

Salon international de l'agriculture L'Ain à Paris !



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

Le Département de l'Ain, la Chambre d'agriculture et Aintourisme vous donnent rendez-vous, du 25 février au 5 mars 2023, au Salon international de l'Agriculture à Paris*. Un stand « Saveurs de l'Ain » et des animations permettront aux visiteurs de découvrir le meilleur de la gastronomie aindinoise.

* Porte de Versailles - Pavillon des Produits et saveurs de France - Hall 3, allée B - N° 097

A la découverte des produits aindinois

Sur un stand d'une centaine de mètres carrés, les visiteurs retrouveront de nombreux produits emblématiques du département de l'Ain.

Seront présents :

- **Le Cellier Lingot-Martin, Caveau Dufour... en AOC Vins du Bugey.**
- **Le Comité Interprofessionnel de l'AOP Volailles de Bresse.**
- **La Fédération des Coopératives laitières : AOP Comté, AOP Bleu de Gex, AOP Crème de Bresse, AOP Beurre de Bresse, produits Bressor.**
- **L'association Poissons de Dombes : filets de carpe fumée, rillettes et mousses de carpe.**
- **La Brasserie Saint-Clair : bières artisanales "La Bressane".**

Un bar-restauration

Vincent Liégeois, chef cuisinier adhérent Saveurs de l'Ain, préparera devant le public des recettes valorisant les produits aindinois.

A la carte :

- Frit'Ain de poulet de Bresse AOP
- Frit'Ain de poisson de Dombes
- Planches de produits Saveurs de l'Ain

Boissons :

- Bières artisanales La Bressane
- AOC Vins du Bugey
- Jus de pomme de l'Abbaye des Dombes



Programme / Mardi 28 février 2023

- 11h : inauguration de l'espace départemental « Saveurs de l'Ain »
- Animations sur le stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes :
 - 10h-11h / jeu culinaire : réaliser une ballotine avec un filet de volaille
 - 11h-13h / démonstration culinaire autour de la volaille de Bresse
 - 13h-15h / démonstration culinaire autour du Bleu de Bresse
 - 15h-16h / jeu culinaire : crème et beurre de Bresse
 - 16h-18h / démonstration culinaire autour du poisson de Dombes
 - 18h-19h / jeu culinaire : les légumes

« Saveurs de l'Ain »

Avec ses produits AOC/AOP, le département de l'Ain est fier de son patrimoine culinaire et gastronomique incarné par "Saveurs de l'Ain", une marque dédiée soutenue par les institutions du département (Conseil départemental, Chambres consulaires, Aintourisme). Elle rassemble aujourd'hui plus de 300 professionnels autour des produits (volaille de Bresse, fromages, crème et beurre de Bresse, vins du Bugey...) et des savoir-faire de l'Ain. Producteurs, métiers de bouche, entreprises artisanales, restaurateurs, revendeurs ou organisateurs d'événements, tous sont attachés à l'identité de leur territoire et à la qualité des produits.

CONTACT PRESSE

Conseil départemental de l'Ain

Céline Moyne-Bressand Tél. 04 74 32 33 44 celine.moyne-bressand@ain.fr



www.ain.fr