

COMMUNIQUE DE PRESSE – Octobre 2026

Au Salon de la Gastronomie, Saveurs de l'Ain® invite à savourer les produits du territoire

Du **7 au 11 novembre 2026**, **34 professionnels adhérents à Saveurs de l'Ain®** seront présents à la 35ème édition du Salon de la Gastronomie, à Ainterexpo, à Bourg-en-Bresse.
Dans le **hall C**, producteurs et artisans proposeront leurs produits à la vente et partageront leurs savoir-faire.
Au programme : **rencontres avec les producteurs, dégustations, animations culinaires et ateliers gourmands**.

RENCONTRES ET PARTAGES AUTOUR DE PRODUITS EMBLÉMATIQUES

L'Ain compte aujourd'hui **14 produits sous appellations AOC, AOP ou IGP**, témoins de la richesse de son patrimoine gastronomique. Ces produits, fromages, vins, et autres spécialités du territoire comme le poisson et le miel seront à découvrir à l'occasion du salon : les visiteurs pourront aller à la rencontre les professionnels de Saveurs de l'Ain® et repartir avec leurs produits.

DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ET DES ATELIERS GOURMANDS

Recettes, gestes techniques et dégustations rythmeront les démonstrations culinaires et les ateliers proposés à l'Espace Saveurs de l'Ain®.
Ces rendez-vous mettront à l'honneur les produits du territoire et les savoir-faire des professionnels, avec des idées de préparation et des associations gourmandes à reproduire chez soi, accompagnés de dégustations.

Nouveauté 2026 : les inscriptions aux ateliers se font en ligne.
Gratuits et limités à **15 participants**, ils permettent de choisir jusqu'à **trois activités** sur la plateforme dédiée.



INFOS PRATIQUES
BOURG EN BRESSE, AINTEREXPO HALL C
DU 7 NOVEMBRE 10H00 AU 11 NOVEMBRE 17H00
TARIF : 5€
TARIF RÉDUIT : 3€ (GROUPES, ÉTUDIANTS, PERSONNES HANDICAPÉES, CARTES CEZAM)
ENTRÉE GRATUITE POUR LES MOINS DE 17 ANS ACCOMPAGNÉS
ENTRÉE GRATUITE DES 19H TOUS LES JOURS
NOCTURNE JUSQU'A 23H SAMEDI 7 NOVEMBRE, OUVERTURE DE TOUS LES STANDS

SAVEURS DE L'AIN®, UNE MARQUE CULINAIRE QUI FÉDÈRE LES PROFESSIONNELS DANS L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ

La richesse du patrimoine gastronomique de l'Ain est incarnée par Saveurs de l'Ain, une marque qui rassemble aujourd'hui plus de 245 professionnels autour des produits et savoir-faire du territoire. Producteurs, métiers de bouche et entreprises artisanales, restaurateurs ou organisateurs d'événements, tous s'attachent avec passion à l'identité de leur terroir dans une exigence de qualité.

Florence BEREZIAT
Attachée de Presse
f.bereziat@aintourisme.com - 06 80 10 71 40
www.aintourisme.com



Démonstrations culinaires

Lundi 9 novembre
10 h à 12 h – Mickaël Auvage, Auberge du Charron à Montréal-la-Cluse : croustade d'escargots de Matafelon, émulsion de ramequin du GAEC Les Perce-Neige et réduction bière-miel.

Mercredi 11 novembre
10 h à 12 h – Cénila Roussero, 14bis à Jasseron : poulet de Bresse à la crème et Bressili'AIN.

Ateliers gourmands

Samedi 7 novembre
15 h à 16 h – Fabrication de beurre et dégustation de produits AOP
16 h à 17 h – La Truite qui Fume : découverte du processus de fabrication de la truite fumée

Dimanche 8 novembre
11 h à 12 h – Poissons de Dombes : recette de ceviche fraîcheur de carpe
14 h à 15 h – Les Amis du Comté : accords Comté et confiture
15 h à 16 h – Laiterie d'Étrez : dégustation de produits
16 h à 17 h – Les Abeilles de Mellonia : exploration des arômes du miel

Lundi 9 novembre
16 h à 17 h – GAEC Les Perce-Neige : recette autour du Bleu d'Indrieux

Mardi 10 novembre
15 h à 16 h – Snack Butin : recette d'œuf mollet
16 h à 17 h – Bulles de Saint-Martin : atelier dégustation autour de l'AOC Bugey Cerdon

Mercredi 11 novembre
11 h à 12 h – Les Amis du Comté : accords Comté et confiture
14 h à 15 h – A Bio : recette de confiture et dégustation sur pain

Inscription aux ateliers : gastronomie.ainterexpo.com

Florence BEREZIAT
Attachée de Presse
f.bereziat@aintourisme.com - 06 80 10 71 40
www.aintourisme.com