11 67

contact@chateau-bethanie.fr

www.fruitiere-vinicole-arbois.fr

HALL C - C13

## Le Caveau Bugiste



04 79 87 92 32

contact@caveau-bugiste.fr

www.caveau-bugiste.fr

HALL C - A38

## Maison Angelot



06 08 86 16 07

contact@maison-angelot.com

www.maison-angelot.fr

HALL B - B11

## VINS LANGUEDOC- ROUSSILLON / PROVENCE

### Terres Des Templiers



04 68 85 77 30

jboher@templers.com

terresdestempliers.com

HALL C - B17

## VINS VALLÉE DE LA LOIRE

### Domaine Des Deux Vallées



02 41 78 33 24

contact@domaine2vallees.com

www.domaine2vallees.fr

HALL C - B7

### Domaine Meynier & Fils



06 23 39 37 33

HALL C - D15

## VOLAILLES / GIBIERS

### Comite De La Volaille De Bresse Aop- Rôtisserie Du Poirier



06 89 73 32 44

civb@pouletdebresse.fr

www.pouletdebresse.fr

HALL C - E30

### Ferme Maliceine

06 82 69 88 94

christophe.fourage@ferme-maliceine.fr

www.ferme-maliceine.fr

HALL C - A22

### Volailles Fermières De L'ain



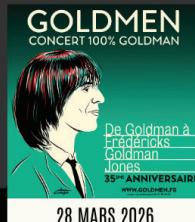
04 74 25 77 03

svfa@wanadoo.fr

www.volailles-fermieres-ain.fr

HALL C - B31





1 AVRIL 2026

9 AVRIL 2026

22 ET 23 MAI 2026

27 ET 28 JUIN 2026

AGENDA ET BILLETTERIE