

DOSSIER DE PRESSE

SAVEURS
&
TERROIRS



24>26

NOVEMBRE 2023

CHAMBÉRY

PARC DES
EXPOS

SALON DES
ET DE
Métiers
l'Artisanat
d'Art

savoieexpo

100 ANS

2 SALONS
À S'OFFRIR



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

SAVOIE

SOMMAIRE

200 exposants artisans & producteurs sur 9500 m².
DEUX salons à s'offrir
pour un événement gourmand et artisanal !

L'édito _____	3
Thématiques des salons :	
Les nouveautés cotés Métiers & Artisanat d'art _____	4
Les nouveautés cotées Saveurs & Terroirs _____	6
La carte des vignobles _____	7
Le rendez-vous des chefs _____	8
CFA Le Fontanil _____	10
Les ateliers culinaires de la CMA AURA Savoie La Cité du Goût et des Saveurs _____	11
Le coin des enfants _____	13
Les restaurants des salons _____	14
Le programme jour par jour _____	15
Les + des salons _____	17
Infos pratiques _____	18

CONTACTS PRESSE

Demandez votre badge presse avant le 21/11/2023

Inauguration des salons le vendredi 24 novembre à 11H30

📍 **Laetitia MICHEL**, chargée de communication
04 79 62 22 80 – 06 49 08 40 19 – laetitia.michel@savoieexpo.com

📍 **Laurence THOLLET**, attachée de presse
04 79 72 60 70 // 06 22 71 52 81 – laurence@2lagence.com

Dossier de presse complet en ligne,
photos et documentation en téléchargement :
espacepresse.2lagence.com/SAVEURS-ARTISANAT2023



Crédit photos : CMA AURA Savoie, Savoieexpo, Serge Carbonell, Caroline Moureaux, Savoie Photo
Conception : Emergence - 06 22 04 52 16 – **Rédaction :** Laurence Thollet, 2l'agence.com

3 JOURS DE PLAISIRS, 2 SALONS EN 1, AU CŒUR DES ALPES, POUR TOUJOURS PLUS DE SAVEURS, DE TERROIRS ET D'ARTISANAT D'ART



La 23^{ème} édition du salon Saveurs & Terroirs s'enrichit cette année du tout premier Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Savoie.

2 salons en 1 à s'offrir pour préparer les fêtes de fin d'année ; un moment unique pour tous les amoureux de la grande et de la petite cuisine d'ici et d'ailleurs, et pour tous les amateurs d'artisanat d'art. Pendant 3 jours et 2 nocturnes, du 24 au 26 novembre 2023, venez à la rencontre de plus de 200 exposants sur 9500 m². 20 000 visiteurs sont attendus pour savourer, découvrir et s'émerveiller sans modération !

Le Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art, une vitrine pour les artisans d'art de nos territoires

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie met à l'honneur les talents et la créativité de plus de 70 artisans locaux autour d'un carrousel de démonstrations et d'ateliers. Des produits, des savoirs faire à découvrir et à s'offrir.

Le Salon Saveurs & Terroirs pour échanger et déguster

Le salon Saveurs et Terroirs est une occasion unique de rencontrer 150 producteurs et artisans passionnés par leurs produits traditionnels ou inédits, exotiques ou locaux, cuisinés ou non, salés ou sucrés, pour tous les budgets et tous les goûts.

Ateliers multi-couleurs avec la Cité du Goût et des Saveurs

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie revient avec de nouveaux ateliers culinaires et différents temps forts avec l'Union des Bouchers de Savoie, la Fédération des artisans Boulangers de Savoie et le CFA Le Fontanil.

A table avec les chefs et maîtres artisans de notre région

13 cours de cuisine vont rythmer les trois jours du salon animés par des chefs de renom de notre région, avec parmi les nouveautés, François Stefanaggi, chef du groupe Les Bons vivants, le chef Antoine Cevoz-Mamy de l'Incomparable 1 étoile à Tresserve, et un atelier chocolat camerounais avec le chocolatier Camayos de Haute-Savoie.

Le coin des enfants

Les enfants sont les bienvenus pour initier leurs palais aux joies de la cuisine et leurs mains aux arts créatifs. Différents ateliers leur seront dédiés avec la venue du Père Noël en avant-première.

A faire soi-même, à déguster sur place ou à emporter, pour se faire plaisir et faire plaisir, bel évènement gourmand et créatif à tous !

Pascal Barcella, *Président de Savoieexpo*

LES THÉMATIQUES CÔTÉ MÉTIERS ET ARTISANAT D'ART



70 artisans locaux exposent leurs créations originales d'exception. Voici les différentes thématiques à découvrir pour la 1^{ère} édition du salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art.

- Bijoux – *Sublimer*
- Restauration de meubles – *Embellir*
- Céramique – *Modeler*
- Coutellerie – *Savourer*
- Textile – *Effleurer*
- Créations variées – *Imaginer*
- Cosmétiques – *Se cocooner*
- Accessoires – *Se parer*
- Objets accrochés – *Rêver*
- Mobilier – *Aménager*
- Musique – *S'émerveiller*

Les artisans exposants ont tous un savoir-faire local, ils sont originaires de Savoie, Haute-Savoie et Ain. Ils fabriquent des produits uniques ou en petites séries, à partir de matières premières sélectionnées en France. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Savoie a choisi de les mettre en valeur pour leurs savoir-faire d'exception ou traditionnels et pour l'originalité de leurs créations.

Le Salon des Métiers et d'Artisanat d'Art comprend un espace central, le carrousel, sur lequel vont se succéder pendant les 3 jours tout un programme de démonstrations et d'ateliers animés par les artisans exposants. Les visiteurs vont pouvoir observer le travail des artisans au plus près et apprécier les gestes qui traduisent tout leur savoir-faire artisanal.



LE PROGRAMME

HALL A Espace démonstrations



VENDREDI 24 NOVEMBRE

- 10^h00 • 16^h00 → **Démonstration de ferronnerie** [CFA BTP des Savoie - métallerie]
- 16^h30 • 17^h30 → **Teinture végétale** [Haykou]
- 17^h30 • 18^h30 → **Création d'un vitrail traditionnel** [Lumuerre]
- 18^h30 • 19^h30 → **Procédé de création d'une broderie mécanique et réalisation d'une panière à coton** [Paulette et Jade Couture Création]
- 19^h30 • 20^h30 → **Réalisation d'un porte-clé en cuir style « clochette »** [L'Artisane Maroquinerie]

SAMEDI 25 NOVEMBRE

- 11^h00 • 12^h00 → **Tresse Burkina** [Laure Llado Vannerie]
- 12^h00 • 13^h00 → **Traçage et taille d'un assemblage de 2 pièces de bois à queue d'aronde** [Manivelle Ébénisterie]
- 13^h00 • 14^h00 → **Gravure sur verre** [Verre mon Imaginaire]
- 14^h00 • 15^h00 → **Défilé** [Joëlle Joly Confection de vêtement]
- 15^h00 • 16^h00 → **Soufflage et filage de verre de Murano** [Délicatesse de perle]
- 16^h00 • 17^h00 → **Moulage traditionnel d'un chapeau en feutre** [Cisaline]
- 17^h00 • 18^h00 → **Les étapes d'un bas-relief** [Sculpture Marie-Agnès Douchez]

DIMANCHE 26 NOVEMBRE

- 11^h00 • 12^h00 → **Découverte du tissage** [Petra Marciniak Textiles]
- 12^h00 • 13^h00 → **Restauration traditionnelle d'un siège** [Terre d'assises]
- 13^h00 • 14^h00 → **Texture et bois** [Wood imaginarium]
- 14^h00 • 15^h00 → **Fabrication d'un tuyau d'orgue** [Les sens du bois]
- 15^h00 • 16^h00 → **A en perdre la boule** [Récréalise]
- 16^h00 • 17^h00 → **Création d'une assiette** [L'atelier de Sofie]
- 17^h00 • 18^h00 → **Calligraphie en fil de fer** [Bijoux de mur]

LES THÉMATIQUES CÔTÉ SAVEURS ET TERROIRS



150 artisans et producteurs viennent échanger et partager leurs passions et leurs métiers. Voici les différentes thématiques à découvrir pour la 23^e édition du salon Saveurs & Terroirs.

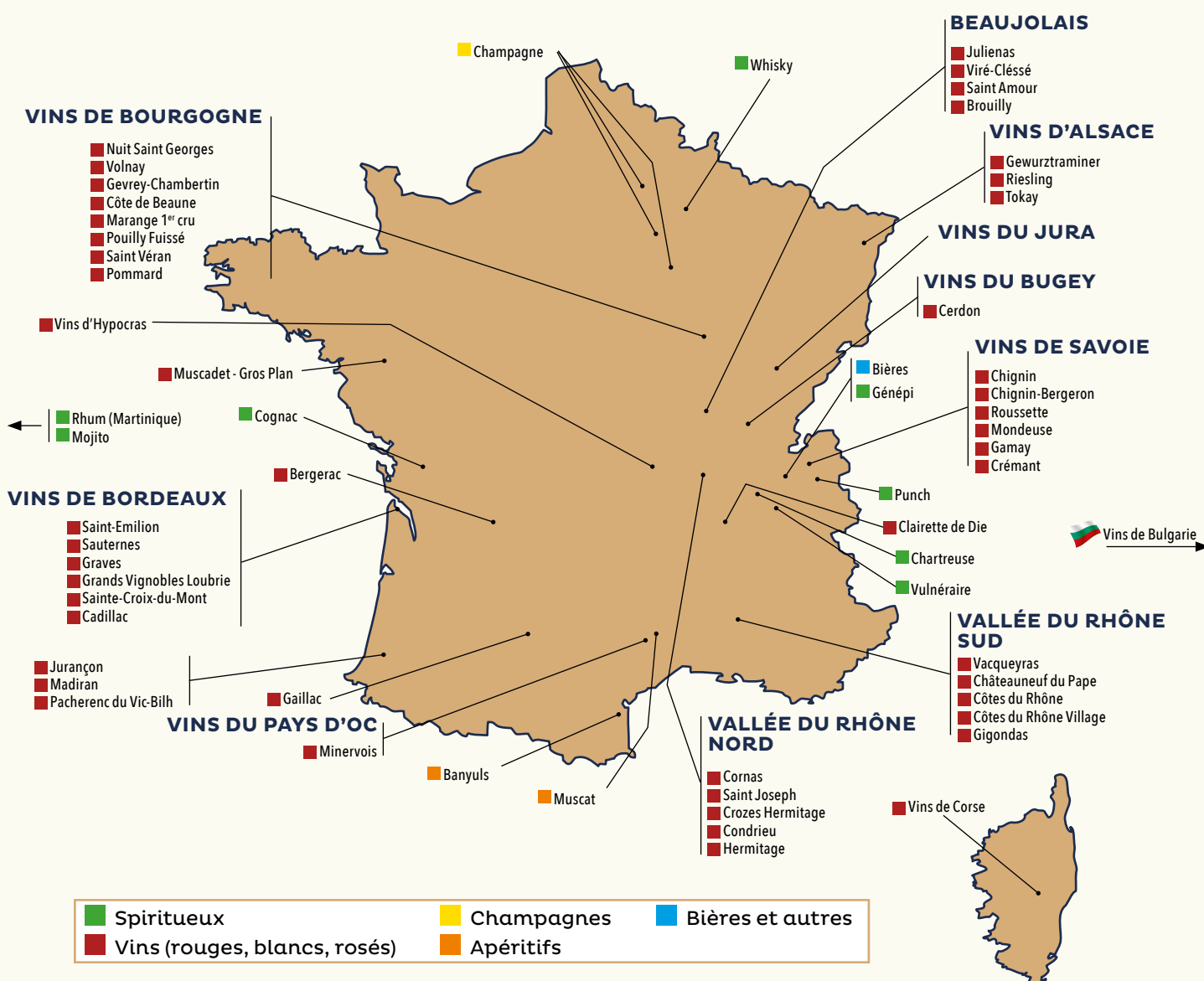
- Appareils et équipements ménagers
- Biscuiterie, boulangerie, pâtisserie, viennoiserie
- Bières
- Boucherie – charcuterie
- Café, thés, infusions
- Champignons & truffes
- Confitures, compotes, gelées, miels
- Confiserie, chocolaterie
- Coutellerie et matériels de cuisine
- Éditions, publications
- Epicerie fine
- Foie gras
- Formation
- Fruits secs
- Huiles, vinaigres
- Plats cuisinés
- Poissonnerie
- Produits laitiers, fromages, œufs
- Vins, spiritueux, boissons alcoolisées & apéritifs



LA CARTE DES VIGNOBLES



Plus de 50 producteurs indépendants et propriétaires récoltants de toute la France et d'ailleurs, réunis sur un même salon.



EH TOQUES ! LE RENDEZ-VOUS DES CHEFS



Quoi de mieux que de pouvoir suivre la création d'un plat par un hôte inspirant ou même étoilé de la région ? Le Salon Saveurs & Terroirs renouvelle le rendez-vous des chefs, orchestré pour la deuxième année par Serge Carbonell, animateur passionné de cuisine. Au programme, 13 séances pour découvrir toute la richesse de la gastronomie en Pays de Savoie et d'ailleurs.

Le chef d'orchestre, Serge Carbonell



Amoureux de la bonne cuisine et de la Savoie, Serge Carbonell est un incontournable quand il s'agit de partager de bonnes adresses savoyardes, ainsi que des recettes gourmandes et originales et des produits du terroir. Discret et bienveillant, il aime faire le passeur de plats afin de mettre en avant toute la richesse de notre région.

Serge Carbonell a concocté un programme aux petits oignons pour Saveurs & Terroirs, avec des têtes d'affiche de renom, des pépites du meilleur cru. Parmi les nouveautés, Antoine Cevoz-Mamy, le chef du restaurant La table de L'incomparable 1 étoile Michelin, à Tresserve et le couple de chocolatiers, Marie-Aurore et Axel Bachelot, de la chocolaterie Cakao à Aix-les-Bains.



LES COURS DE CUISINE HALL B

Inscription gratuite sur place uniquement - Durée des cours : 1h30

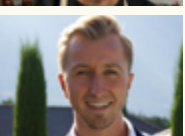
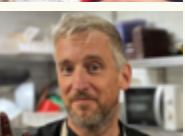
VENDREDI 24 NOVEMBRE

- 14^h00 • 15^h30 → **Les gourmand'ronde : sablés au cacao surmontés d'un caramel tendre, enrobé de chocolat** [Marie-Aurore & Axel Bachelot - Artisans chocolatiers de la chocolaterie Cakao - Aix-les-Bains - Élus en 2022 parmi les 12 meilleurs chocolatiers de France]
- 16^h00 • 17^h30 → **Noix de Saint Jacques, cèleri, beurre fermier aux coquillages** [Valentin Marin - Chef du restaurant l'Auberge Lamartine - Bourdeau - 1 étoile]
- 18^h00 • 19^h30 → **Pormonier de la Maison Baud fumé aux sarments de vigne, polenta légère aux olives** [François Stefanaggi - Chef du groupe Les Bons Vivants (Restaurants Le Vinistrot, Les Écuries du Pré Carré et Les Quais) - Annecy]
- 20^h00 → **Initiation à l'œnologie** [Evelyne Leard-Viboux - dégustatrice professionnelle, conférencière et auteur d'ouvrages sur les vignobles de Savoie - Barberaz]



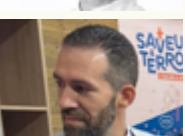
SAMEDI 25 NOVEMBRE

- 11^h00 • 12^h30 → **« Craquez pour le sarrasin ! » Semoule de sarrasin au beurre salé, bacon grillé, vapeur de légumes multicolores, crème au chocolat soyeuse et granola croustillant au sarrasin.** [Anne Claude - Diététicienne des ateliers de cuisine Mangeurs libres - Annecy]
- 13^h00 • 14^h30 → **Verrine chocolat, caramel, ... café** [Fabrice Petitgenet et Willy Ferrier - Maîtres chocolatiers de la chocolaterie Camayos - Chainaz les Frasses]
- 15^h00 • 16^h30 → **Crozotto à la tome des Bauges, champignons de la Motte et noix de Grenoble** [Cyril Daviez - Chef animateur de recetteminuteTV.com - Chambéry]
- 17^h00 • 18^h30 → **Le ceuiche : spécialité de poisson de la cuisine péruvienne** [Claudia Quintilla - Cheffe du restaurant Le Pérou - St Béron]
- 19^h00 • 20^h30 → **Le whisky... toute une histoire** [Alexandre Kubiak - Gérant des boutiques Les Grands Alambics - Chambéry & Lyon]



DIMANCHE 26 NOVEMBRE

- 10^h30 • 12^h00 → **Perche, blette et pormonier au jus de vermouth de Chambéry** [Alain Perrillat-Mercerot - Chef du restaurant Atmosphères - Le Bourget-du-Lac - 1 étoile]
- 12^h30 • 14^h00 → **Plat végétal autour du céleri de Savoie : Le céleri dans son entièreté, de la racine à la feuille** [Antoine Cevoz-Mamy - Chef du restaurant La table de l'incomparable - Tresserve - 1 étoile]
- 14^h30 • 16^h00 → **Dessert surprise** [Cédric Pernot - Pâtissier chocolatier de la pâtisserie Au fidèle Berger - Chambéry - Membre Relais Desserts]
- 16^h30 • 18^h00 → **Surprise du chef** [Mickaël Arnoult - Chef du restaurant Les Morainières - Jongieux - 2 étoiles]



CFA MFR LE FONTANIL

CFA | *Le Fontanil*



En cette année historique du 100^{ème} anniversaire de Savoieexpo, le Centre de Formation d'Apprentis Le Fontanil de Saint-Alban-Leyse a choisi de marquer le coup avec ses jeunes apprentis pâtissiers : ils ont conçu un « chocolat anniversaire » baptisé « le Centenaire ».

« Puissant et inspiré par la force de nos terres savoyardes, le Centenaire incarne le dévouement des Hommes et des Femmes qui ont façonné Savoieexpo pendant un siècle », explique Nicolas Jacob, directeur du CFA MFR Le Fontanil. « Savourez l'histoire avec chaque délicieuse bouchée. »

Ce chocolat anniversaire a fait l'objet d'une recette unique : il est enrobé de chocolat noir 66 % avec une ganache infusée par une tisane bio produite par deux jeunes haut-savooyards qui ont créé la ferme végétale La Belle Verte. La tisane « La Belle Savoyarde » est composée d'un mélange aromatique de sapin, bleuet, serpolet et hysope qui donne à la ganache un grand bol d'air des montagnes.

En « surprise off », les jeunes ont également créé une médaille en chocolat sur la base du logo des 100 ans de Savoieexpo, qui sera offerte aux officiels lors de l'inauguration du salon le vendredi.

Le CFA MFR Le Fontanil est également présent sur le salon Saveurs et Terroirs avec :

- Un stand de vente de chocolat pour financer un voyage d'étude des apprentis pâtissiers à Montréal 🇨🇦.
- En partenariat avec le syndicat des Bouchers de Savoie sur le stand de la CMA Savoie pour l'organisation de la finale départementale du concours du Meilleur Apprenti de France en boucherie, et pour une vente en boucherie sous toutes ses formes.
- Des ateliers de boulangerie avec la CMA Savoie.



LES ATELIERS CULINAIRES DE LA CMA AURA SAVOIE



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Savoie est ravie cette année encore de valoriser les métiers de bouche et de les faire découvrir à un large public. Toujours en partenariat avec l'Union des Bouchers de Savoie, la Fédération des Artisans Boulangers de Savoie et le Centre de Formation des Apprentis du Fontanil, ils sont fiers de représenter et de mettre en lumière ses femmes et ses hommes qui embrassent les métiers de l'artisanat.

La Cité du Goût et des Saveurs, marque de la CMA Savoie et vitrine de l'artisanat alimentaire local, revient avec son équipe pour vous offrir des temps de partages culinaires d'exception. Les jeunes seront encore plus à l'honneur cette année avec des ateliers de sensibilisation à l'anti-gaspillage pour les primaires, le concours départemental des Meilleurs Apprentis de France bouchers et le concours des boulangers du CFA Le Fontanil.

Pour toujours plus de gourmandises, nous vous avons mitonné des ateliers de démonstrations culinaires : la brasserie Caquot avec un atelier de dégustation de bières, le Cochon Sans Soucis reviendra vous régaler avec leurs délicieux pâtés croûte,...



LE PROGRAMME DES ATELIERS CULINAIRES

HALL D

VENDREDI 24 NOVEMBRE

- 10^h15 • 11^h15 → Ateliers sur le gaspillage alimentaire, les produits locaux et de saison et les métiers de bouche - *Réservé aux scolaires uniquement*
- 13^h30 • 14^h30 → Ateliers sur le gaspillage alimentaire, les produits locaux et de saison et les métiers de bouche - *Réservé aux scolaires uniquement*
- 16^h45 • 17^h30 → Atelier démonstration et dégustation de spécialités bouchères avec **l'Union des Bouchers de Savoie et les apprentis du CFA Le Fontanil**
- 18^h00 • 18^h45 → Remise des diplômes BTM pâtisserie avec **le CFA Le Fontanil**

SAMEDI 25 NOVEMBRE

- 10^h00 • 12^h00 → « Le Boulanger aux jeux olympiques d'été »
 - Concours pièces artistiques : pâte levée et pâte morte
 - Présentation sur la pièce d'une viennoiserie
- 14^h00 • 17^h00 → Concours apprenti boucher avec le CFA Le Fontanil
- 18^h00 • 19^h00 → Atelier dégustation et découverte des bières avec **Antoine CAQUOT de la Brasserie Caquot à Entrelacs**

DIMANCHE 26 NOVEMBRE

- 10^h30 • 11^h30 → « Animation sensorielle autour de l'alimentation » - avec **Chloé Botella Diététicienne nutritionniste**
- 12^h00 • 12^h45 → Atelier « Pâté croûte » avec **Bruno et Brigitte REVEL de « Au Cochon Sans Souci » à Barberaz**
- 14^h00 • 15^h00 → Atelier « Comment bien maîtriser la cuisson des viandes » avec **un artisan boucher de l'Union des Bouchers de Savoie**
- 15^h15 • 16^h15 → Atelier « Farandole de macarons » par **Fabrice ALLARD formateur pâtissier de la Cité du Goût et des Saveurs.**



LE COIN DES ENFANTS



L'événement renouvelle ses temps forts dédiés aux enfants avec des ateliers pâtisserie et ateliers de Noël pendant les 3 jours du salon.

ATELIERS PÂTISSERIE **Hall B stand 67**

Avec la Boulangerie Selva

Les enfants pourront réaliser sur le salon des cup et pop cakes et repartir avec leurs créations. Les ateliers durent 20 minutes et sont gratuits, pour tous les enfants entre 5 et 12 ans.

Ils se déroulent le samedi et le dimanche après-midi de 15h à 19h.



ATELIERS CRÉATIFS DE NOËL **Hall D**

L'équipe de Troubadour Circus d'Aix-les-Bains propose différents ateliers créatifs autour du thème de Noël : bonhommes de neige en coton, guirlandes en bois, boules de neige en papier et créations manuelles diverses pour décorer le sapin et la maison aux couleurs de Noël. Les enfants effectueront peinture, découpage, collage avec l'aide des animateurs et pourront repartir avec leurs créations.

Les ateliers durent de 20 à 30 minutes et sont gratuits, pour tous les enfants dès 5 ans.



LE PÈRE NOËL ET SON TRAINEAU **Hall D**

Il n'est jamais trop tôt pour rencontrer le père Noël ! Il sera présent, exceptionnellement pour Saveurs & Terroirs, avec sa hotte et son traîneau. Les enfants pourront écrire leur lettre au père Noël et la poster sur le salon. Ils pourront aussi se faire prendre en photo avec le Père Noël.



LA MINI-FERME

Les animaux de la ferme seront au salon pour le bonheur des petits et des grands. Une occasion toujours appréciée pour câliner les lapins et les brebis et discuter avec les éleveurs du groupement Saveurs Campagnardes de la Motte-Servolex.



LES RESTAURANTS DU SALON



Pour les petites et grosses faims, les deux salons mettent les petits plats dans les grands avec les restaurants :

- Le Local _____ Hall A
- Espace food court _____ Hall B
- Raclette & co _____ Hall B
- Black Pearl _____ Hall C
- Chez Nous Burger _____ Hall D
- Huitres Boutrais _____ Hall D
- Le Win's field _____ Hall D



LE PROGRAMME JOUR APRÈS JOUR

Légendes

✂ Animations proposées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie et la Cité du Goût et des Saveurs.
Ateliers gratuits **Hall D**

👤 EH TOQUES ! Le rendez-vous des chefs
Gratuit - inscriptions sur place
Espace cours de cuisine **Hall B**

SAVEURS
&
TERROIRS



SALON DES
ET DE
Métiers
l'Artisanat
d'Art

VENDREDI 24 NOVEMBRE

- ✂ **10H15-11H15**
Atelier CMA • Le gaspillage alimentaire
- 11H30**
Inauguration des salons
- ✂ **13H30-14H40**
Atelier CMA • Le gaspillage alimentaire
- 👤 **14H00 - 15H30**
RDV des chefs
Marie-Aurore & Axel Bachelot
- 👤 **16H00 - 17H30**
RDV des chefs • Valentin Marin
- ✂ **16H45-17H30**
Atelier CMA, Union des Bouchers de Savoie et CFA Le Fontanil
Spécialités bouchères
- 👤 **18H00 - 19H30**
RDV des chefs • François Stefanaggi
- ✂ **18H00-18H45**
Remise des prix BTM pâtisserie
CFA Le Fontanil
- 20H00**
œnologie • Evelyne Leard-Viboux
- 18H30 - 22H00**
Nocturne animée

VENDREDI 24 NOVEMBRE

- 10H00 -16H00**
Démonstration de ferronnerie
CFA BTP des Savoie - métallerie
- 16H30 - 17H30**
Teinture végétale • Haykou
- 17H30 -18H30**
Création d'un vitrail traditionnel
Lumverre
- 18H30 - 19H30**
Procédé de création d'une broderie mécanique et réalisation d'une panière à coton
Paulette et Jade Couture Création
- 19H30 - 20H30**
Réalisation d'un porte-clé en cuir style « clochette »
L'Artisane Maroquinerie

SAMEDI 25 NOVEMBRE

- ✂ **10H00-12H00**
Concours CMA Boulangerie
Pièces artistiques : Pâte levée et pâte morte
- 👤 **11H00 - 12H30**
RDV des chefs • Anne Claude
- 👤 **13H00 - 14H30**
RDV des chefs
Fabrice Petitgenet et Willy Ferrier
- ✂ **14H00-17H00**
Concours apprenti boucher
- 👤 **15H00 - 16H30 :**
RDV des chefs • Cyril Daviez
- 15H00 - 19H00**
Atelier pâtisserie enfants • Boulangerie Selva
- 👤 **17H00 - 18H30 :**
RDV des chefs • Claudia Quintilla
- ✂ **18H00-19H00**
Atelier CMA • Dégustation Bières
- 19H00 -20H30 :**
Whisky • Alexandre Kubiak
- 18H30 - 22H00**
Nocturne animée

SAMEDI 25 NOVEMBRE

- 11H00 - 12H00**
Tresse Burkina • Laure Llado Vannerie
- 12H00 - 13H00**
Traçage et taille d'un assemblage de 2 pièces de bois à queue d'aronde
Manivelle Ébénisterie
- 13H00 - 14H00**
Gravure sur verre • Verre mon Imaginaire
- 14H00 - 15H00**
Défilé • Joëlle Joly Confection de vêtement
- 15H00 - 16H00**
Soufflage et filage de verre de Murano
Delicatesse de perle
- 16H00 - 17H00**
Moulage traditionnel d'un chapeau en feutre • Cisaline
- 17H00 -18H00**
Les étapes d'un bas-relief • Sculpture Marie-Agnès Douchez

DIMANCHE 26 NOVEMBRE

- ✂ **10H30 - 11H30**
Atelier CMA • Les sens et l'alimentation
- 👤 **10H30 - 12H00**
RDV des chefs • Alain Perrillat-Mercerot
- ✂ **12H00 - 12H45**
Atelier CMA • Pâté croûte
- 👤 **12H30 - 14H00**
RDV des chefs • Antoine Cevoz-Mamy
- ✂ **14H00 - 15H00**
Atelier CMA • Cuisson des viandes
- 👤 **14H30 - 16H00**
RDV des chefs • Cédric Pernot
- 15H00 - 19H00**
Atelier pâtisserie enfants • Boulangerie Selva
- ✂ **15H15 - 16H15**
Atelier CMA • Farandole de macarons
- 👤 **16H30 - 18H00**
RDV des chefs • Mickaël Arnoult

DIMANCHE 26 NOVEMBRE

- 11H00 - 12H00**
Découverte tissage
Petra Marciniak Textiles
- 12H00 - 13H00**
Restauration traditionnelle d'un siège
Terre d'assises
- 13H00 - 14H00**
Texture et bois • Wood imaginarium
- 14H00 - 15H00**
Fabrication d'un tuyau d'orgue
Les sens du bois
- 15H00 - 16H00**
A en perdre la boule • Récréalise
- 16H00 - 17H00**
Création d'une assiette • L'atelier de Sofie
- 17H00 - 18H00**
Calligraphie en fil de fer • Bijoux de mur

LES + DU SALON

DÉDICACE

Mercotte dédicace son dernier livre «La Savoie gourmande» pendant les 3 jours du Salon.



2 NOCTURNES



Les vendredi 24 et samedi 25 novembre jusqu'à 22h avec des animations musicales festives dans les allées du salon. **Bruits de cuisine**, les musiciens chefs le vendredi soir, et les chaleureux **Frères Misters** le samedi soir, pour mettre l'ambiance !

Retrouvez également dans les allées du salon en journée les tours de **Gary Cooker**, le samedi, et ceux de **Menu Circus**, le dimanche.

OPÉRATION « COLLECTE DE JOUETS » PAR LE CLUB KIWANIS

Le club de Chambéry - Aix-les-Bains s'installe avec « les soupes des chefs », des créations originales gracieusement réalisées par des restaurateurs locaux. Les bénéfices de l'opération seront reversés au service pédiatrique des prématurés de la maternité de Chambéry. Les Kiwanis organisent également une collecte de jeux et jouets de Noël au profit d'une association savoyarde aidant les enfants en difficulté ou en souffrance. Les visiteurs qui déposeront leurs jouets pourront bénéficier d'une entrée gratuite sur le salon. Le Noël du cœur commence à Saveurs & Terroirs et au Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art !



3 PORTEURS

Ils sont à la disposition des visiteurs pour transporter gratuitement leurs achats jusqu'à leur voiture. Ils sont reconnaissables à leur tablier rouge, canotier et chariot de transport dans les allées du Salon.



1 sac offert distribué gratuitement à l'entrée du salon pour faciliter ses achats et découvertes.



INFOS PRATIQUES

ORGANISATION



Parc des Expositions, 1725, av. du Grand Ariétaz, 73000 Chambéry.
Tél. 04 79 62 22 80 • info@savoieexpo.com - www.savoieexpo.com

HORAIRES D'OUVERTURE

- De 10 h 00 à 22 h 00, les vendredi 24 et samedi 25 novembre (nocturnes animées)
- De 10 h 00 à 19 h 00, le dimanche 26 novembre

TARIFS D'ENTRÉE

- **Plein tarif** : 3 € (jusqu'au 23/11 inclus, billetterie en ligne uniquement)
5 € à la billetterie à l'entrée du Salon et en ligne à partir du 24/11
- **Tarif réduit** : 3 € pour les 10-25 ans.
- Gratuit pour les enfants accompagnés de moins de 10 ans.
- Entrée gratuite pour tous les visiteurs de 10 h à 13 h le vendredi 24 novembre.

ACCÈS

En voiture, par la voie rapide urbaine (sortie n°15), suivre le fléchage « Savoieexpo - Parc des Expositions ».

En bus, ligne 4 > arrêt le Phare/Parc-Expo et ligne chrono C > arrêt Bissières.
Plus d'infos : www.synchro-bus.fr

PARKING VISITEURS

Gratuit dans l'enceinte du Parc des Expositions.

POINT ARGENT

Un distributeur automatique de billets est en service dans la Galerie 2.

RÉSERVER SON BILLET EN LIGNE

Vous souhaitez profiter de tarifs avantageux avant les Salons ?

Notre billetterie en ligne vous permet de commander vos billets, pour vous seul, ou pour votre famille, vos collègues et amis. Pratique, sans contact, la billetterie vous permet d'embarquer votre billet sur mobile pour entrer au Salon sans attente !
Plus d'infos : www.saveursetterroirs.com



La réponse aux grands événements

(dans les Alpes, à Chambéry)

SALONS · CONGRÈS · EXPOSITIONS · CONVENTIONS

Vous avez un projet?

Laissez-nous vous aider :



Vous recherchez un lieu unique pour des manifestations réussies, singulières et originales.

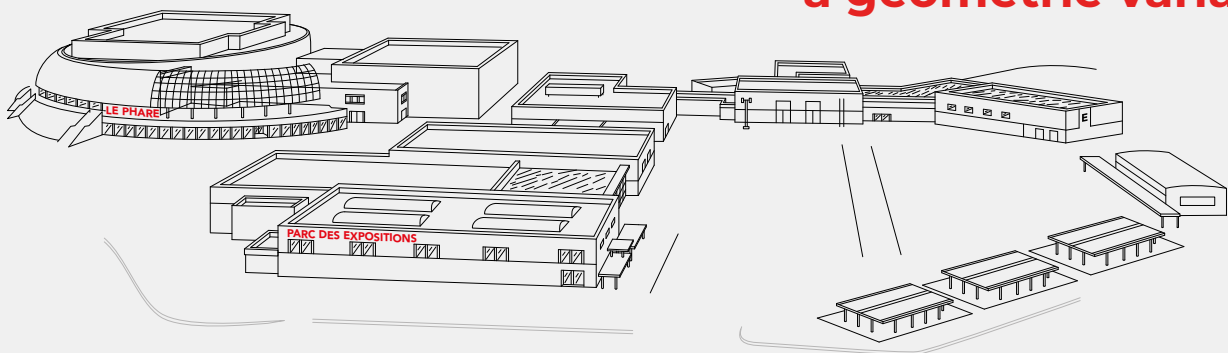


Vous recherchez des salles spacieuses et accueillantes, pour organiser, apprendre, vibrer, vivre ensemble.



Un accès facilité, une destination d'exception.

Un Parc événementiel à géométrie variable



22 000 m²
D'ESPACES COUVERTS
ET MODULABLES



15 SALLES
DE COMMISSIONS



31 000 m²
D'ESPACES
EXTÉRIEURS



2 200
PLACES
DE PARKING


savoieexpo
ÉVÉNEMENTS ET CONGRÈS

1725, Avenue du Grand Ariétaz
73 000 Chambéry
Tél : 04 79 62 22 80
info@savoieexpo.com

www.savoieexpo.com