

Salon international de l'agriculture L'Ain à Paris



Le Département de l'Ain, la Chambre d'agriculture et Aintourisme vous donnent rendez-vous, du 24 février au 3 mars 2024, 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 7.1, allée F - N° 026

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.
- Les Coopératives laitières : AOP Comté, AOP Bleu de Gex, AOP Crème de Bresse, AOP Beurre de Bresse, Bressor.
- L'association Poissons de Dombes : rillettes et mousses de carpe, quenelles de carpe...
- La Brasserie Saint-Clair : bières artisanales La Bressane.
- Les Abeilles de Méllonia : miels et produits de la ruche.
- La Distillerie Alkapone.

Snack-bar des produits aindinois : "La Gainguette"

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

- Frit'Ain en cornet : Poulet de Bresse AOP ou Carpe de Dombes
- Buns : Effiloché de Poulet de Bresse AOP à la Crème de Bresse AOP ou de Carpe de Dombes
- Cornet de Comté AOP
- Planche Saveurs de l'Ain
- Boissons : bières La Bressane, AOC Vins du Bugey, jus de pomme de l'Abbaye des Dombes, limonade artisanale



« 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.

Mardi 27 février 2024

- 11h30 : inauguration de l'espace départemental « Saveurs de l'Ain »
- 14 h : visite des stands des éleveurs de l'Ain

CONTACT PRESSE

Conseil départemental de l'Ain • Céline Moyne-Bressand
tél. 04 74 32 33 44 / 07 85 57 56 38 • celine.moyne-bressand@ain.fr



www.ain.fr