

Menu du Grand buffet

Le Grand buffet, moment de convivialité au cœur de la ville, est préparé et servi par des professionnels locaux. Les produits du terroir y seront à l'honneur.

Pétillant du Bugey
Syndicat des Vins du Bugey

Velouté de potiron aux châtaignes et lardons
accompagné de sa chantilly au foie gras
Restaurant Le Bouchon

Ballottine de volaille fermière de l'Ain basse température
croûton de champignons de saison au lard
jus au beurre d'Etrez et Chardonnay du Bugey
L'Atelier des Sens

Assiette de deux fromages : scone à la farine d'épeautre
fromage au lait cru de vache isérois,
accompagnés de confiture de noix vertes du Bugey
Fromagerie Marjollet

Tarte "Guillaume Tell" Pâtisserie Ducroux
ou Tarte aux pommes et son caramel au beurre salé Pâtisserie Marmillon

Café
Pâtisserie Ducroux

Le pain de campagne
Boulangerie Abry

Les Vins du Bugey accompagneront ce repas
Syndicat des Vins du Bugey

Prix du Grand buffet : 16 € avec le sac shopping, en vente début septembre.

Réservation auprès de l'Office de tourisme à Belley
Tél. 04 79 81 29 06 - Courriel : contact@bugeysud-tourisme.fr

Les partenaires

Partenaires de l'organisation des Entretiens de Belley : Actalia, Bourg-en-Bresse - Consortium Idéfi-Ecotrophéla - Rhône-Alpes Gourmand, Lyon - Isara, Lyon - Kario, Belley - Technopole Alimentec, Bourg-en-Bresse

Partenaires institutionnels : Conseil général de l'Ain - Conseil régional Rhône-Alpes - Communauté de communes Bugey Sud

Partenaires entreprises et associations : Brindille, Belley - Bugey côté fermes, Belley - Carrefour Market, Belley - Caveau Gaec Maison Fusillet-Codex, Belley - Caveau Quinard, Massignieu-de-Rives - Cinéma L'Arlequin, Belley - Crédit Agricole centre est, Belley - Dalkia - Domaine Monin, Vongnes - Esquisse production, Vaulx-en-Velin - Florbel Genevrey, Belley - Groupe Peugeot Bernard, Belley et Chambéry - Hélianthe - Imprimerie IGB Multimédia, Belley - L'Arrosoir, Belley - Le Caveau bugiste, Vongnes - Les Commandeurs du Bugey - Les établissements scolaires de Belley, de la maternelle au lycée professionnel - Librairie Entre parenthèses, Belley - Maison Angelot, Marignieu - Maison Dupont Dumas, Groslée - Office de tourisme Belley Bugey Sud Tourisme - Photo Bugey, Belley - Sarl Prémillieu Pro & Cie, Belley - Sivom Bas-Bugey - Syndicat des Vins du Bugey - Ucab, Belley
Partenaires médias : Ballad'Ain - France Bleu Pays de Savoie - Le Progrès

Contact organisation : service culture-animation-patrimoine Ville de Belley
Tél. 04 79 42 23 35 - Courriel : culture@belley.fr - www.belley.fr

28^e Entretiens de Belley au pays de Brillat-Savarin

ven.10 octobre 2014



Quels produits pour une alimentation durable ?



Rhône-Alpes



L'équipe municipale, très attachée aux Entretiens de Belley, souhaite que cette manifestation importante pour le rayonnement de la ville soit le rendez-vous des acteurs de la filière agroalimentaire, organisée dans un esprit de convivialité cher à Brillat-Savarin, à l'image du Grand buffet.

La Ville de Belley accueillera les membres du consortium Idéfi-Ecotrophélia qui débiteront leurs travaux dès le jeudi 9 octobre au palais épiscopal. Idéfi-Ecotrophélia est un investissement d'avenir pour le développement des formations d'excellence en agroalimentaire, porté par un consortium d'établissements d'enseignement supérieur français unique en son genre. Les projets retenus pour les six années à venir ont pour objectif de faire de l'enseignement agroalimentaire une référence en Europe.

À l'honneur de cette 28^e édition un chef local : Marc Héritier, restaurant Temporel à Belley

Pendant sa formation il a l'opportunité de travailler au restaurant Les Morainières à Jongieux, aujourd'hui 2 étoiles au Guide Michelin, puis, son bac pro en poche en 2009, il occupe le poste de chef pâtissier à l'hôtel Le Saint-Christophe à Calvi. Au printemps 2011, il retourne en Savoie, à Val d'Isère, comme chef de cuisine à la brasserie Le Canyon et retrouve son Bugey en 2012 comme chef de cuisine au Café de la gare à Belley. De là mûrit l'idée de monter son propre restaurant. Aujourd'hui c'est chose faite, le restaurant Temporel a ouvert ses portes le 1^{er} mai 2014. À chaque jour son menu dans un style de cuisine semi-gastronomique à découvrir.

"Fini le gaspillage, cuisinons les restes !"

Animations proposées par Hélianthe et le Sivom du Bas-Bugey en partenariat avec l'Ademe et le Conseil général de l'Ain
De 11h à 13h30 et de 16h à 17h30, sous les halles, place des Terreaux

"Moi, Moche et Gourmand"

Les fruits et les légumes, on peut en faire tout un plat ! Même lorsque ceux-ci sont un peu tâchés, décolorés ou déformés. Les cuisiner, c'est éviter qu'ils ne partent à la poubelle et alimentent le gaspillage alimentaire. À partir de fruits et légumes de rebus, des élèves de Belley avec Marc Héritier, Chef du restaurant Temporel, prépareront des soupes, des chips de légumes et des smoothies de fruits. Venez les déguster sans modération sur le stand animé par Hélianthe !

"Le frigo n'est pas un placard"

Premiers arrivés, premiers sortis ! Pour qu'aucun produit ne soit oublié dans le fond du réfrigérateur et que la chaîne du froid soit bien respectée, le rangement est primordial ! Avec le Sivom du Bas-Bugey, venez tester vos connaissances lors du rangement d'un réfrigérateur grandeur nature et découvrez les astuces pour ne plus gaspiller !

Programme des animations

9h - 10h, cinéma l'Arlequin

Conférence pour les scolaires "À quelle sauce mangerez-vous des grillons ?" animée par Sarah et Julia Berdugo, évangélistes de la consommation d'insectes en Occident et co-fondatrices d'un projet de barres aux grillons

9h30 - 21h30, Grande rue

Marché aux produits de terroir de Rhône-Alpes
organisé par Rhône-Alpes Gourmand

9h15 - 9h40, palais épiscopal

Ouverture des Entretiens par Christian Jimenez, Maire de Belley, Gilles Trystram, Directeur d'AgroParisTech, et Dominique Ladeveze, Responsable du projet Idéfi-Ecotrophélia, CCI du Vaucluse

9h40 - 10h20, palais épiscopal

Restitution des résultats de l'étude conduite par le consortium Idéfi-Ecotrophélia sur la prise en compte du développement durable dans la création de produits alimentaires en France, par Gwenola Bertoluci, Maître de conférences AgroParisTech et Jean-Marc Ferrandi, Professeur Oniris Nantes

10h20 - 10h50, palais épiscopal

L'éco-innovation dans les entreprises de la filière agroalimentaire

Table ronde animée par Laura Marley, Chef de projet innovation-compétitivité à l'Ania, avec la participation de Christophe Bellet, Président de la Brasserie Dulion, Jean-Pierre Pellet, Président Directeur Général de Kario

10h50 - 11h30, palais épiscopal

Quelles sont les sources de financement pour éco-innover ?

Table ronde animée par Jean-Baptiste Philippon, Directeur du Syndicat Mixte du Technopole Alimentec, avec la participation de Claude Sabatin, Délégué Innovation BPI France, et Thibault Perrouset, Expert marché agriculture au Crédit Agricole Centre-Est

14h30 - 16h30, cinéma l'Arlequin

Conférence plénière

Animation de la conférence par Pascal Desamais, Directeur de l'Isara-Lyon, avec la participation des entreprises, des professionnels de l'éco-innovation et des membres du consortium Idéfi-Ecotrophélia

17h, cinéma l'Arlequin

Conférence grand public "À quelle sauce mangerez-vous des grillons ?" animée par Sarah et Julia Berdugo

À partir de 19h, place des terreaux

Grand buffet convivial aux produits du terroir bugiste

