

PROGRAMME

DURANT TOUT LE SALON

Ateliers et démonstrations de sculptures sur fruits & légumes, découvrez et initiez-vous à cet art culinaire ancestral en Asie

Éric Goepfert, offert par l'UCAB



Stand N°55 - 56 - Chapiteau

Jeu VR Réalité Virtuelle « Ninja Fruits », sabrez le plus de fruits en un temps limité !

Cats'Net



Stand N°32 - Boulodrome

Animations Mini pelle Volvo, faites sauter les crêpes, partez à la chasse aux œufs ou à la plage, pêchez à la ligne et initiez-vous à la conduite Volvo Compact Equipment



Espace partenaires - Extérieur

Fabrication de bière en direct, cuvée spéciale Bugey'Expo avec vente et mise en bouteille le dimanche

Les Brasseurs du Grand Colombier



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Espace partenaires - Extérieur

Devinez quelles sont ces plantes aromatiques ? Parcourez l'allée du boulodrome et laissez parler vos sens

CFPPA Savoie Bugey



Allée Boulodrome - Extérieur

Initiation à la peinture sur porcelaine pour tout public, (adultes-enfants) sur le thème de la gourmandise

Perle de KaOlin



Stand N°70 - Chapiteau

VENDREDI 6 AVRIL

SAMEDI 7 AVRIL

DIMANCHE 8 AVRIL

BUGEY
Salon des savoir-faire
du Bugey

EXPO
15^{ème} édition

Goûts & Saveurs

10h - 12h Pôle Métiers de Bouche

Fabrication et dégustation de quenelles frites et leur sauce
Foyer Rural de Ceyzérieu

10h - 12h Stand N°23

Fabrication d'un plat cuisiné créole «Rougail saucisses»
La Créoline

14h - 17h Pôle Métiers de Bouche

Démonstrations bouchères
Syndicat des Bouchers de l'Ain

14h - 16h Stand extérieur

Dégustation de produits naturels locaux : sève de bouleau fraîche et plantes sauvages
Cueilleur du Bugey

14h - 18h Stand N°12

Atelier gourmandises enfants : confection de sablés escargots
Confiserie Nelly

14h - 18h Pôle Métiers de Bouche

Fabrication de saucisses
Les 2 Épicuriens

10h - 11h Pôle Métiers de Bouche

Fabrication et dégustation de frites de polente
La Cantine du Petit Ramoneur

10h - 12h Pôle Métiers de Bouche

Préparations bouchères
Les 2 Épicuriens

10h - 12h Pôle Métiers de Bouche

Fabrication et dégustation de pain d'épices
Aux Délices du Valromey

11h - 15h Stand N°13

Confection de pâtes fraîches
Les 2 Épicuriens

14h - 16h Stand extérieur

Dégustation de produits naturels locaux : sève de bouleau fraîche et plantes sauvages
Cueilleur du Bugey

14h - 15h30 Pôle Métiers de Bouche

Réalisation d'un entremet gourmand
Jean-Emmanuel de l'émission le Meilleur Pâtissier.



14h - 19h Pôle Métiers de Bouche

Préparation de verrines et de petits fours

CECOF

Centre de formation d'apprentis à Ambérieu-en-Bugey