

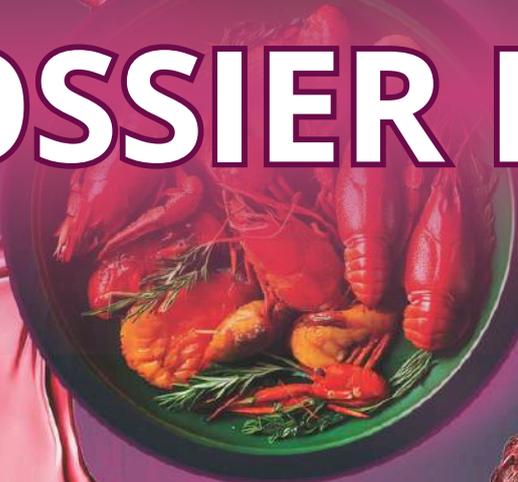
SALON ^{34^e} DE LA gastronomie

Ainterexpo · Bourg-en-Bresse

7 > 11 NOVEMBRE



DOSSIER DE PRESSE



- + 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 animée Vendredi soir

La 34^{ème} édition du salon de la Gastronomie	p.1
Edito	
Les chiffres clés de cette édition	
Les partenaires de l'édition 2025	p.3
Les nouveautés	p.4
Nocturne animée - Sélection d'artistes édition 2025	
Fest'in bières - le Hameau des brasseurs	
Produits 2025 & focus sur le Syndicat des apiculteurs de l'Ain	
Une nouvelle façon de voir l'animation du salon !	
L'espace producteurs Saveurs de l'Ain	p.6
Le village Passione Italiana	p.7
Les animations	p.8
Shows & Ateliers culinaires : Le programme	
Dégustations en terrasses animées	
Concours chocolat - CECOF	
Jeu concours avec AINTEREXPO & Auto Bernard	
Les restaurants à thème	p.14
Aci Francia Ristorante	
L'Écailler de la Presqu'île	
La G'Ainguette	
La Table Gascogne	
Maison Traiteur	
La Casa Marocaine	
Informations pratiques	p.15



Rendez-vous incontournable pour les fins gourmets et amateurs de plaisirs du palais, le Salon de la Gastronomie revient à Ainterexpo du 7 au 11 novembre pour sa 34^e édition.

LE PARRAIN DE L'ÉDITION 2025

Le parrain du salon, **Fabrice Sommier**, Meilleur Ouvrier de France Sommelier et Fondateur de la Wine School, animera des ateliers exclusifs pour vous initier à l'art délicat des accords mets et bières. Ainsi qu'une expérience unique pour affiner vos sens et "lire entre les vignes".



Les saveurs authentiques et les produits de qualité seront à l'honneur pour le plaisir des papilles, rassemblant **140 exposants** : producteurs, restaurateurs, artisans du goût... Les visiteurs pourront faire leurs emplettes avant les fêtes de fin d'année auprès des meilleurs représentants de la gastronomie française et italienne, avec une belle part accordée aux spécialités de l'Ain.

Plus de 4 000 produits issus des terroirs français et internationaux seront proposés à la dégustation, pour le plus grand plaisir des curieux et des fins amateurs. On vous invite à venir en famille ! Petits et grands pourront également participer à des initiations grâce aux "ateliers gourmands" dans l'espace Saveurs de l'Ain et aux ateliers découvertes du chef italien dans le village Passione Italiana.

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

Six restaurants à thème accueilleront les visiteurs dans une ambiance chaleureuse, avec des espaces détente et des terrasses conviviales pour savourer des plats variés venus d'ici et d'ailleurs.

INAUGURATION OFFICIELLE : Vendredi 7 novembre à 17h30



Vendredi 7 nov. de 11h à 23h
(nocturne salon gratuite de 19h à 21h30)
Samedi 8, dimanche 9, lundi 10 nov. de 10h à 20h
(entrée gratuite de 19h à 20h)
Mardi 11 nov. de 10h à 17h



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



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



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



EN RÉSUMÉ !

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

1 NOCTURNE ANIMÉE
VENDREDI JUSQU'À 23H



+ DE 16 000
VISITEURS ATTENDUS

1 SCÈNE & DES TERRASSES
DÉGUSTATIONS ANIMÉES

6 000M²
D'EXPOSITION

140 PRODUCTEURS
& EXPOSANTS

6 RESTAURANTS
À THÈME OUVERTS
JUSQU'À 23H

1 VILLAGE
PASSIONE ITALIANA



1 ESPACE PRODUCTEURS
SAVEURS DE L'AIN



1 HAMEAU DES
BRASSEURS

Fest'In
Bières  CONCERTS / DJ

4 000 PRODUITS RÉGIONAUX
OU EXOTIQUES À DÉCOUVRIR

25 ATELIERS & SHOWS
CULINAIRES



Grand Bourg Agglomération



Ville de Bourg-en-Bresse



Département de l'Ain



Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône-Alpes



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat apporte une contribution active à l'organisation du Salon de la Gastronomie par l'accompagnement cette année de 19 entreprises artisanales sur l'espace Saveurs de l'Ain, l'organisation d'un concours de pièces artistiques en chocolat en partenariat avec le CECOF d'Ambérieu en Bugey le vendredi 7 novembre et tous les jours, un programme d'animations mis en place en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et Saveurs de l'Ain.

Chambre d'Agriculture de l'Ain



La Chambre d'Agriculture de l'Ain organise conjointement avec la CMA et Saveurs de l'Ain les animations et démonstrations du salon de la Gastronomie et accompagne cette année 19 exposants producteurs.

Saveurs de l'Ain



La marque Saveurs de l'Ain® revient pour une 7ème participation afin de représenter avec fierté toute la richesse du patrimoine culinaire et gastronomique du département ! Accompagnée des filières d'excellence et d'une trentaine de professionnels adhérents, sa présence sera renforcée à travers un programme copieux d'ateliers culinaires et animations autour des saveurs aindinoises, concocté pour le plus grand plaisir des visiteurs !

Chambre de Commerce Italienne de Lyon



Depuis plusieurs années maintenant, la CCI de Lyon organise, en partenariat avec l'équipe d'AINTEREXPO, la tenue du village Passione Italiana avec des exposants. Les exposants se réunissent autour d'une placette pour découvrir les terroirs du Piémont, d'Aoste, Sicile, Sardaigne... et le restaurant du chef Agostino Coppola. L'Académie Nobil'Pasta proposera des animations & initiations ainsi que le traditionnel concours lors de la journée des pâtes.

Auto Bernard



Un grand jeu concours est organisé sur l'année 2025 avec Ainterexpo & Auto Bernard pour gagner une Citroën Ami, d'une valeur totale de 7990€. Pour participer, remplissez le bulletin distribué à l'accueil du salon.

Tirage au sort du billet gagnant : Lundi 11 novembre sur le salon de la Gastronomie.

Radio Scoop



Partenaire média officiel du festival.

LA NOCTURNE ANIMÉE DU VENDREDI

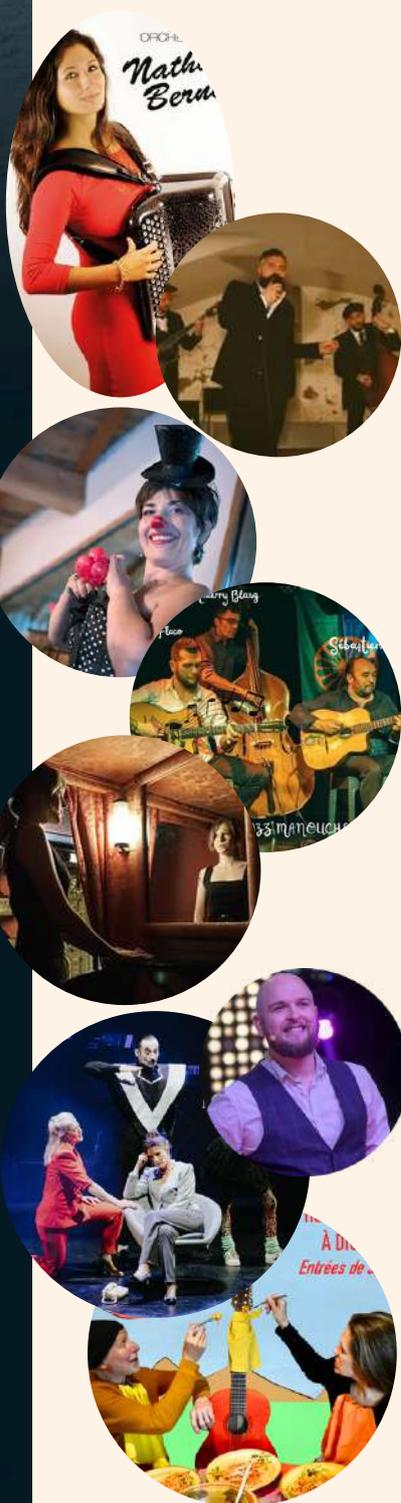
Cette année, nous vous proposons de poursuivre ou de débiter votre visite auprès de nos exposants lors de la **nocturne du salon jusqu'à 23h** en profitant de **l'entrée gratuite dès 19h le vendredi 7 novembre**.

Au programme : Shows-case et concerts sur la **NOUVELLE scène**  et artistes en déambulations.



DÉCOUVREZ LES ARTISTES DE CETTE ANNÉE !

- **Lola Delort**, auteure-compositrice-interprète de 23 ans, passionnée, elle vous invite à rentrer dans son univers pop et saoul à travers son spectacle Cabaret Palace vendredi et mardi.
- Musette et guinguette, avec l'accordéoniste Nathalie Bernat souffle un vent de jeunesse sur le bal musette. Passionnée de musique traditionnelle depuis sa tendre enfance, elle distillera ses airs de guinguette tout au long du salon
- Vendredi soir - **Sébastien Félix Ensemble** : reprises du répertoire jazz manouche à la guitare et contrebasse, pour un moment musical vibrant et généreux.
- Vendredi soir et dimanche - **Les Blooming Ladies** viendront mettre un peu de piquant à votre visite ! Leur danse est un épanouissement, un langage poétique, où chaque pas révèle une féminité affirmée et une sensualité élégante.
- Samedi et lundi - **Maguy** aime les belles chansons d'autrefois. Cette Aindinoise aime les chanter pour qu'on ne les oublie pas et pour qu'on se rappelle ce temps-là. Le temps d'une chanson. Elle s'accompagne au Ritournel, une jolie boîte à musique qui chante comme un orgue de Barbarie.
- Samedi - **Recitaliano** : Les Italiens parlent fort en gesticulant, on le sait ; mais en famille ils parlent encore plus fort et gesticulent davantage ! Accompagnée à la guitare par Alberto, son père et complice, Olivia nous propose un tour de la péninsule avec un récital de chansons populaires italiennes. Un duo père-fille enchanteur.
- Samedi soir - concert de **THE WATTS** : groupe bressan de rock and roll inspiré par les années 60, 70 et 80, des reprises à la composition, leurs influences majeures sont : Led Zeppelin, AC/DC, Deep Purple...
- Florian et Soufiane de **DJ Integra Sound** ambianceront les soirées du vendredi et du dimanche !
- Samedi et dimanche, ambiance jazzy chaleureuse avec les **Peaky Swingers**, qui réinterprètent pour vous un répertoire varié autour de la pop rock, variété américaine et française, jazz.
- Dimanche et lundi - **Chris Agullo** - show années 60 : plus qu'un sosie, Chris partage avec Elvis une voix de ténor. Reconnu par les proches du légendaire chanteur, il a même été accompagné sur scène par les musiciens d'Elvis.
- Mardi - Humour et légèreté, avec la **Clownette Siflette** : personnage fantasque et rigolo, élégante et burlesque, la Clownette Siflette déambule en couvrant le public de couleurs. Accompagnée de son sifflet rossignol, de ses ballons à sculpter, de son tutu magique, elle sème la joie et récolte les sourires.
- **Lloyd** - Close-Up du Magicien le mardi !



FEST'IN BIÈRES - LE HAMEAU DES BRASSEURS

 **Le Hameau des brasseurs s'installe pour 3 jours !**

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



**Fest'In
Bières** 



Vendredi 7 novembre :

11h - 23h

Samedi 8 et Dimanche 9 novembre :

10h - 23h

LA SÉLECTION 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 cacotées, 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 **jus de fruits frais, bubbles tea, rhums rares d'Amérique du Sud**, ainsi qu'à une sélection de **vins et muscats de Corse**, pour une touche ensoleillée et authentique.

Cette sélection de bons produits, sera sans nul doute un succès à déguster sur nos **terrasses du goût**, un espace qui célèbre l'artisanat, le goût, et le plaisir de la découverte !

RESTAURATION RAPIDE

- *Corndog* et *Breizh ta crêpe* 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

LES NOUVELLES ANIMATIONS DU SYNDICAT DES APICULTEURS DE L'AIN

- Démonstrations et ateliers, quizz interactifs
- Deux animations spéciales dans l'après-midi du vendredi 7 novembre

À DÉCOUVRIR PLUS EN DÉTAIL EN PAGE 13 



UNE NOUVELLE FAÇON DE VOIR L'ANIMATION DU SALON !

Cette année, nos artistes prennent aussi place **sur scène** pour vous proposer des mini-show cases en plus des animations au sein des allées à la rencontre des visiteurs. 



LES SHOWS & ATELIERS CULINAIRES

Animations phares tout au long du salon, dans le hall C, les shows & ateliers culinaires sont soigneusement concoctés par la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat**, la **Chambre d'Agriculture** et **Saveurs de l'Ain**, alliant produits et chefs de notre département.

Les labels présents

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

Pour le plaisir des yeux et des papilles de toute la famille, recettes et dégustations sont au rendez-vous ... Le village 2025 réunira plus d'une trentaine de producteurs, d'entreprises artisanales et de produits labellisés.

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

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

PRODUITS MÉDAILLÉS CGA 2025

Crème pasteuriséeensemencée + 35% MG (Or)

Crème AOP (Or)

Fromage frais faisselle nature (Argent)

Miel d'acacia (Bronze)

Miel Polyfloral ambré et foncé (Or)

Bugey Blanc 2023 (Or)

Bugey Mousseux 2022 (Argent)

(Re)découvrez comment sublimer les produits Aindinois !



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

Un savoir-faire unique, des techniques maîtrisées, une expérience sensorielle à vivre... Chaque jour, les **chefs de l'Ain**, accompagnés des centres de formation du **CECOF** et de la **MFR de Balan**, revisiteront les produits locaux à travers des **recettes originales et gourmandes**.

Animés par des professionnels, ces shows & ateliers culinaires offriront au public l'inspiration et les clés pour reproduire facilement les recettes à la maison, après avoir fait le plein de produits auprès des artisans et producteurs **Saveurs de l'Ain®** présents au salon.



VILLAGE PASSIONE ITALIANA

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.



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 Agostino Coppola



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.



ASSOCIATION DES CHEFS ITALIENS EN FRANCE

SAMEDI 8 NOVEMBRE

Risotto avec un chef de l'ACIF

"la cuisine italienne entre santé, biodiversité et innovation"

DIMANCHE 9 NOVEMBRE

Pesto Genovese : Les ingrédients du pesto génois & préparation traditionnelle
"La saine et bonne alimentation italienne".

LUNDI 10 NOVEMBRE

Tiramisù par le chef pâtissier Antonello Cabras, 3ème place au Championnat du Monde de Pâtisserie 2023
"la pâtisserie italienne dans le monde".



ACADÉMIE DE LA NOBIL'PASTA

MARDI 11 NOVEMBRE

Les pâtes fraîches & leurs secrets par un maître pastier spécialisé.
« La cuisine régionale italienne ».



LES SHOWS & ATELIERS CULINAIRES

Animations phares tout au long du salon, dans le hall C, les shows & ateliers culinaires sont soigneusement concoctés par la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat**, la **Chambre d'Agriculture** et **Saveurs de l'Ain**, alliant produits et chefs de notre département. Pour le plaisir des yeux et des papilles de toute la famille, recettes et dégustations sont au rendez-vous ...

VENDREDI 7 NOVEMBRE

Journée des apprentis Métiers de bouche



Ouverture du salon à 11h

Recette de quenelles de filets de carpe de la Dombes

Pintades Fermières de l'Ain IGP Label Rouge

AOP Bleu de Gex

Animation par les apprentis de la MFR de Balan : de **14h00 à 17h00**



Concours Chocolat du CECOF sur le thème de Tim BURTON



PROGRAMME : PAGE 10

SAMEDI 8 NOVEMBRE

Journée des produits des filières de l'Ain

ATELIERS GOURMANDS

**10h-15h : Club de cuisine
du collège de Pont d'Ain**

**11h-12h : Fabrice Sommier MOF en sommellerie
Parrain du salon**

15h-17h : Viande des Pays de l'Ain
Animations culinaires avec les chefs
Escoffiers

14h-15h : Coopératives laitières de l'Ain
Les accords Comté-Confiture

SHOWS CULINAIRES



15h-16h : Viande des Pays de l'Ain
Cuisiner la viande bovine avec un chef Escoffier
Préparation d'un tartare de bœuf au couteau
et du plateau de service

15h-17h : Matt The Baker
Pétrissage manuel et au robot



DIMANCHE 9 NOVEMBRE

SHOWS CULINAIRES

10h - 12h : GROUPE GEORGE BLANC

Exquise délicatesse d'un Feuille à Feuille Café - Miel Muscovado

14h - 17h : CECOF BTM Pâtisserie - Animation enfants

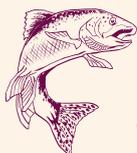
ATELIERS GOURMANDS

11h - 12h : NEISA CAFES

14h - 16h : POISSONS DES DOMBES - Cuisiner la carpe crue

Tartare de carpe à la crème de betterave

16h-17h : COOPÉRATIVES LAITIÈRES DE L'AIN - Les accords Comté-Confiture



LUNDI 10 NOVEMBRE

SHOWS CULINAIRES

14h - 15h : JEAN-LUC MURE - Membre professionnel Grand Escoffier

Escargots, crème à l'ail noir et émulsion de chartreuse

15h-16h : Mets et Vins Escargots

16h - 17h : GRENOUILLES ET DELICES - Cassandra et Dimitri DORME

Tartare de carpe des Dombes

ATELIERS GOURMANDS

11h-12h : Restaurant le Lac Domaine du Gouverneur

15h-16h : La Tarte mangue-Coco : recettes, astuces des pros.

16h-17h : UN QUATRE-HEURE COMME A GRAVELLES

Atelier dégustation - AOC Bugey Cerdon avec Les Bulles de Saint-Martin



MARDI 11 NOVEMBRE

Journée des médaillés au Concours général agricole



SHOWS CULINAIRES



10h - 12h : COMITE DE LA VOLAILLE DE BRESSE

Animation culinaire avec Aimé Nallet / Ecole TSUJI

14h - 15h : Syndicat de Promotion de la CRÈME ET BEURRE DE BRESSE AOP

Animation culinaire par Céline TESSARO - 30 min et Clément BIDARD

15h - 16h : CRÈME ET BEURRE DE BRESSE

Animation culinaire par Clément BIDARD

ATELIERS GOURMANDS

11h-12h : COOPÉRATIVES LAITIÈRES DE L'AIN - Accords Comté-Confiture

14h-15h : LES ABEILLES DE MELLONIA

Explorez les arômes uniques du miel avec Vincent Perrat - Apiculteur professionnel

15h-16h : BRASSERIE SAINT-CLAIR - Bières artisanales

16h-17h : AOP - CRÈME ET BEURRE DE BRESSE avec Clément BIDARD, chef de cuisine



DÉGUSTATIONS EN TERRASSES ANIMÉES

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 bien méritée 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 !



Mais quelle est cette odeur gourmande ?

LE CONCOURS CHOCOLAT VOUS ACCUEILLE DÈS VOTRE ENTRÉE AU SALON !



Des **œuvres en chocolat**, imaginées et réalisées par une quinzaine d'apprentis du **CECOF** d'Ambérieu-en-Bugey en formation BTM pâtissier confiseur glacier traiteur 2ème année, sont présentées à un concours **le vendredi 7 sur le thème de Tim BURTON**, puis exposées pendant toute la durée du salon. De quoi éveiller les papilles des visiteurs dès leur arrivée !



Démonstrations : montage de sujet en chocolat, tirage de sucre, fabrication de cakes revisités et de barres chocolatés revisités. Présentation du projet de voyage des étudiant en Colombie et organisation d'une tombola (tirage au sort chaque jour). **Le 9 nov. de 14h à 17h.**

Ateliers gratuit pour les enfants : Calendrier de l'Avent en chocolat : **le 8 nov. de 15h30 à 17h & le 9 nov. toute la journée.**



Programme du Vendredi 7 novembre :

13H30-15H30 : Concours / Montage de la pièce
15H30-16H : Jurification par des professionnels pâtissiers et des représentants d'Ainterexpo
16H30 : Remise des prix



Cashprize Ainterexpo :

1er : 100€
2e : 80€
3e : 60€



LE JEU CONCOURS DU SALON

Ainterexpo et Auto Bernard vous font gagner **une Citroën Ami d'une valeur de 7 990€ !** Pour participer, il suffit de remplir le bulletin distribué à l'accueil du salon. Le tirage au sort du ticket gagnant se déroulera le **mardi 11 novembre.**

Grand jeu concours 2025

auto bernard et

AINTEREXPO
BOURG-EN-BRESSE

« Avec la Citroën Ami, tout est permis »



Dans les coulisses de la ruche et de son nectar doré

FOCUS SUR LE SYNDICAT DES APICULTEURS DE L'AIN



Un stand riche en découvertes : ruche vitrée, ruche pédagogique, nid de frelon asiatique, matériel apicole, documentation et dégustations... Le public pourra 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,
- La lutte contre le frelon asiatique.



Restaurants ouverts le midi et le soir jusqu'à 23 h !

Prolongez votre plaisir sur le salon en déjeunant et dînant sur place dans une **ambiance guinguette/Montmartre** : accordéon, chanson française, italienne, pop et saoul, jazz manouche, rock, clowneries... Laissez-vous surprendre !



La Casa dei Sapori - chef Agostino Coppola

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



L'écailler de la presqu'île

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.



La G'Ainguette Made in Saveurs de l'Ain

SAVEURS DE L'AIN®, une marque, sésame incontournable du territoire pour les plus gourmets d'entre nous ! Des produits emblématiques de l'Ain dont les 9 produits d'excellence (AOC/AOP) de l'Ain, piliers d'une gastronomie locale efficace.

Les foodtrucks de la Ferme du Poirier et Les Berliners représenteront la marque et vous proposeront des plats Made In Saveurs de l'Ain : poulet de Bresse AOP, poularde de Bresse aux morilles, filet de quenelles de carpes de Dombes, ou bien encore burger effiloché de bœuf de Viande des Pays de l'Ain.



La Table de 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, ...



Maisson artisan du goût

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



La Case Marocaine

Délices du Maroc à déguster sur place ou à emporter.
Couscous, Tajines, Pâtisseries marocaines...



Rodizio Lakay

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



HORAIRES

Vendredi 7 novembre : 10h-23h

(nocturne gratuite de 19h à 21h30)

Samedi 8, dimanche 9, lundi 10 novembre : 10h-20h

(entrée gratuite de 19h à 20h)

Mardi 11 novembre : 10h-17h

Restaurants ouverts jusqu'à 23h (sauf le mardi 11 : midi uniquement)

Inauguration : vendredi 7 novembre à 17h30

TARIFS

- Entrée : 5 euros
- Entrée tarif réduit (groupes, étudiants, personnes à mobilité réduite) : 3 euros
- Entrée gratuite : moins de 17 ans + pour tous les visiteurs, tous les jours de 19h à 21h

SERVICES

Parking visiteurs gratuit

Restauration et bars sur place

Site entièrement accessible aux PSH/PMR

Pas de distributeurs sur place, ni vestiaires

 04 74 22 12 33

 info@ainterexpo.com

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

CONTACT PRESSE

Laëtitia Boussand

04 74 22 40 80

laetitia.boussand@ainterexpo.com



www.ainterexpo.com



[@AinterexpoBourgenBresse](https://www.facebook.com/AinterexpoBourgenBresse)



[@ainterexpo_ekinox](https://www.instagram.com/ainterexpo_ekinox)



[@ainterexpo](https://www.linkedin.com/company/ainterexpo)

