

Animations - Le village Auvergne-Rhône-Alpes - Pavillon 7.3 – J107

Cette année, les 9 journées du salon présenteront les départements régionaux et seront animées par le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, les chambres départementales d'agriculture et les filières régionales.

L'ensemble des territoires seront représentés durant le salon : Ain, Allier, Ardèche, Cantal, Drôme, Isère, Loire, Haute-Loire, Puy-de-Dôme, Savoie, Haute-Savoie, Rhône.

L'objectif est de permettre aux territoires d'exprimer la dynamique de leurs missions et de montrer la richesse de leur patrimoine alimentaire et touristique. Des présentations, des ateliers et des dégustations de produits seront organisées. Notre chef, spécialiste des produits de la région interviendra pour mettre en valeur les qualités gustatives des produits présentés grâce à des recettes originales et des jeux culinaires, invitant les visiteurs à découvrir et goûter les produits de la région. Des professionnels seront également présents pour témoigner sur chaque produit mis à l'honneur (éleveurs, producteurs, animateurs).

L'espace Vin du stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, animé par *Vignobles d'Auvergne-Rhône-Alpes*, sera le lieu incontournable pour découvrir tous les terroirs et dénominations viticoles de la Région. Chaque jour, nos sommelières et représentants des vignobles vous accueilleront et proposeront des animations interactives, incluant dégustations commentées, accords mets-vins et présentation de l'offre œnotouristique régionale, pour un voyage au cœur des saveurs et savoir-faire d'Auvergne-Rhône-Alpes.

Cette année à nouveau, la région Auvergne-Rhône-Alpes vous invite à nouveau dans son espace animation ludique. Prenez la pose devant notre PhotoBooth et complétez le Mosaic Wall, venez relever les défis de notre borne de jeu tactile en jouant au memory sur les métiers et produits régionaux et tentez de remporter un des nombreux lots mis en jeu pendant le salon !

SAMEDI 21 FÉVRIER

ALLIER & PUY-DE-DÔME

Cette première journée sera consacrée à deux départements auvergnats : l'Allier et le Puy-de-Dôme. Vous pourrez y déguster des produits emblématiques du territoire et voyager au cœur de l'Auvergne à travers le Saint-Nectaire AOP, la Fourme d'Ambert AOP, le Porc fermier d'Auvergne IGP Label Rouge ainsi que la Volaille fermière d'Auvergne IGP.

Vous découvrirez également le pâté aux pommes de terre, spécialité traditionnelle auvergnate ainsi que les fruits confits et pâtes de fruits d'Auvergne

À déguster, entre autres, ce jour-là :

- Poitrine de porc fermier d'Auvergne IGP Label Rouge confite fondante, laquée au cidre et à l'érable
- Tarte fine de Saint-Nectaire AOP, oignons confits et poire
- Cuisses de poulet fermier IGP d'Auvergne braisées, "crumble" Panko et Fourme d'Ambert AOP
- Pâté de pommes de terre au safraikmlù

COTE VIN : SAINT-POURCAIN & FOREZ-ROANNAIS

Venez à la rencontre des talentueux vignerons de Saint-Pourçain et laissez-vous séduire par les pépites du Forez-Roannais, à découvrir et à déguster sur place.

DIMANCHE 22 FÉVRIER – CANTAL

La journée du dimanche sera consacrée au Cantal et vous invitera à explorer les produits emblématiques du département : la viande Salers Label Rouge, le cornet de Murat, spécialité sucrée incontournable, ainsi que les fromages Cantal AOP et Salers AOP, que vous pourrez comparer lors d'une dégustation dédiée.

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Truffade, vieux Cantal AOP & pickles de graines de moutarde

- Bœuf Salers label rouge façon gravlax, parfumé à la gentiane et neige de Cantal entre-deux AOP
- Le cornet de Murat, chantilly et confiture de Myrtille

COTE VIN : AUVERGNE & SAINT-POURCAIN

Les vignerons auvergnats seront présents pour vous faire voyager au cœur de leur vignoble, tandis que de magnifiques cuvées de Saint-Pourçain viendront sublimer cette découverte.

LUNDI 23 FÉVRIER – RHÔNE & LOIRE

Les départements du Rhône et de la Loire sauront vous surprendre avec leurs savoureux produits locaux. Connaissez-vous le Bœuf de Charolles AOP, la Fourme de Montbrison AOP, la quenelle de carpe ou encore la Rigotte de Condrieu AOP ? Vous pourrez participer à un atelier autour de l'élaboration du pain à partir d'ingrédients 100 % locaux, déguster une recette à base de sanglier et vous défier lors d'un concours de la plus longue épluchure de pomme du Pilat.

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Mini burger effiloché de Bœuf de Charolles & Fourme de Montbrison AOP
- Quenelles de carpe soufflées au beurre noisette et citron noir
- Mini-bruschetta Rigotte de Condrieu AOP, miel, poivre long et estragon
- Pressé de sanglier et sa pointe de cervelle des canuts

COTE VIN : AUVERGNE

Les vins auvergnats seront à l'honneur et des vignerons de talent pour vous en parler.

MARDI 24 FÉVRIER – AIN

Cette journée sera consacrée à la mise en valeur des produits de l'Ain. Vous pourrez savourer l'incontournable volaille de Bresse AOP, le beurre et la crème de Bresse AOP, ainsi que le Bleu de Gex AOP. Des animations ludiques vous permettront de découvrir la fabrication du beurre et d'une chantilly à base de crème de Bresse AOP. Vous pourrez également déguster des recettes à base de bœuf des Pays de l'Ain, de miel de l'Ain et d'un poisson méconnu : l'amour blanc.

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Volaille de Bresse AOP rôtie à la sauge, Crème de Bresse AOP légère au Bleu de Gex AOP & jus de cidre
- Amour blanc confit huile café & crème citron-cardamome
- Mini brochettes de bœuf du pays de l'Ain au satay, sauce cacahuète et cajous
- Feta au four laquée au miel de l'Ain et graine de sésame

COTE VIN : COTEAUX ALPINS

A la découverte des Coteaux Alpains, une IGP d'altitude aux paysages singuliers et aux vins de fraîcheur.

MERCREDI 25 FÉVRIER – SAVOIE & HAUTE-SAVOIE

Cette journée sera dédiée à la Savoie et à la Haute-Savoie et vous mènera à la découverte des produits typiques de ces territoires, à travers de savoureuses recettes et des animations culinaires originales. Vous pourrez déguster la perche, savourer les diots et les crozets savoyards, ainsi que le Chevroton AOP. L'après-midi, les incontournables fromages locaux sous AOP et IGP, véritables fleurons du territoire, seront mis à l'honneur lors d'un duel gourmand réunissant la Tomme de Savoie IGP, l'Emmental de Savoie IGP, le Beaufort AOP et l'Abondance AOP.

Vous aurez également l'occasion de déguster :

- Croz & Cheese raclette aux diots
- Filets de Perche meunière au curry et crème citron et agrumes
- Tartiflette de Chevroton aux pommes de terre rattes rôties

COTE VIN : BEAUJOLAIS & SAVOIE

Plongez au cœur du Beaujolais et de la Savoie : 2 vignobles iconiques, 2 terroirs authentiques, et une multitude de cuvées à savourer.

JEUDI 26 FÉVRIER – HAUTE-LOIRE

Le département de la Haute-Loire saura vous surprendre avec ses savoureux produits locaux. Connaissez-vous le jambon d'Auvergne IGP ou le Fin gras du Mézenc AOP ? Les réputées lentilles vertes du Puy AOP seront bien évidemment de la partie, tout comme la Verveine du Velay et le fromage aux artichauts, fromage original à découvrir lors d'une dégustation originale.

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Ragoût de Lentilles Vertes du Puy AOP, siphon de crème au lard
- Bruschetta au Jambon d'Auvergne IGP
- Paleron de Fin Gras du Mézenc confit "sous foin", jus réduit au vin rouge

COTE VIN : DIOIS

Découvrez les trésors du Diois en vous laissant séduire par la fraîcheur et l'élégance de la Clairette.

VENDREDI 27 FÉVRIER – DRÔME

Cette journée sera dédiée au département de la Drôme et vous invitera à découvrir la richesse de son terroir. Parmi les nombreux produits à l'honneur, vous pourrez déguster les célèbres ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge, la truffe noire du Tricastin et le petit épeautre de Haute-Provence IGP. L'ail de la Drôme IGP, l'olive noire de Nyons AOP, le Picodon AOP ainsi que le nougat de Montélimar IGP, obtenu en 2024, seront également mis à l'honneur.

Parmi les recettes à déguster ce jour-là :

- Risotto de Petit Epeautre de Haute-Provence IGP à l'estragon, émulsion de Picodon AOP
- Ravioles du Dauphiné IGP, crème parmentière, truffe noire du Tricastin AOP
- Panna cotta Ail de la Drôme IGP rôti & Picodon AOP
- Pogne façon brioche perdue et Nougat de Montélimar IGP concassé

COTE VIN : VINSOBRES & ARDECHE

Les vins de Vinsobres et ceux de l'Ardèche vous invitent à un voyage gustatif unique, entre caractère drômois et terroirs ardéchois.

SAMEDI 28 FÉVRIER – ARDÈCHE

Partez à la découverte de l'Ardèche et de ses produits emblématiques. Vous pourrez déguster la Châtaigne d'Ardèche AOP, savourer l'Agneau de l'Adret Label Rouge et participer à une dégustation autour des saucissons et saucisses courbes IGP d'Ardèche. Une animation spéciale vous fera également explorer les légumineuses locales à travers une recette typique du département.

À déguster, entre autres, ce jour-là :

- Velouté de châtaigne d'Ardèche, lait de coco & crème montée gingembre–citron vert
- Émincé d'agneau aux épices berbères, crème menthe harissa
- Cookies à la farine de pois chiche

COTE VIN : BUGHEY & DRÔME

À la rencontre des vins du Bughey et de la Drôme, pour explorer des terroirs variés et des cuvées pleines de caractère.

DIMANCHE 1^{er} MARS – ISÈRE

Pour cette journée de clôture découvrez les richesses gourmandes de l'Isère à travers ses produits emblématiques. Vous pourrez déguster le Bleu du Vercors-Sassenage et les Noix de Grenoble AOP, savourer un authentique gratin dauphinois, ainsi que l'omble chevalier et les œufs de truite. Une

animation vous permettra d'apprendre à préparer une crème à base de Saint-Marcellin IGP ou de Saint-Félicien, avec des astuces pour la « pimper » et sublimer vos recettes.

- Conchiglioni farcis au Bleu du Vercors-Sassenage AOP et Noix de Grenoble AOP, filament de magret fumé
- Gratin dauphinois à la crème fumée
- Filet d'Omble Chevalier laqué à la flamme et œufs de truite

COTE VIN : EFFERSCENTS

À la rencontre des bulles d'Auvergne-Rhône-Alpes : Clairette, Cerdon, Crémant... A déguster et savourer sur notre stand, pour un voyage pétillant à travers la région.