

DOSSIER DE PRESSE

SAVEURS & TERROIRS



22>24
NOVEMBRE 2024

CHAMBERY
PARC DES
EXPOS

SALON DES
Métiers
ET DE
l'Artisanat
d'Art

UN ÉVÉNEMENT
savoieexpo

2 SALONS
À S'OFFRIR



Chambre
de
Métiers
et de l'
Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
SAVOIE

© Effet Boomerang

SOMMAIRE

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

| | |
|---|----|
| L'édito | 2 |
| Les nouveautés Métiers & Artisanat d'art | 3 |
| Les nouveautés Saveurs & Terroirs | 4 |
| La carte des vignobles | 6 |
| Le rendez-vous des chefs | 7 |
| CFA Le Fontanil | 9 |
| Les ateliers culinaires de la CMA AURA Savoie | |
| La Cité du Goût et des Saveurs | 10 |
| Le coin des enfants | 12 |
| Les restaurants des salons | 13 |
| Le programme jour par jour | 14 |
| Les + du salon | 16 |
| Infos pratiques | 17 |

CONTACTS PRESSE

Demandez votre badge presse avant le 19/11/2024

- ✉ **Laetitia MICHEL**, chargée de communication
04 79 62 22 80 - 06 49 08 40 19 - laetitia.michel@savoexpo.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/communiques/ST-SMAD-2024/



2 SALONS À S'OFFRIR POUR PLUS DE SAVEURS ET D'ARTISANAT D'ART



La 24^{ème} édition du salon Saveurs & Terroirs revient pour la deuxième année avec le Salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie.

La formule 2 salons en 1 a tellement bien fonctionné l'année dernière que Savoieexpo la renouvelle, avec encore plus de saveurs et d'artisanat d'art local. Des valeurs communes animent les exposants de ces deux salons : le travail, l'imagination et l'excellence.

Cette mise en lumière des savoir-faire des « artisans du goût et des artisans du beau » se traduit par un évènement convivial de 3 jours et 2 nocturnes, du 22 au 24 novembre 2024. 20 000 visiteurs sont attendus pour découvrir sans modération plus de 230 exposants sur 9500 m².

Le salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art, pour s'émerveiller et s'embellir

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie met à l'honneur les talents et la créativité de 82 artisans locaux avec des stands originaux, un carrousel central avec des démonstrations et des ateliers en continu, et des jeux concours pour gagner des objets artisanaux.

Le salon Saveurs & Terroirs, pour savourer et goûter

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.

Les ateliers de la Cité du goût

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

Des cours et des ateliers Eh Toques ! 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 renoms de notre région, avec comme nouveauté la possibilité pour les visiteurs de participer à des ateliers et d'être commis de cuisine auprès d'un chef.

Le coin des enfants

Les enfants sont les bienvenus pour initier leurs palais aux joies de la cuisine. Différents ateliers créatifs 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 ! Beau salon gourmand et créatif à tous !

Pascal Barcella, Président de Savoieexpo

LES NOUVEAUTÉS CÔTÉ MÉTIERS ET ARTISANAT D'ART

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie renouvelle le salon des Métiers et de l'Artisanat d'Art avec un programme et des univers créatifs riches. 82 artisans locaux vont partager leurs savoir-faire, leurs passions autour de différents thèmes fédérateurs :

- Bijoux – *Sublimer*
- Restauration 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 sont tous originaires de la région, en Savoie, Haute-Savoie et Ain. Ils fabriquent des produits uniques ou en petite série, à partir de matières premières sélectionnées en France. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la 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 ouvert à l'interaction, le carrousel « Crative attitude », sur lequel vont se succéder pendant les 3 jours 24 ateliers animés par les artisans exposants. Les visiteurs pourront apprécier les gestes précis qui traduisent tout leur savoir-faire artisanal ; ils pourront également discuter et échanger sur les pratiques de chacun.



LE PROGRAMME

HALL A | Espace démonstrations



VENDREDI 22 NOVEMBRE

- 14^h00 • 14^h30 → Etapes de fabrication d'un vitrail méthode Tiffany [Récrealise]
 14^h45 • 15^h15 → Démonstration de feutrage à l'eau [Feutrée]
 15^h30 • 16^h00 → Maroquinerie artisanale [Utopia cuir]
 16^h15 • 16^h45 → Fabrication d'une bague fine en Argent [Pebilie joaillerie]
 17^h00 • 17^h30 → Assemblage tenon-mortaise sans colle [Atelier Tumu]
 17^h45 • 18^h15 → Démonstration de marqueterie de paille [Atae ébénisterie]
 18^h30 • 19^h00 → Soufflage de boule de Noël et filage de perle en verre de Murano [Délicatesse de perle]

SAMEDI 23 NOVEMBRE

- 11^h00 • 11^h30 → Assemblage tenon-mortaise sans colle [Atelier Tumu]
 11^h45 • 12^h15 → Démonstration de sculpture sur bois à la gouge [Bois et Moi]
 12^h30 • 13^h00 → Démonstration de tirage photos anciennes [L'Oubli Temps]
 14^h30 • 15^h00 → Démonstration de filage de la laine et transformation [La fibre bohème]
 15^h15 • 15^h45 → Démonstration réalisation fleur en papier [Des fleurs en hiver]
 16^h00 • 16^h30 → Démonstration de marqueterie de paille [Atae ébénisterie]
 16^h45 • 17^h15 → Monsieur Liure Sauoy'Art [Sylvain Dupré]
 17^h30 • 18^h00 → Explications sur le principe de la prise de vue d'iris [Onaya Studio]
 18^h15 • 18^h45 → Repoussage du cuir [Miinda]

DIMANCHE 24 NOVEMBRE

- 11^h00 • 11^h30 → Explications sur le principe de la prise de vue d'iris [Onaya Studio]
 11^h45 • 12^h15 → Fabrication d'une bague fine en Argent [Pebilie joaillerie]
 12^h30 • 13^h00 → Démonstration de feutrage à l'eau [Feutrée]
 14^h30 • 15^h00 → Coulage de porcelaine, un ramequin [Tour de Terre]
 15^h15 • 15^h45 → Soufflage de boule de Noël et filage de perle en verre de Murano [Délicatesse de perle]
 16^h00 • 16^h30 → Démonstration de tirage photos anciennes [L'Oubli Temps]
 16^h45 • 17^h15 → Monsieur Liure Sauoy'Art [Sylvain Dupré]
 17^h30 • 18^h00 → Démonstration réalisation fleur en papier [Des fleurs en hiver]

LES NOUVEAUTÉS CÔTÉ SAVEURS ET TERROIRS



150 artisans et producteurs se retrouvent pour la 24^e édition du salon Saveurs & Terroirs. Ils viennent partager leurs passions et leurs métiers, un vrai moment de convivialité et l'occasion idéale pour préparer les fêtes de fin d'année.

Les différents thèmes des exposants à découvrir :

- Appareils et équipement 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
- Épicerie fine
- Foie gras
- Formation
- Fruits secs
- Huiles, vinaigres
- Plats cuisinés
- Poissonnerie
- Produits laitiers, fromages, œufs
- Vins, spiritueux, boissons alcoolisées & apéritifs



Jeu concours avec nos partenaires



De nombreux lots des exposants sont à gagner pendant les 3 jours du salon, soit en instantané soit au tirage au sort à la fin du salon.

Un Thermomix® TM6 offert par notre partenaire VORWERK d'une valeur de 1499 €.

Un plaid en fausse fourrure d'une valeur de 350 € offert par UN TEMPS POUR ELLES.

Un bon pour fabriquer un briquet à silex d'une valeur de 150 € offert par L'AME DE CHARTREUSE.

Images non contractuelles



Le coin des dédicaces

Mercotte revient pour dédicacer ses livres, dont son dernier ouvrage « La Savoie gourmande, à la rencontre des chefs & des artisans », une balade gourmande dans les Savoie qu'elle affectionne, autour des lacs et en montagne. Cette épicienne part à la rencontre de chefs emblématiques, pâtissiers, artisans, producteurs, vigneron, et figures locales qui se confient à elle en toute amitié et simplicité sur leur histoire, leur passion, leur parcours, leur cuisine, le tout ponctué d'anecdotes et de recettes.



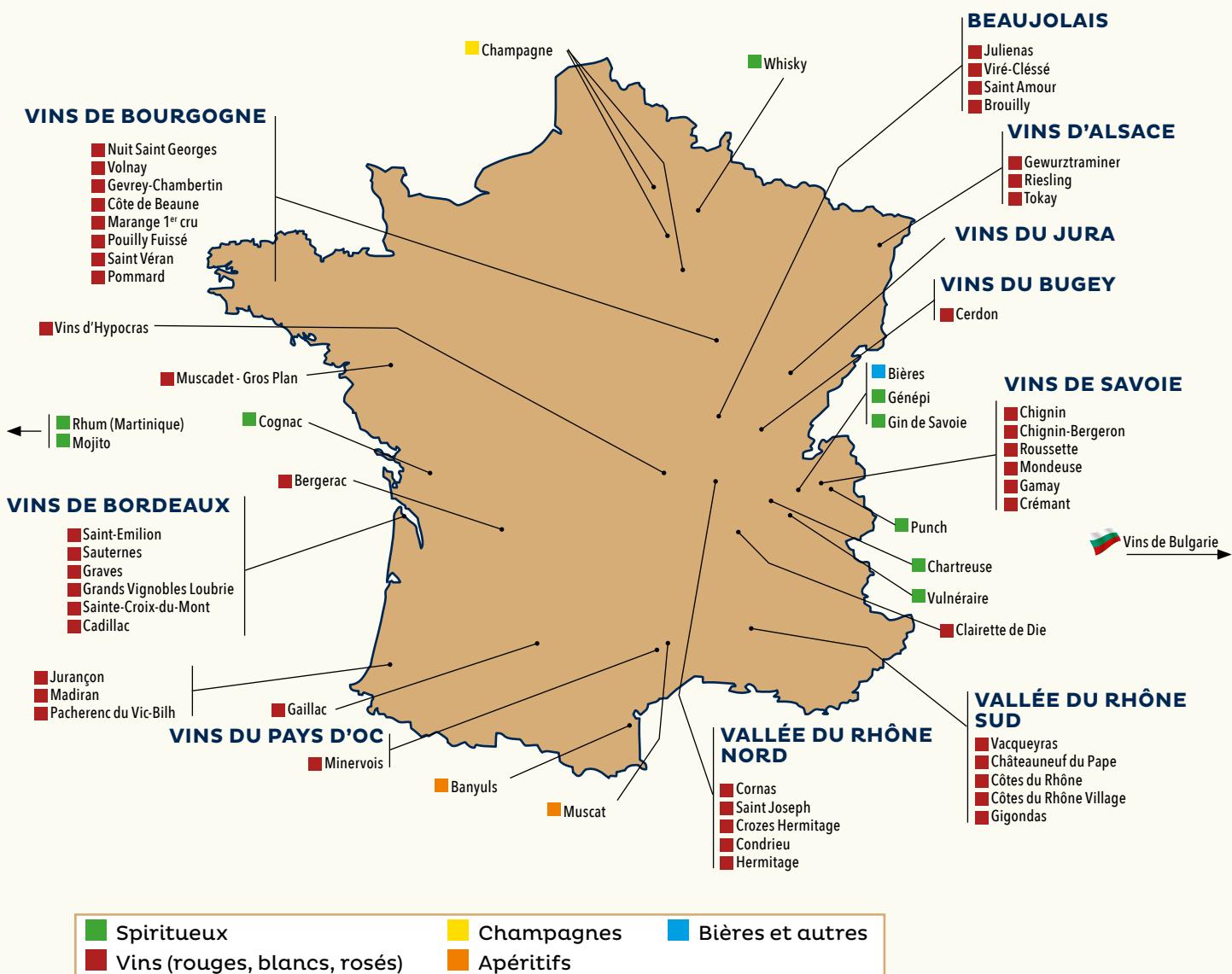
Cyril Daviez et Raphaël Gonnet, deux sauvoyards passionnés de voyage et de cuisine sortent leur premier livre « Street Food de nos montagnes ». Ils proposent au travers de leurs recettes et de leurs photos 50 façons simples et innovantes de renouveler la cuisine de nos montagnes, en s'inspirant des meilleures traditions de la street food mondiale. « La street food ne se cantonne pas au hot dog new yorkais ou à la pizza napolitaine. Elle est présente depuis belle lurette dans tous les pays », explique Cyril Daviez.



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



Entrons dans la cuisine des chefs inspirants de notre région ! Le Salon Saveurs & Terroirs renouvelle son rendez-vous avec des chefs de renom pour 13 séances au cœur des fourneaux. Le programme est orchestré pour la 3^e année par Serge Carbonell, animateur passionné de cuisine.

La nouveauté 2024 : les visiteurs montent sur scène comme commis de cuisine !

Le rendez-vous des chefs ouvre ses portes aux visiteurs et leur propose de mettre la main à la pâte avec deux ateliers participatifs le samedi et le dimanche à 11h. Les cuisiniers en herbe pourront s'inscrire préalablement à l'atelier de leur choix (limité à 15 personnes) pour passer un moment unique avec un chef et découvrir des petits secrets de fabrication maison.

Les cours de cuisine des chefs évoluent vers encore plus d'interaction avec la possibilité pour un visiteur de devenir commis de cuisine sur chacun des cours de cuisine. Les heureux participants seront sélectionnés avant chaque séance.



Le chef d'orchestre, Serge Carbonell

Passionné à la fois par la gastronomie et la Savoie, Serge Carbonell est une référence pour découvrir d'excellentes adresses savoyardes, des recettes délicieuses et créatives, ainsi que des produits locaux. Avec une approche discrète et bienveillante, il se plaît à partager des plats pour mettre en lumière la richesse culinaire de notre région.

Serge Carbonell a cuisiné un programme de rendez-vous originaux, festifs et gourmands avec des têtes d'affiche de renom et des pépites du meilleur cru. Parmi les nouveautés :

- Michaël RISS, le chef du restaurant Le Restaurant à Annecy,
- Sébastien LESAGE, pâtissier chocolatier de la pâtisserie Lesage à Annemasse, reconnu pour ses macarons dont « le Macarément bon® »,
- Ilde PINNA, cheffe pâtissière de la table L'Atelier du citron, à Chambéry, pour une expérience où le citron est roi. Également boutique de limoncello fabriqué en Savoie,
- Christophe BOUDIER, chef et sommelier du restaurant La Maison fleur de frangipanier à Saint-Genix-les-Villages, gagnant de « Un diner presque parfait » en 2008,
- Natacha SINOPOLI, de l'épicerie fine italienne Nonna Lisa à Chambéry,
- François CHAUTEMPS et Juliette MARTIN, de la micro-distillerie Aprilis au Bourget du Lac avec un gin bio savoyard.



LES COURS DE CUISINE HALL B

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

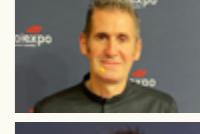
VENDREDI 22 NOVEMBRE

- 14^h00 • 15^h30 → **La folie des macarons au chocolat** [Sébastien LESAGE - Pâtissier chocolatier de la pâtisserie Lesage - Annemasse]
- 16^h00 - 17^h30 → **Tarte champignons foie gras et noisettes du Piémont** [Valentin MARIN - chef du restaurant l'Auberge Lamartine - Bourdeau 1 étoile]
- 18^h00 - 19^h15 → **Tartelette citron meringuée** [Ilde PINNA, cheffe pâtissière de la table L'atelier du citron - Chambéry]
- 19^h30 → **Initiation à l'oénotologie** [Evelyne LEARD-VIBOUX - dégustatrice professionnelle, conférencière et auteur d'ouvrages sur les vignobles de Savoie - Barberaz]



SAMEDI 23 NOVEMBRE

- 11^h00 • 12^h00 → **Atelier - On fabrique des « Gyozas savoyardes »** [Cyril DAVIEZ - chef animateur de recetteminuteTV.com - Chambéry]
- 13^h00 - 14^h30 → **Gnocchis de courge, châtaignes et champignons** [Michaël RISS, chef du restaurant Le Restaurant - Annecy]
- 15^h00 - 16^h30 → **Velouté de potimarron au lait de coco, huile de noix de gressin et éclat de praline de Saint-Genix** [Christophe BOUDIER, chef et sommelier du restaurant La Maison fleur de frangipanier - Saint-Genix-les-Villages]
- 17^h00 • 18^h30 → **Omble chevalier ou lavaret en gravlax, crème de concombre et lamier sauvage, œufs de corégone, saveurs lointaines** [Antoine CEVOZ-MAMY - chef du restaurant La table de l'Incomparable Tresserue - 1 étoile]
- 19^h00 • 20^h30 → **Gin bio savoyard et initiation à la mixologie** [François CHAUTEMPS et Juliette MARTIN - micro-distillerie Aprilis - Bourget du Lac]



DIMANCHE 24 NOVEMBRE

- 11^h00 • 12^h00 → **Atelier - « Spaghetti alla chitarra » de la NONNA** [Natacha SINOPOLI - Épicerie fine italienne Nonna Lisa - Chambéry]
- 12h30 • 14h00 → **Capelli de pied de porc & escargot, bouillon de champignons** [Alain PERRILLAT-MERCEROT - Chef du restaurant Atmosphères Le Bourget-du-Lac - 1 étoile]
- 14h30 • 16h00 → **Mon Mont-Blanc** [Sébastien FAUTRELLE - Maitre artisan chocolatier de la chocolaterie Sébastien Fautrelle - Aix-les-Bains]
- 16h30 • 18h00 → **Quenelles fines de rascasses et bisque de gambas** [Jean-Bernard VERJUS - Chef du restaurant Le Carré des Sens - Chambéry]

CFA MFR LE FONTANIL

CFA | *Le Fontanil*



Le Centre de Formation d'Apprentis Le Fontanil, situé à Saint-Alban-Leysse, profite de sa participation au salon Saveurs & Terroirs pour mettre en avant la créativité de ses jeunes apprentis. Une pression double pour eux, puisque les bénéfices de leurs ventes serviront à financer leur voyage d'études en Colombie et au Québec.

Cette année, le stand du CFA Le Fontanil proposera une gamme variée de produits sucrés et salés. Les visiteurs pourront déguster des spécialités traditionnelles à base de chocolat, ainsi que d'autres délices comme des pâtes de fruits, des guimauves, des marrons glacés et des macarons. Des terrines et d'autres surprises seront également disponibles. Ces produits seront proposés

en collaboration avec le Syndicat des Bouchers de Pays de Savoie, le Syndicat des Boulanger de Savoie et la CMA AURA Savoie.

 Et pour les plus gourmands, la célèbre fontaine de chocolat sera de la fête, coulante à souhait !

Les apprentis pâtissiers ont prévu un voyage d'études, comme chaque année, pour découvrir les richesses d'une autre culture culinaire et partager leur passion pour les desserts.



LES ATELIERS CULINAIRES DE LA CMA AURA SAVOIE



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie et la Cité du Goût et des Saveurs reviennent au salon avec de nouveaux ateliers culinaires à découvrir, à déguster et à partager.

En partenariat avec l'Union des Bouchers de Savoie, la Fédération des Artisans Boulanger des Pays de Savoie et le Centre de Formation des Apprentis du Fontanil, différents temps forts vont marquer les 3 jours de salon pour toujours plus de gourmandises. Les ateliers de sensibilisation à l'anti-gaspillage pour les écoles primaires du bassin chambérien, le concours départemental des Meilleurs Apprentis de France bouchers et le concours des boulangers du CFA Le Fontanil sont autant d'occasion de mettre à l'honneur les jeunes sensibles au « bien et mieux manger ».

La Cité du Goût et des Saveurs, marque de la CMA Savoie et vitrine de l'artisanat alimentaire local, a mitonné des ateliers de démonstrations culinaires d'exception avec notamment la brasserie Caquot et Cédric Pernot.



LE PROGRAMME DES ATELIERS CULINAIRES

HALL D

VENDREDI 22 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*
- 14^h00 • 15^h30** ➔ Ateliers sur le gaspillage alimentaire, les produits locaux et de saison et les métiers de bouche - *Réservé aux scolaires uniquement*
- 18^h00 • 18^h45** ➔ Remise des diplômes BTM pâtisserie avec le **CFA Le Fontanil**

SAMEDI 23 NOVEMBRE

- 10^h00 • 12^h00** ➔ Concours apprenti boulanger « Ascension gourmande : Mitron des Cimes 2024 » avec la **Fédération des Artisans Boulanger des Pays de Savoie et le CFA Le Fontanil**
- 14^h00 • 17^h00** ➔ Concours apprenti boucher sélection départementale avec l'**Union des Bouchers de Savoie et le CFA Le Fontanil**
- 18^h00 • 19^h00** ➔ Atelier dégustation et découverte des bières avec **Antoine CAQUOT de la Brasserie Caquot à Entrelacs**

DIMANCHE 24 NOVEMBRE

- 10^h30 • 11^h30** ➔ « Crédit des œuvres sur fruits et légumes » - avec **Michel PIOT artiste sculpteur culinaire**
- 12^h00 • 12^h45** ➔ Atelier « Pâté croûte » avec **Bruno et Brigitte REVEL de "Au Cochon Sans Souci" à Barberaz**
- 14^h00 • 15^h00** ➔ Atelier « La Viande dans Tous Ses États : Atelier Pratique avec une diététicienne – nutritionniste » avec l'**Union des Bouchers de Savoie**
- 15^h15 • 16^h15** ➔ Atelier « Les Gourmandises de Cédric PERNOT » par **Cédric PERNOT Pâtissier chocolatier de « Au Fidèle Berger » à Chambéry et Challes Les Eaux**



LE COIN DES ENFANTS



Les enfants sont toujours les bienvenus au Salon Saveurs & Terroir. Plusieurs activités ludiques et créatives leur sont dédiées, avec notamment un circuit de tracteurs. Et comme Noël approche à grand pas, les enfants seront ravis de préparer leurs décorations de Noël et de faire leur liste au Père Noël.

LA CHOCOLATERIE DES OURSONS Galerie G1

C'est la veille des festivités de fin d'année, les oursons de Noël s'activent autour de la cheminée pour préparer le festin du réveillon : gâteaux, friandises... Plusieurs automates seront présentés dans leurs décors festifs, pour la première fois sur le salon.

Un monde magique et imaginaire s'anime pour le bonheur des plus petits... et des plus grands ! Ces décors de scènes animées font partie des grands classiques que l'on retrouve au moment des fêtes de Noël dans les grands magasins.



SAVEURS CAMPAGNARDES ET CIRCUIT DE TRACTEURS EN FOLIE Hall D



Le groupement Saveurs campagnardes de la Motte Servolex innove cette année avec une nouvelle attraction : un circuit de tracteurs à pédales pour découvrir les joies de conduire un tracteur ! Le circuit est matérialisé avec des panneaux de signalisation, des obstacles et des feux tricolores pour faire comme les grands.

Également un peu de pédagogie autour du lait : une vache gonflable sera installée pour permettre aux enfants de découvrir d'où vient l'origine de la récolte du lait, car contrairement aux idées reçues, le lait ne sort pas de la brique !

Les plus grands (7-12 ans) pourront construire des chalets en bois et rêver au chalet idéal du Père Noël.

Enfin, les agriculteurs membres de Saveurs Campagnardes proposeront des paniers garnis à la vente, avec les produits frais et locaux du magasin.

ATELIERS CRÉATIFS DE NOËL Hall D



Les jeunes participants apprendront à créer des décorations artisanales pour leur sapin, avec des matériaux recyclés et des éléments naturels, ils pourront concevoir des ornements originaux et écologiques : bonhommes de neige en coton, guirlandes en bois, boules de neige en papier et créations manuelles diverses aux couleurs de Noël. Les enfants effectueront peinture, découpage, collage avec l'aide des animateurs de la compagnie aixoise Troubadour Circus 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



Le père Noël sera présent, en avant-première pour Saveurs & Terroirs, avec sa hotte et son traineau pour une séance photo ambiance Noël. Les enfants pourront également écrire leur lettre au père Noël et la poster sur le salon.

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
avec Fromages & breuvages (vins, bières de Savoie, charcuterie et fromages), Gaufre belge, Idylle restaurant (côte de bœuf, brasero), Gnocco (gnocchis), Shon Food (plats vietnamiens), La Médina (couscous), Maison Mignon (hot-dogs, frites-saucisse, crêpes, beignets)
- **Huîtres Famille Boutrais** _____ Hall B
- **Raclette & Co** _____ Hall B
- **Joyeuse fondue** _____ Hall C
- **Chicken love** _____ Hall C
- **Le Win's field** _____ Hall D
- **Casa di pasta** _____ Hall D



Et une dizaine de comptoirs gourmands à découvrir dans les allées.



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**



VENDREDI 22 NOVEMBRE

- 10H15-11H15**
Atelier CMA • Le gaspillage alimentaire
Réservez aux scolaires uniquement
- 11H30**
Inauguration des salons
- 13H30-14H40**
Atelier CMA • Le gaspillage alimentaire
Réservez aux scolaires uniquement
- 14H00 - 15H30**
RDV des chefs • Sébastien Lesage
- 16H00 - 17H30**
RDV des chefs • Valentin Marin
- 16H45-17H30**
RDV des chefs • Ilde Pinna
- 18H00-18H45**
Remise des prix BTM pâtisserie
CFA Le Fontanil
- 18H30 - 22H00**
Nocturne animée
- 19H30**
Œnologie • Evelyne Leard-Viboux

SAMEDI 23 NOVEMBRE

- 10H00-12H00**
Concours apprenti boulanger
« Ascension gourmande : Mitron des Cimes 2024 » avec la Fédération des Artisans Boulanger des Pays de Savoie et le CFA Le Fontanil
- 11H00 - 12H30**
RDV des chefs • Cyril Daviez • Dédicaces de son livre Street food de nos montagnes
- 13H00 - 14H30**
RDV des chefs • Michaël Riss
- 14H00-17H00**
Concours apprenti boucher
- 15H00 - 16H30 :**
RDV des chefs • Christophe Boudier
- 18H00-19H00**
Atelier CMA • Dégustation Bières
- 18H30 - 22H00**
Nocturne animée
- 19H00 -20H30 :**
« le gin bio Sauvoyaard » et initiation à la mixologie • François et Juliette

DIMANCHE 24 NOVEMBRE

- 10H30 - 11H30**
Création des œuvres sur fruits et légumes • Michel Piot
- 10H30 - 12H00**
RDV des chefs • Natasha Sinopoli
- 12H00 - 12H45**
Atelier CMA • Pâté croûte
- 12H30 - 14H00**
RDV des chefs • Alain Perillat
- 14H00 - 15H00**
Atelier CMA • La Viande dans Tous Ses États
- 14H30 - 16H00**
RDV des chefs • Sébastien Fautrelle
- 15H15 - 16H15**
Atelier CMA • Les Gourmandises de Cédric Pernot
- 16H30 - 18H00**
RDV des chefs • Jean-Bernard Verjus

VENDREDI 22 NOVEMBRE

- 14H00 - 14H30**
Etapes de fabrication d'un vitrail méthode Tiffany [Récréalise]
- 14H45 - 15H15**
Démonstration de feutrage à l'eau [Feutrée]
- 15H30 - 16H00**
Maroquinerie artisanale [Utopia cuir]
- 16H15 - 16H45**
Fabrication d'une bague fine en Argent [Pebilie joaillerie]
- 17H00 - 17H30**
Assemblage tenon-mortaise sans colle [Atelier Tumu]
- 17H45 - 18H15**
Démonstration de Marqueterie de paille [Atae ébénisterie]
- 18H30 - 19H00**
Soufflage de boule de Noël et filage de perle en verre de Murano [Délicatesse de perle]

SAMEDI 23 NOVEMBRE

- 11H00 - 11H30**
Assemblage tenon-mortaise sans colle [Atelier Tumu]
- 11H45 - 12H15**
Démonstration de sculpture sur bois à la gouge [Bois et Moi]
- 12H30 - 13H00**
Démonstration de tirage photo ancien [L'Oubli Temps]
- 14H30 - 15H00**
Démonstration de filage de la laine et transformation [La fibre bohème]
- 15H15 - 15H45**
Démonstration réalisation fleur en papier [Des fleurs en hiver]
- 16H00 - 16H30**
Démonstration de marqueterie de paille [Atae ébénisterie]
- 16H45 - 17H15**
Monsieur Livre Sauvoya'Art [Sylvain Dupré]
- 17H30 - 18H00**
Explications sur le principe de la prise de vue d'iris [Onaya Studio]
- 18H15 - 18H45**
Repoussage du cuir [Miinda]

DIMANCHE 24 NOVEMBRE

- 11H00 - 11H30**
Explications sur le principe de la prise de vue d'iris [Onaya Studio]
- 11H45 - 12H15**
Fabrication d'une bague fine en Argent [Pebilie joaillerie]
- 12H30 - 13H00**
Démonstration de feutrage à l'eau [Feutrée]
- 14H30 - 15H00**
Coulage de porcelaine, un ramequin [Tour de Terre]
- 15H15 - 15H45**
Soufflage de boule de Noël et filage de perle en verre de Murano [Délicatesse de perle]
- 16H00 - 16H30**
Démonstration de tirage photo ancien [L'Oubli Temps]
- 16H45 - 17H15**
Monsieur Livre Sauvoya'Art [Sylvain Dupré]
- 17H30 - 18H00**
Démonstration réalisation fleur en papier [Des fleurs en hiver]

LES + DU SALON

2 NOCTURNES



Mister Fly Circus et les savoureuses jongleries de Mister Jaksoon. Les nocturnes seront animées par différents groupes musicaux.

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 sauoyarde 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.



**SAVEURS
&
TERROIRS**



INFOS PRATIQUES

ORGANISATION



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

HORAIRES D'OUVERTURE

- De 10 h 00 à 22 h 00, les vendredi 22 et samedi 23 novembre (nocturnes animées)
- De 10 h 00 à 19 h 00, le dimanche 24 novembre

TARIFS D'ENTRÉE

- **Plein tarif** : 5 € à la billetterie à l'entrée du Salon et en ligne à partir du 22/11
- **Gratuit jusqu'à 18 ans.**
- Entrée gratuite pour tous les visiteurs de 10 h à 13 h le vendredi 22 novembre.

ACCÈS

En voiture, par la voie rapide urbaine (sortie n°15), suivre le fléchage « Savoexpo - 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

You avez un projet?

Laissez-nous vous aider :



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

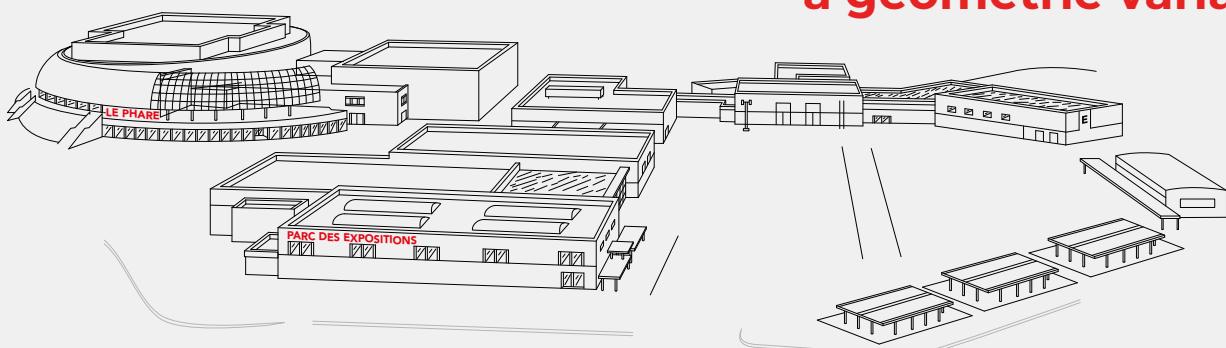


Vous recherchez des salles spacieuses et accueillantes, pour organiser, apprendre, vibrer, vivre ensemble.



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