

## PARTENAIRES DE LA VILLE DE BELLEY

### Partenaires organisation

Agro Sens Conseil, Bourg-en-Bresse  
Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, Lyon  
Comité Vin Auvergne-Rhône-Alpes, Lyon  
Isara-Lyon  
Novalim Alimentec, Bourg-en-Bresse  
Syndicat des Vins du Bugey  
Technopole Alimentec, Bourg-en-Bresse

### Partenaires institutionnels

Communauté de communes Bugey Sud  
Département de l'Ain  
Région Auvergne-Rhône-Alpes

### Partenaires entreprises et associations

Belley Bugey Sud Tourisme  
Brindille, Belley  
Carrefour Market, Belley  
Cat's net multimédia, Belley  
Caveau Gaec Bonnard fils, Seillonnaz  
Caveau Gaec Maison Fusillet, Belley  
Caveau Quinard, Massignieu-de-Rives  
Centre social Escale, Belley  
Cinéma l'Arlequin, Belley  
Conseil National de l'Alimentation, Paris  
Crédit Agricole Centre-Est, Belley  
Dalkia, Lyon  
Domaine Dumas, Groslée  
EARL Domaine Monin, Vongnes  
Florbel Genevrey, Belley  
Fromagerie Guilloteau, Belley  
Gagniou Thierry automobiles, Belley  
Gaec des Plantaz, Flaxieu  
Imprimerie Gonnet, Belley  
L'Arrosoir, Belley  
Le Caveau bugiste, Vongnes  
Les Commandeurs du Bugey  
Les établissements scolaires de Belley,  
de la maternelle au lycée professionnel  
Librairie Entre parenthèses, Belley  
Maison Angelot, Marignieu  
Quand on sème, Glandieu  
Sarl Prémillieu Pro & Cie, Belley  
6° Sens, Belley  
Sivom du Bas-Bugey  
Studio Misenscenes, Belley  
Ucab, Belley

### Partenaires médias

Ballad'Ain, Belley  
FC Radio, Montluel

## SAMEDI 15 OCTOBRE • PALAIS ÉPISCOPAL

### Cénothèque des vins d'Auvergne-Rhône-Alpes

10 h 00 > 18 h 00 • ENTRÉE LIBRE

L'œnothèque permet de découvrir les sensations, les hommes investis de cette passion, les métiers et les paysages, mais aussi les dernières innovations et créations d'une filière en perpétuel mouvement.

### Séances de dégustation

animées par **Caroline Daeschler, sommelière conseil**

SUR INSCRIPTION (tarif 10 € par session d'1 h 30). Tél. 04 79 42 23 35

#### 11 h 00 "Le Bugey de A à Z"

Initiation à la dégustation professionnelle et promenade gustative dans les trois régions viticoles du Bugey. Découverte commentée de cinq vins.

#### 14 h 30 "Cépages et terroirs"

Exercice de style autour d'un même cépage, pour mieux comprendre l'influence des sols... et de la main du vigneron. Découverte commentée de cinq vins.

#### 16 h 30 "Le plaisir de la dégustation"

Déguster avec ses cinq sens pour mieux apprécier le vin. Atelier sensoriel. Découverte commentée de quatre vins.

### Conférence

16 h 00 • ENTRÉE LIBRE

**"Brillat-Savarin : le premier européen à mettre la science au service du goût et du plaisir pour notre santé"**

*Par George Oxley biologiste, spécialiste des sols, auteur, organisateur des prix Brillat-Savarin du Goût, président SOS Soil*

### "À la découverte du Chasselas"

10 h 00 > 18 h 00 • ENTRÉE LIBRE

Espace d'information animé par l'Association de promotion du Chasselas.

- Dégustation des vins lauréats du concours mondial du Chasselas
- Présentation d'un film
- Point de vente animé par un producteur

## CONTACT

Ville de Belley - Service culture  
04 79 42 23 35  
culture@belley.fr  
www.belley.fr

## PROGRAMME

# 30<sup>e</sup> ENTRETIENS DE BELLEY AU PAYS DE BRILLAT-SAVARIN

RAISIN  
JUS  
vin &  
plaisir

VEN. 14  
OCTOBRE  
2016

# 30<sup>E</sup> ÉDITION PARRAINÉE PAR GEORGES BLANC

CHEF 3 ÉTOILES  
RESTAURANT GEORGES BLANC  
VONNAS (AIN)

## CONFÉRENCES • CINÉMA L'ARLEQUIN

9 h 00 > 12 h 30 • ENTRÉE LIBRE

Modérateur : **Jean-Baptiste Philippon**, directeur Technopole Alimentec (SMTA) Bourg-en-Bresse

9 h 00 "Raisin, jus, vins et plaisir : approche sociologique"

**Jean-Pierre Corbeau**, professeur de sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours

"Flash sur l'évolution 2015 de la Loi Evin, ses assouplissements..."

**Jean-Baptiste Philippon**, directeur Technopole Alimentec (SMTA) Bourg-en-Bresse

9 h 45 "Le raisin, un ingrédient pour colorer, sucrer, aromatiser et plus encore"

**Nadège Perret**, chargée de mission innovation Novalim - Alimentec

10 h 15 "Que valent vraiment les médailles de concours ?"

**Jean-François Clément**, président Agro Sens Conseil Bourg-en-Bresse

11 h 00 "Quelle viticulture, quelle œnologie, et quels consommateurs en 2025 ?"

**Olivier Zébic**, ingénieur agronome et œnologue de formation

11 h 45 Restitution sur les conférences

"Raisin, jus, vin et plaisir"

**Éric Angelot**, vigneron, président Syndicat des Vins du Bugey  
**Georges Blanc**, chef étoilé, parrain de la 30<sup>e</sup> édition

12 h 00 "Brillat-Savarin et les Entretiens de Belley, de l'origine à la 30<sup>e</sup> édition"

**George Oxley**, biologiste, spécialiste des sols, auteur, organisateur des prix Brillat-Savarin du Goût, président SOS Soil

**Pierre Berthet**, maire de Belley

**Charles Millon**, ancien maire de Belley, cofondateur des Entretiens de Belley

**Georges Blanc**, associé aux premiers Entretiens de Belley et son sommelier **Fabrice Sommier**

**Hervé Fleury**, vice-président Institut Paul-Bocuse

## MARCHÉ AUX PRODUITS DU TERROIR D'Auvergne-Rhône-Alpes • PLACE DE LA VICTOIRE

ORGANISÉ PAR AUVERGNE-RHÔNE-ALPES GOURMAND

9 h 30 > 20 h 00 • ENTRÉE LIBRE

Vente et dégustation des produits de plus de 50 producteurs de la région

Animation "Le verre, naît du verre, recyclons-le !" proposée par le Sivom du Bas-Bugey.

Stand animé par l'Union des Commerçants et Artisans de Belley (Ucab)

18 h 00 • Passage des officiels

## ANIMATIONS • PALAIS ÉPISCOPAL

11 h 00 > 18 h 30 • ENTRÉE LIBRE

### Démonstrations culinaires réalisées par des chefs

Coordination : **Sylvain Cochet** - Amélie organisation, ancien chef propriétaire de l'Auberge de Contrevoz

11 h 00 **Association des Cuisiniers de l'Ain**, Bourg-en-Bresse

14 h 00 **Raymond Daujat**  
Chef Restaurant Le Bouchon, Belley

14 h 45 **Pierre Marin**  
Chef Restaurant Lamartine, 1 étoile, Le Bourget-du-Lac

15 h 45 **Association des Cuisiniers de l'Ain**, Bourg-en-Bresse

16 h 30 **Laurent Petit**, Chef Restaurant Le Clos des Sens, 2 étoiles, Annecy- le-Vieux et son sommelier

17 h 30 **Arnaud et Michel Ducroux**  
Pâtisserie-chocolaterie Ducroux, Belley

**Marc Héritier**, Chef Restaurant Temporel, Belley, réalise le déjeuner des partenaires et invités

### Ateliers de dégustations de vins - "Accords mets et vins"

11 h 00 > 18 h 00

Pendant toute la durée des démonstrations culinaires. Animés par **Annie Crouzet**, maître-sommelier, **Clément Metge**, vigneron bugiste et **Julien Merel**, sommelier-conseil de la Maison Cavaillé et intervenant Carrefour Market

### Œnothèque des vins d'Auvergne - Rhône-Alpes

14 h 00 > 18 h 30

Espace de découverte, d'initiation et de valorisation de la viticulture et du vin d'Auvergne-Rhône-Alpes.

Visite gratuite animée par un sommelier

### Dédicaces d'auteurs

16 h 00 > 18 h 30

**Olivier Bompas**, ancien sommelier, formateur à l'Université du vin de Suze La Rousse, auteur de "Et avec ça qu'est-ce qu'on boit", "Les accords mets et vin", "Ma première cave".

**Philippe Bourguignon**, sommelier, auteur de "L'accord parfait".

## SCOLAIRES

### • HALLES DE LA SALLE DES FÊTES

9 h 00 > 11 h 30

**Ateliers autour du raisin** animés par des producteurs locaux (Gaec des Plantaz - Flaxieu, Quand on sème - Glandieu, Gaec maison Fusillet - Belley) dédiés aux écoles de Belley.

**Décorations urbaines** réalisés par les scolaires de la ville.

## GRAND BUFFET • PLACE DES TERREAUX

Dès 19 h 00

CONFECTIONNÉ PAR LES PROFESSIONNELS BELLEYSANS  
ET ANIMÉ PAR LA FANFARE HOPPLA

### MENU

Pétillant et vins du Bugey\*  
Syndicat des vins du Bugey

Jus de fruits  
producteurs locaux

Tourte froide aux cinq viandes & cèpes  
accompagnée de sa confiture de vin du Bugey  
Restaurant Le Bouchon

Le bœuf cuit longtemps pour être moelleux  
le jus d'une venaison aromatisé à l'huile de truffes  
sur un croûton de légumes, quelques herbes fraîches  
Restaurant L'Atelier des sens

### Assiette de fromages

Fromage de brebis affiné au jus de raisin de la ferme de Philéo de Hauteville-Lompnes et bûche de Pilat de la fromagerie Guilloteau accompagnée d'un confit de vin du Bugey,  
Fromagerie Marjollet Florio

Feuilleté caramélisé garni de crème légère, de raisins rouge et blanc, accompagné d'une mousse au Pétillant du Bugey  
Pâtisserie Marmillon

ou  
Verrine vigneronne à la Mondeuse et son crumble  
Pâtisserie Ducroux

Café  
Pâtisserie Ducroux

Pain de campagne  
Boulangerie du Mail

17 €

avec l'objet sésame, un verre à vin sérigraphié  
en vente début septembre

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

## BILLETTERIE GRAND BUFFET

Belley Bugey Sud Tourisme  
34 Grande rue à Belley  
Tél. 04 79 81 29 06  
contact@bugeysud-tourisme.fr

L'Intégral  
422 avenue Hoff à Belley  
Tél. 04 79 42 04 12  
lintegral@belley.fr