

SALON ^{34^e} DE LA gastronomie

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 débiter 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".



Fabrice
SOMMIER
MEILLEUR OUUVRIER DE FRANCE SOMMELIER

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 :

ainterexpo.com

@ainterexpobourgenbresse

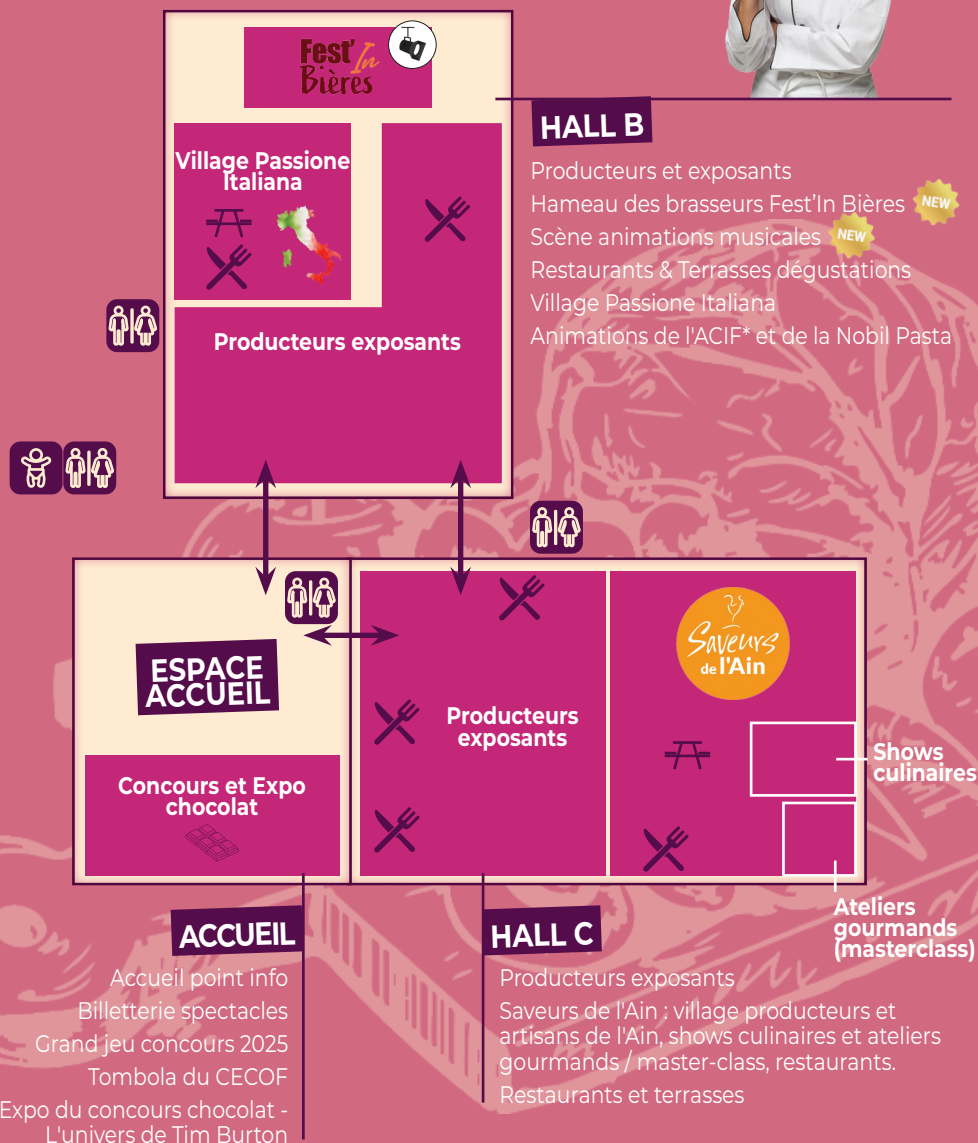
@ainterexpo_ekinox

**AGENDA ET
BILLETTERIE
AINTEREXPO-
EKINOX**



AGENDA ET BILLETTERIE

PLAN GÉNÉRAL



NOS PARTENAIRES



*Association des Chefs Italiens en France

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'ambree 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 surprenantes. 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 DE 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 aindinoise 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.



Chris Agullo
dimanche et lundi

Shows années 60: plus qu'un sosie, Chris partage avec Elvis une voix de ténor

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



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



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

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

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^e 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^e 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 sul 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^e 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, sésame 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, 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.

Hall C - D28



La Casa marocaine

Délices du Maroc à déguster sur place ou à emporter.

Couscous, Tajines, Pâtisseries orientales...

Hall B - A1



Maisson 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^e 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

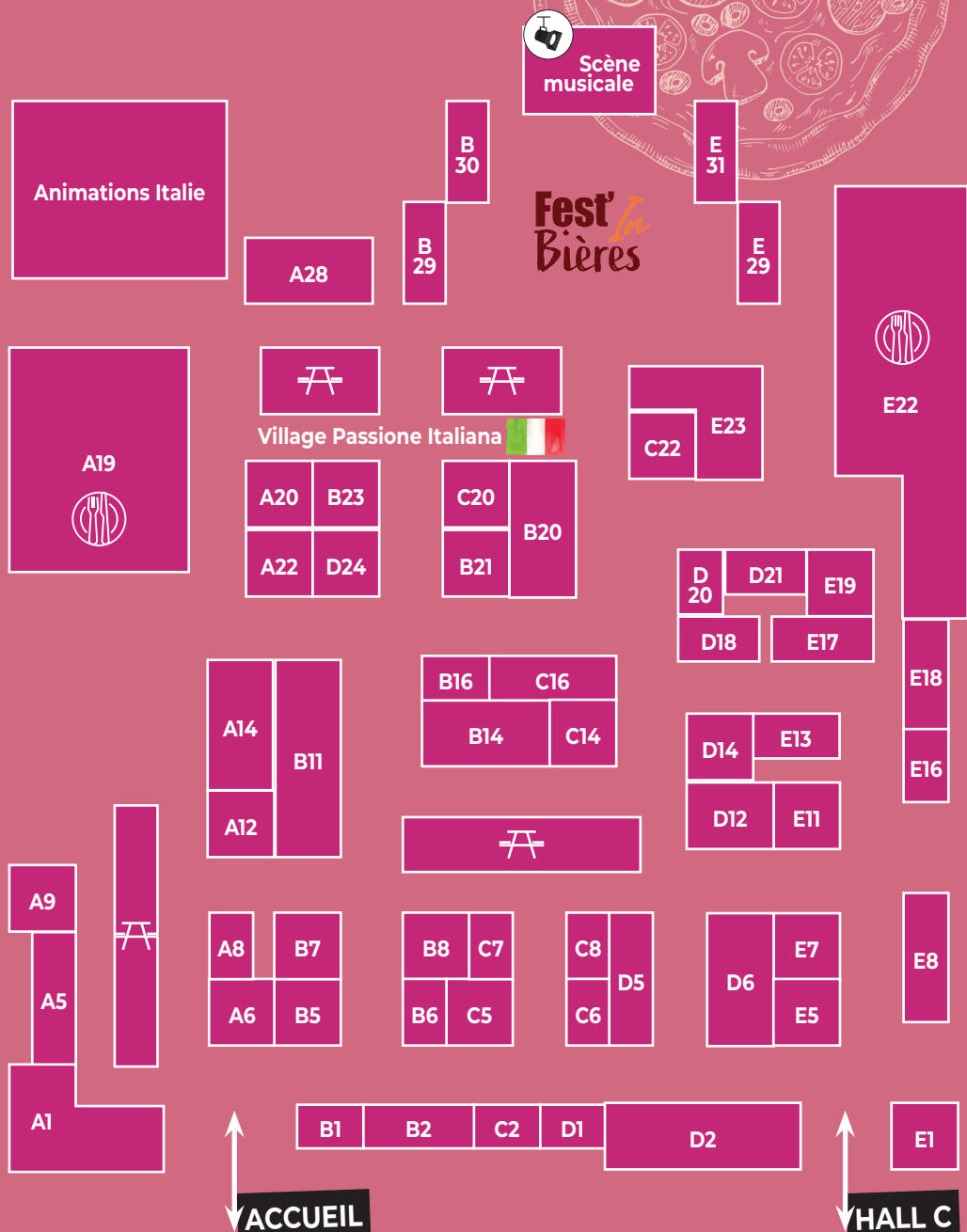
SHOWS CULINAIRES

| | 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 Animation enfants : Calendrier de l'avent en chocolat | Croustade d'escargots de L'Escarpade, émulsion AOC Bugey Brut AOP Crème de Bresse, fines herbes du Haut-Bugey Par Mickaël Auvage, 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 - | | | 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 | Verrine de pintade fermière de l'Ain / pomme de terre et Bleu de Gex au siphon 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 | | | | |

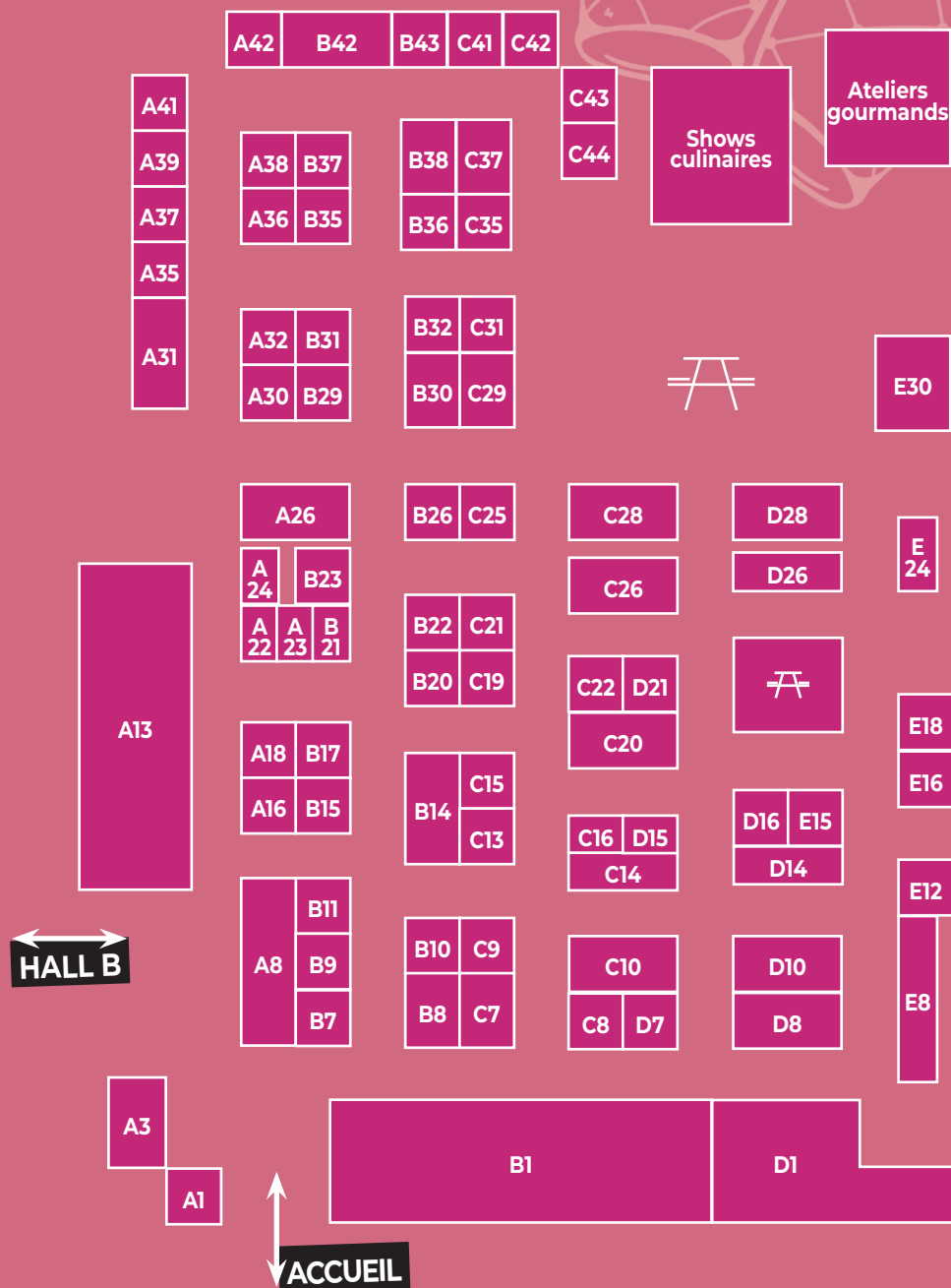
ATELIERS GOURMANDS (MASTERCLASS)

| | 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 Céville de carpe | La tarte mangues - coco Recette, astuces des professionnels et dégustation, avec Antonin et Noah, apprentis BTM 2 ^{année} 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



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

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 Godards



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

pierreyvesnaud@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@templiers.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

COQ'2 NOIX

DES PRODUITS À LA NOIX

EARL FILL ET, 1153 ROUTE DE NALLETIERE
38470 COGNIN LES OORDES, ISERE, France
06.86.28.30.43
www.coq2noix.fr - coq2noix@gmail.com



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?_rd
HALL C - 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 Alamercury


 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.
labelleplantejura
HALL B - B16

Domaine Des Deux Vallees



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
pierrevesnaud@wanadoo.fr
HALL B - D14

Plantes Du Puits Des Fees

06 27 93 34 79
samuelschmidt@hotmail.fr
www.plantesdupuitsdesfees.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@templiers.com
terresdestempliers.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@maison.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 Ceuillelette



06 74 41 10 07
ccommeceuillelette@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

labarlabonne@orange.fr

labarlabonne.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.

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 Sapori 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

lesducsdelavalleedelisle@

live.fr

HALL C - C14

Les Salaisons De Meillonas



04 74 25 23 76 - 06 44 98 32 03

lessalaisonsdemeillonas@

yahoo.fr

www.lessalaisonsdemeillonas.fr

HALL C - B26

Maison Artisan Du Gout

04 74 66 82 60

contact@maison.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@neuf.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

Pâtisserie 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 / GELÉES

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
lesducsdelavalleedelisle@
live.fr
HALL C - C14

Maison Tete



05 62 28 50 53
contact@maisonstete.com
www.maisonstete.
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
commercialacantonade@
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@maisonstete.com
www.maisonstete.com
HALL C - B14

Miels Alamercery



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 Meditteraneens

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
commercialacantonade@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
lesducsdelavalleedelisle@
live.fr
HALL C - C14

Maison Tete



05 62 28 50 53
contact@maisonstete.com
www.maisonstete.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 Sapori Di Calabria



0039 340 48 00 613
abbuzzese77@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@labcdelgusto.com
www.labcdelgusto.com
HALL B - B20

Laiterie Cooperative Étrez-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
commercialacantonade@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.giovanni1948.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
ccommeceuillette@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
vanillegermain.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-adresses.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

MATÉRIEL 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

MÉDIAS / PRESSE / ÉDITION

Albums J'ai Faim !

06 98 65 42 63
lm.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@domainejulienbesse.fr
www.domainejulienbesse.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-
auvergnerrhonealpes.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'île

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 SURGELÉS

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'île

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
mohamedafrine@hotmail.fr
HALL B - A1

La G'aingnette



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

La Table Gasconne

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

Le Comptoir Du Cookie

06 87 53 41 90
lecomptoirducookie@gmail.com
www.instagram.
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

SALAISONS

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 Meillonas



04 74 25 23 76 - 06 44 98 32 03
lessalaisonsdemeillonas@
yahoo.fr
www.lessalaisonsdemeillonas.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
aldente_dl@hotmail.fr
www.saveuraldente.fr
HALL B - B21

Antichi Sapori Di Calabria



0039 340 48 00 613
abbruzzese77@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



info@labcdeltgusto.com
www.labcdeltgusto.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
mohamedafrine@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 Española

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

La G'aingnette



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

Maisson Artisan Du Gout

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

VINS BEAUJOLAIS / VALLEE DU RHONE

Chateaneuf 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
coureaul@orange.fr
chateauducoureau.com
HALL C - B11

Château Haut-Bourcier



vignobles bourcier scaa
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
pierre Yvesnaud@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.
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@templiers.com
terresdestempliers.com
HALL C - B17

VINS VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Des Deux Vallees



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





SALON du CHIÔT
Animations avec CHATTEAUX GOUVERNEURS
BOURG-EN-BRESSE 15 - 16 De 10h à 18h
AINTEREXPO NOVEMBRE



**LE MEILLEUR DE PINK FLOYD AVEC
REST OF FLOYD**
HIGH ON EMOTION
21 NOVEMBRE 2025



AHMED SYLLA
ORIGAMI
22 NOVEMBRE 2025



CASSE NOISETTE
MUSÉE ET DÉCORATION
27 NOVEMBRE 2025



SEIGNEUR ANNEAUX HOBBIT CONCERT
THE MUSIC OF HANS ZIMMER & OTHERS
10 DÉCEMBRE 2025



MAGIC PARK
fête foraine sous-halle chauffée
ENTRÉE GRATUITE
13/12/2025 AU 11/01/2026



GIVREE
L'AFTERWORK GRAND FRISSON
12 DÉCEMBRE 2025



Ain Noël
Bourg en Bresse
13 ET 14 DÉCEMBRE 2025



NEW YEAR
31.12.25 EKINOX
31 DÉCEMBRE 2025



CARMINA BURANA
ORCHESTRE CHORALE ET BALLET
20 JANVIER 2026



le salon essentiel
Avec p'tits salons pour vous !
30 JAN. ET 1ER FÉV. 2026



NAWELL TOUT COURT
31 JANVIER 2026



MINÉRAUX FOSSILES GEMMES
MÉTÉORITES BIJOUX CRISTAL & BIEN-ÊTRE
7 & 8 FÉVRIER 2026
AINTEREXPO BOURG-EN-BRESSE



MUSIQUE MAGIQUE d'HARRY POTTER
LIVE-IN CONCERT
1ER MARS 2026



ErosExpo.fr
SALON & SPECTACLES DE L'EROTISME
7 ET 8 MARS 2026



PANAME COMEDY CLUB
ENTOURNÉ
11 MARS 2026



RÉMI COMPICES
TOTOHOMILE en fête !
25 MARS 2026



THE WORLD OF QUEEN
L'HOMMAGE À LA LÉGENDE
27 MARS 2026



GOLDMEN
CONCERT 100% GOLDMAN
28 MARS 2026




BALADINE
LÉGENDE
31 MARS 2026



THE 100 YEAR TOUR
HARLEM 100 ANS
1 AVRIL 2026



LA LÉGENDE DE MONTE CRISTO
9 AVRIL 2026



ELECTRA BY BLACKSTORE
22 ET 23 MAI 2026



FESTIVAL DES ANNÉES 60 à 80
AINTEREXPO
27 ET 28 JUIN 2026



AGENDA ET BILLETTERIE