

# Salon international de l'agriculture Les Saveurs de l'Ain à l'honneur !

Du 23 février au 3 mars 2019, 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, Aintourisme et de nombreux acteurs d'animation des filières agricoles de l'Ain se sont réunis pour promouvoir collectivement les Saveurs de l'Ain auprès des visiteurs de la plus grande ferme de France, qui accueille chaque année près de 700 000 personnes.

### Inauguration du restaurant aindinois

**Judi 28 février à 10 h 30**

Paris - Porte de Versailles  
Pavillon 3 - Stand 3L192

### Instants gourmands

Fort du succès rencontré lors de l'édition 2018 du Salon de l'agriculture, le stand se transforme en restaurant de 100 places qui mettra en valeur les produits Saveurs de l'Ain, 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

### Programme du jeudi 28 février 2019

- 10 h 30 : inauguration de l'espace aindinois.
- 11 h 15 : à la rencontre des éleveurs de l'Ain (Pavillon 1), visite guidée par les élus de la Chambre d'agriculture. Puis, visite de l'espace de la Région Auvergne-Rhône-Alpes : démonstrations culinaires et dégustations de produits de l'Ain avec trois restaurateurs (Nicolas Morelle / « Voyage des Sens » à Cuisiat, Marc Jocquel / « Le Petit Mézériat » à Mézériat, Sébastien Trihan / « NouV'OT » à Bourg-en-Bresse) et Philippe Pochon, boucher-charcutier à Bourg-en-Bresse.
- 19 h : soirée partenariale avec l'Assemblée des Départements de France (ADF) autour des Saveurs de l'Ain.

Pour les journalistes, billet d'entrée au Salon disponible auprès de David Lacrépinière :  
tél. 04 69 19 10 66 david.lacrepiniere@ain.fr

CONTACT PRESSE

Conseil départemental de l'Ain  
Direction de la communication  
Céline Moyne-Bressand  
tél. 04 74 22 98 33  
celine.moyne-bressand@ain.fr



www.ain.fr