

Salon international de l'agriculture L'Ain se met à table !

Du 24 février au 4 mars 2018, l'Ain décline des instants gourmands et gourmets à Paris à l'occasion du Salon international de l'Agriculture. Un restaurant gastronomique aux saveurs de l'Ain et des animations permettront de renforcer la visibilité de notre département et de faire connaître ses multiples facettes au grand public.

Le Département, la Chambre d'Agriculture et les Saveurs de l'Ain, Aintourisme et de nombreux acteurs d'animation des filières agricoles de l'Ain se sont réunis pour promouvoir collectivement les atouts gastronomiques et touristiques de l'Ain auprès des visiteurs de la plus grande ferme de France, qui accueille chaque année près de 700 000 personnes.

Inauguration du stand

Mercredi 28 février à 19 h
Paris - Porte de Versailles
Hall 3, allée A, N°118

Instants gourmands

Fort du succès rencontré lors de l'édition 2017 du Salon de l'agriculture, le stand se transforme pour la 2^e année en restaurant "Ici, c'est l'Ain" de 90 places qui mettra en valeur les produits de notre terroir, mais aussi le savoir-faire industriel départemental à travers le mobilier Fermob. La haute tradition gastronomique du département sera portée par le chef cuisinier Stéphane Prévalet (restaurant « Mets et Vins » à Bourg-en-Bresse). Il proposera tous les jours des mets typiques de l'Ain : poulet de Bresse, poissons de Dombes, fromages de l'Ain, vins du Bugey...

Les produits « Saveurs de l'Ain » seront en vente sur le stand :

- AOC Vins du Bugey : Bugey Rouge, Bugey Blanc, Bugey Brut, Bugey Cerdon
- AOP Volailles de Bresse
- AOP Comté, AOP Bleu de Gex, AOP Morbier, Bresse Bleu Suprême
- AOP Crème de Bresse et AOP Beurre de Bresse
- Poisson de Dombes : filets de carpe fumée, rillettes et mousses de carpe, médaillons de carpe

Animations

Jeudi 1^{er} mars, de 9 h à 19 h sur l'espace de la région Auvergne-Rhône-Alpes

Démonstrations culinaires et dégustations de produits de l'Ain avec deux restaurateurs : Nicolas Morelle, « Voyage des Sens » à Cuisiat et Marc Jocquel, « Le Petit Mézériat » à Mézériat