

Saveurs de l'Ain



l'Ain,
créateur
d'instant...



Saveurs de l'Ain, votre rendez-vous avec la gastronomie locale

Basée sur l'origine des produits, Saveurs de l'Ain regroupe des producteurs et artisans ayant en dénominateur commun des produits estampillés Ain. Découvrez l'éventail des spécialités départementales et goûtez à l'authenticité des terroirs de Bresse, Dombes, Bugey et Pays de Gex. Saveurs de l'Ain regroupe une multitude de produits. Des Appellations

d'Origine Protégée ou Contrôlée : la volaille de Bresse, la dinde de Bresse, les vins du Bugey et vins de Seyssel, le Comté, le Bleu de Gex, la crème de Bresse et le beurre de Bresse. Des Labels Rouges avec les volailles des Dombes et les Volailles Fermières de l'Ain produites sous Indication Géographique Protégée.

Sommaire

L'Ain et ses signes de qualité	3
La volaille de Bresse	4-6
Produits de Dombes	7
Les volailles fermières de l'Ain	8
L'agneau Gigotin	9
Fromages des coopératives de l'Ain	10-12
Crème de Bresse et Beurre de Bresse	13
Syndicat caprin	14
Bienvenue à la ferme	15
Les vins du Bugey	16-17
Les Routes touristiques	18-19
Carnet d'adresses gourmandes	20-29
Chambre de métiers et de l'artisanat	30
Les Cuisiniers de l'Ain	31

L'Ain et ses signes de qualité

AOC ou appellation d'origine contrôlée

Désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

#Ain : Vins du Bugey, Roussette du Bugey, Vins de Seyssel



AOP ou appellation d'origine protégée

Équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'UE.

#Ain : Poulet de Bresse, Dinde de Bresse, Poularde de Bresse, Chapon de Bresse, Crème de Bresse, Beurre de Bresse, Bleu de Gex, Comté, Morbier



IGP ou indication géographique protégée

Désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'UE.

#Ain : Volailles de l'Ain



Le Label Rouge

Désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. C'est un signe français qui regroupe plus de 450 cahiers des charges.

#Ain : Volailles de l'Ain



Agriculture biologique

Garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



LA VOLAILLE DE BRESSE

**Produit de tradition séculaire
et de renommée mondiale**



Une volaille unique...

C'est la seule dans le monde entier, qui, à l'image d'un grand vin, bénéficie, depuis 1957, d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Depuis 1996, l'Europe reconnaît ses qualités et lui attribue l'appellation d'Origine Protégée.

Comme il n'existe pas de grande carte sans Volaille de Bresse, le chef étoilé Georges Blanc lui apporte son soutien et, est devenu le président de l'Appellation.

Comment les reconnaître

Les authentiques Volailles de Bresse portent à la patte gauche la bague de l'éleveur marquée de son nom et de son adresse, l'étiquette identitaire et A.O.P. ainsi que le scellé tricolore gravé au nom de l'abatteur.

Typique, spécifique et authentique,

Sa chair est ferme et persillée, sa peau très fine et nacrée. Elle a un goût de terroir qui, pour les papilles des amateurs, varie d'une ferme à une autre. Issue d'une race ancienne à croissance lente, la Gauloise de Bresse Blanche, son histoire remonte au début du XVIIème siècle et coïncide avec l'implantation du maïs en Bresse.



Les principales caractéristiques de son élevage font la différence

Un parcours herbeux de 10m² minimum lui permet de trouver 1/3 de son alimentation : vers de terre, mollusques et herbe grasse.

Le reste de sa nourriture, constituée de maïs, blé et céréales provient exclusivement de la zone A.O.C. Bresse, garantie sans O.G.M. et complété par des produits laitiers.

Sa durée de vie minimum est également hors normes : 4 mois pour les poulets, 5 mois pour les poulardes, 9 mois pour les chapons.

Les Glorieuses de Bresse, parcours de l'excellence

Poulardes et chapons de Bresse bénéficient, pour les repas festifs de décembre, d'une préparation qui optimise la tendreté de leur chair : ces volailles fines sont roulées et serrées dans une toile végétale après abattage.

Chaque année, en décembre, les éleveurs viennent exposer et vendre leurs plus belles volailles lors de concours appelés Glorieuses à Bourg-en-Bresse, Louhans, Montrevel en bresse et Pont de Vaux.

Ces concours sont l'aboutissement d'une année de travail et d'espérance pour les éleveurs qui soumettent leurs plus belles volailles roulées à l'appréciation d'un jury d'expert.

Les plus belles reçoivent le grand prix d'honneur et les lauréats obtiennent à Louhans et Bourg-en-Bresse, le Vase de Sèvres, offert par le Président de la République.



Contact

Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse

Bois de Chize – 71500 Branges

Tél : 03 85 75 10 07

civb@wanadoo.fr

www.pouletdebresse.fr

www.glorieusesdebresse.com



LA DINDE DE BRESSE

Savourez l'excellence



La dinde de Bresse, seule à bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée, est la volaille festive par excellence.

Elle est hautement appréciée pour la qualité et la finesse de sa chair, obtenue grâce à un élevage en plein air, une alimentation à base de maïs, céréales et produits laitiers et selon la coutume locale avec une finition parfaite. Pour obtenir la saveur tant appréciée des consommateurs avertis, la dinde de Bresse nous livre après

7 mois d'élevage minimum, ses 4 kgs de chair à la fois goûteuse et moelleuse.

Comment reconnaître une dinde de Bresse ?

La bague d'identification avec le numéro de l'éleveur est apposée à la patte gauche au départ de la ferme bressane.

Un scellé métallique rouge et l'étiquette garantissent l'authenticité.

Contact

Syndicat de défense et de promotion

de la Dinde de Bresse

Comité Interprofessionnel

de la Volaille de Bresse

Bois de Chize – 71500 Branges

Tél : 03 85 75 10 07

civb@wanadoo.fr

www.pouletdebresse.fr

www.glorieusesdebresse.com



PRODUITS DE DOMBES

La Dombes, pays de gastronomie

La Dombes est située au nord de Lyon entre Saône, Rhône et rivière d'Ain. Les étangs sont l'emblème de notre territoire. L'écosystème dombeiste alliant prairie et étangs permet d'obtenir des produits de qualité.

Poissons



Issue de la 1^{ère} région piscicole de France, la carpe de Dombes est un réel produit de terroir. « Poissons de Dombes » garantit traçabilité, qualité et préservation de l'environnement.

Volailles

Nos volailles Label Rouge identifiées sous les marques collectives « Prince de Dombes », « Perle de Dombes » ou « Perle des mille étangs » sont élevées selon un cahier des charges strict dans lequel l'éleveur associe coutume et technologie. Ces volailles élevées par le groupement des aviculteurs de la Dombes (GAD) sont présentes dans les restaurants haut de gamme.

www.volailles-dombes.fr

Contact

Dombes Qualité, 42 rue Lavéran
01330 Villars les Dombes 04 74 45 47 14
dombesqualite@gmail.com

APPED, 42 rue Lavéran
01330 Villars les Dombes
04 74 45 47 14 contactapped@gmail.com

NOS ADRESSES

Poissons

Fumet des Dombes, poisson d'eau douce fumé

www.poisson-saumon-fume.com

Homards Acadiens, poisson d'eau douce www.homards-acadiens.com

Viande bovine

Ferme de Jeancourt

01240 La Chapelle du Chatelard

Tel : 04 74 24 50 31

Jean-Pierre Durand

01800 Le Montellier

Tél : 04 78 06 63 69

Lapin

Loïc Decollonge

Marché de Bourg le samedi matin.

Tél : 06 76 02 94 68

loic.decollonge@gmail.com

Légumes BIC

Aurélié et Jan

« O saveurs du potager »

Marché de Chalamont

le vendredi après-midi.

01800 Saint-Eloi

Tél : 06 72 75 67 82



VOLAILLES FERMIÈRES DE L'AIN



70 adhérents représentatifs de toute la filière (couvoirs, éleveurs, fabricants d'aliments et abattoirs), vous proposent une gamme complète de poulets et pintades tout au long de l'année et des chapons, dindes, poulardes et oies au moment des fêtes. Leurs volailles à la peau fine et délicate, dûment appréciées pour leur chair tendre et fondante et leur saveur incomparable, sont distribuées sous la marque « *Fermier de l'Ain* » via les circuits traditionnels et les grandes et moyennes surfaces. Les Volailles Fermières de l'Ain bénéficient de 2 signes de qualité :

- **L'Indication Géographique Protégée** garantissant l'élevage des volailles dans l'Ain et ses cantons limitrophes.
- **Le Label Rouge**, garant de la qualité supérieure des volailles élevées selon un cahier des charges rigoureux :
 - Des races rustiques, sélectionnées pour leur croissance lente et leurs qualités de chair,



- Un élevage fermier en plein air, sur des prairies herbeuses et ombragées. Elevées dans le respect du bien-être des animaux et de l'environnement des Terres de l'Ain, nos volailles vous offrent une qualité gustative supérieure.
- Une alimentation 100% végétale, vitamines et minéraux au minimum à base de 75% de céréales,
- Une durée d'élevage longue leur conférant une chair plus ferme, riche en goût et moins grasse,
- Des contrôles permanents et rigoureux à tous les stades de production.

Les volailles Fermières de l'Ain sont exclusivement élevées dans le département et ses cantons limitrophes. En les consommant, vous alliez qualité, proximité et vous contribuez au soutien économique du département et de la région.

Contact

Syndicat des Volailles Fermières de l'Ain
 ZA de Presle – 91, rue de Presle 01310 Polliat
 Tél : 04 74 25 77 03
 Fax : 04 74 25 77 04
 svfa@wanadoo.fr
www.volailles-fermieres-ain.fr



LE GIGOTIN, UN AGNEAU LOCAL DE QUALITÉ



La Coopérative des Bergers Réunis de l'Ain (COBRA) regroupe une trentaine d'éleveurs ovins qui détiennent près de 7000 brebis dans le département. Nés, élevés et abattus dans l'Ain, les agneaux GIGOTIN répondent à un cahier des charges rigoureux qui impose un allaitement maternel et un âge d'abattage compris entre 90 et 180 jours afin d'offrir une viande claire et savoureuse.

La traçabilité mise en œuvre par la coopérative permet aux détaillants d'afficher chaque semaine l'élevage et la commune de provenance des agneaux !

Le saviez-vous ? L'élevage ovin dans l'Ain c'est rare !

Il y a 240 000 Brebis en Rhône Alpes dont seulement 7 à 8 % dans le département de l'Ain.

Intéressé par l'agneau de l'Ain Gigotin ?

Vous êtes professionnel, bouchers, détaillants, commerçants : vente en carcasse.

Vous êtes particuliers, restaurateurs : vente en carcasse ou en caissettes (demi-agneau découpé)
Livraison possible.

Contact

Coopérative Des Bergers Réunis de l'Ain

Maison de l'Agriculture

4 Avenue du Champ de Foire

01000 Bourg-en-Bresse

Tél : 04 74 45 56 63 / 06 10 19 45 83

cobra@ma01.fr



LE COMTÉ



Le Comté est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite provenant d'une région de moyenne montagne qui s'étend sur le Jura, le Doubs et l'Ain. Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans 153 petites fromageries de village, les « *fruitières* ».

Dans l'Ain, 8 fruitières maintiennent encore la tradition. Ces « *petites* » coopératives collectent 30,5 millions de litres de lait qu'elles transforment en 2 250 tonnes de Comté.

Le lait provient de vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises. Pour développer ses arômes, le Comté prend tout son

temps. Sa maturation en cave d'affinage est au minimum de 4 mois, mais elle est en moyenne de 8 mois voire beaucoup plus. Le Comté n'est pas un fromage au goût uniforme. Chaque meule révélera une composition aromatique différente selon sa microrégion d'origine, sa saison, selon le tour de main particulier du maître fromager, la cave où elle aura été élevée... En cela, le Comté est un fromage unique.

Chaque meule est régulièrement retournée, frottée au sel... Riche en phosphore, en calcium, en sels minéraux et en protéines, le Comté est un aliment précieux, dont les apports sont très utiles à l'équilibre alimentaire. Élaboré sans aucun additif ni colorant, contrôlé à chaque étape de sa fabrication, le Comté est un aliment naturel.

Savez-vous que ?

Consommer une portion de 100 g de Comté, c'est absorber 880 mg de Calcium, soit plus du tiers de l'apport journalier nécessaire à un adulte. Le Comté est un fromage très peu salé (0,80 g pour 100 g de comté). Il est riche en vitamines, et notamment les vitamines A et C.

Où le trouver ?

- Fromagerie de Brénod* 04 74 36 01 24
- Fromagerie de Chézery Forens* : 04 50 56 91 67
- Fromagerie de Drom : 04 74 30 65 46
- Fromagerie de Poncin* : 04 74 37 23 46
- Fromagerie de Simandre : 04 74 30 85 42
- Fromagerie de St Martin du Fresne* : 04 74 75 70 37
- Fromagerie de Villereversure : 04 74 30 66 94

* fromagerie équipée d'une galerie de visite.

www.comte.com



LE BLEU DE GEX HAUT-JURA



Le Bleu de Gex, fromage à pâte persillée non pressée et non cuite a des origines qui remontent au XIII^{ème} siècle. A cette époque, il était fabriqué par les moines de l'Abbaye de Saint-Claude. Aujourd'hui, il est toujours produit à partir du lait cru de vaches Montbéliardes, nourries dans les pâturages du Haut-Jura riches d'une flore exceptionnelle qui donne à ce lait de montagne sa finesse et ses parfums.

Tout en renforçant les contraintes de production et les contrôles qualité, les quatre fromageries productrices ont su préserver l'authenticité de ce produit typique. La production actuelle de 500 tonnes, ainsi qu'un réseau de distribution compétent assurent la constance qualitative du Bleu de Gex.

Chaque meule, estampillée Gex, vous garantit son origine. Salée, elle est ensuite affinée en cave pendant au moins 21 jours. Son secret : la maturation, sur laquelle veille l'affineur avec grand soin. Elle donnera à la pâte ivoire, sa texture marbrée de bleu et l'ampleur de ses parfums.



Savez-vous que ?

Un Bleu peut s'apprécier en remplacement ou en complément du fromage à raclette. Il se déguste en ouverture du plateau de fromage permettant ainsi de révéler son goût léger et subtil.

Où le trouver ?

Fromagerie de l'Abbaye

01410 Chezery Forens

Tél : 04 50 56 91 67

www.fromagerie-abbaye.fr

En vente également dans les magasins des Coopératives à Comté de l'Ain



BRESSOR

Bresse Bleu

La force de Bresse Bleu, c'est son ancrage régional puissant. La marque est à l'origine de l'appellation bleu de Bresse depuis sa naissance en 1951. Elle produit son fromage exclusivement avec du lait collecté dans le cœur de la Bresse, à moins de 35km de la fromagerie.

Depuis toujours, elle entretient des liens privilégiés avec ses producteurs de lait locaux.

C'est grâce à la maîtrise de toutes les phases de sa fabrication, à l'origine de son lait et au savoir faire de ses maîtres fromagers que Bresse Bleu propose le juste équilibre entre le caractère du bleu et l'onctuosité de la pâte.



A retrouver dans son nouveau pack plus pratique.

Découvrez les recettes avec Bresse Bleu sur www.quiveutdufromage.com. Autant d'idées délicieuses pour se faire plaisir et régaler petits et grands !

Bresse Bleu Suprême

Un bleu piécé crémeux avec un goût intense et des saveurs fruitées.

Son affinage est deux fois plus long qu'un Bresse Bleu traditionnel et son pack refermable innovant a été étudié pour préserver toutes ses saveurs.

Il se suffit à lui même tout en apportant une touche de gourmandise à n'importe quel plat !



A retrouver en TV du 12 février au 5 mars 2018 !

Le Domaine de Bresse

Bleu de haute lignée, doux et raffiné, il cache sous sa croûte blanche un cœur très crémeux et fondant.

Vos convives goûteront aux saveurs d'un fromage gastronomique issu d'une tradition fromagère de la Bresse.



A.O.P. CRÈME DE BRESSE

A.O.P. BEURRE DE BRESSE



L'excellence d'un terroir et d'un savoir-faire

La Crème de Bresse AOP et le Beurre de Bresse AOP sont le fruit d'un savoir-faire ancestral et d'une appartenance à un terroir unique.

Ces produits d'exception sont élaborés au sein de la Bresse, une terre de caractère que l'homme a lentement appris à façonner. Avec ses bocages et ses verts pâturages, ses sols favorisent une grande diversité de fourrages et de cultures céréalières, qui entrent dans l'alimentation des vaches bressannes. Il en résulte un lait riche en matière grasse qui confère à **la Crème de Bresse AOP** et au **Beurre de Bresse AOP** toute sa spécificité.

Après l'AOC en 2012, la Crème de Bresse et le Beurre de Bresse ont obtenu l'Appellation d'Origine Protégée en 2014, gage supplémentaire de qualité !



**Découvrez ces produits A.O.P. qui offrent aux palais
des gourmets des saveurs et des parfums incomparables !**

Beurrerie Coopérative de Foissiat Lescheroux

Tél : 04 74 52 38 32

laiterie-foissiat@wanadoo.fr



Laiterie Coopérative d'Etrez

Tél : 04 74 25 41 86

contact@laiterie-etrez.com



Laiterie de Bresse

Tél : 03 85 76 33 50

laiteriedebresse@laiteriedebresse.fr



Contact

**Syndicat de Promotion de la Crème
et du Beurre de Bresse**

Maison de l'Agriculture-Virginie Forot
4 avenue du Champ de Foire - BP 84
01003 Bourg-en-Bresse Cedex

Tél : 04 74 45 67

www.aoc-creme-beurre-bresse.fr



SYNDICAT CAPRIN DE L'AIN



Le Syndicat Caprin de l'Ain rassemble l'ensemble des éleveurs de chèvres et de brebis laitières du département. Son rôle est de promouvoir l'élevage et les fromages qui en sont issus.

Venez nous retrouver sur les différents stands des Saveurs de l'Ain.

Contact

Syndicat Caprin de l'Ain

Les Soudanières - 01250 Ceyzeriat

Tél : 06 69 47 90 70

céline.facundo@ain.chambagri.fr



Poulet de Bresse à la crème

Ingrédients pour 6-8 personnes

1 Poulet de Bresse ou 1 Poulet Fermier de l'Ain

60 g de Beurre de Bresse AOP d'Étrez

500 ml de crème fraîche de Bresse

semi-épaisse AOP d'Étrez

250 ml de vin blanc du Bugey

100g d'oignons

300g de champignons de Paris

Sel et poivre du Moulin



Préparation

Découpez le poulet et faites-le revenir dans 30 g de beurre de Bresse. Salez, poivrez, ajoutez le vin et 1/2 litre d'eau. Couvrir et faire cuire 20 minutes.

Pendant ce temps, pelez les oignons, nettoyez les champignons, ôtez les pieds et les réserver.

Faire fondre le reste du beurre de Bresse dans une casserole et faire revenir les oignons et les champignons à feu doux.

Ôtez les morceaux de poulet de la cocotte et réserver. Faites réduire de moitié le jus de cuisson, ajoutez la crème fraîche de Bresse et faites réduire à nouveau.

Verser la sauce sur la viande, Placez les oignons et les champignons.

Bon appétit !

**Une recette de la Laiterie
Coopérative d'Étrez**

BIENVENUE À LA FERME



C'est toujours avec plaisir que les agriculteurs de Bienvenue à la ferme vous accueillent sur leurs exploitations. En adhérant, ils s'engagent à respecter la charte Bienvenue à la Ferme et vous garantissent ainsi la qualité de leurs prestations touristiques et agricoles.

La gastronomie

Que ce soit pour une dégustation, un apéritif, un goûter ou un repas en ferme auberge, venez découvrir le goût authentique des produits fermiers du terroir (volailles, fromages, vins...). Vous serez étonné de la variété des spécialités gastronomiques de notre région !

L'hébergement

Un hébergement à la ferme, c'est l'assurance d'un cadre naturel et reposant, en famille ou entre amis, loin des tracas de la ville.

Selon vos moyens ou vos envies, plantez votre tente sur une aire de camping aménagée à la ferme, installez-vous pour une semaine dans une chambre d'hôtes ou bien passez vos vacances dans un gîte rural.

La visite

Que vous soyez en couple, en famille ou entre amis, des activités variées, pédagogiques et ludiques, vous sont proposées. Il y en a pour tous les âges et pour toutes les passions.

Contact

Bienvenue à la Ferme

4 avenue du Champ de Foire - BP 84

01003 Bourg-en-Bresse Cedex

Tél : 04 74 45 56 88

bienvenuealaferme@ain.chambagri.fr

www.bienvenue-a-la-ferme.com/rhone-alpes





Le Bugey, une variété étonnante

Son relief, très contrasté et d'une grande beauté, réserve bien des surprises. Ce "pays vert", ponctué de lacs et de cascades, est semé de châteaux et de villages typiques, parfois haut perchés. Les belles maisons en pierre, les lavoirs, fontaines, grangeons et murets sont en complète harmonie avec la nature. L'air y est pur et la lumière douce. L'observateur avisé percevra cependant les traces d'une histoire tourmentée.

Des viticulteurs passionnés

Discret, mais chaleureux et solidaire, le bugiste se proclame montagnard. Il est fier de son histoire et de sa terre, qui produit des vins de caractère, rouges, blancs ou rosés. Il a passé un accord avec elle : l'homme donne de sa sueur à la vigne, lorsque les pentes escarpées limitent l'usage des machines. Le vignoble offre à son tour de lourds grains sombres ou dorés, dont le nectar fait le bonheur et la fierté de tout le département.

Les vins du Bugey sont essentiellement commercialisés en direct par les viticulteurs. Ils séduisent de plus en plus d'amateurs... les connaisseurs, eux, vous en parleront !

Nos appellations

Bugey Blanc

Majoritairement à base de chardonnay, c'est un vin rond et fruité. Servi bien frais, il agrémenté tous les plats de poissons, ainsi que les cuisses de grenouilles, les fromages à pâte molle et la charcuterie.

Bugey Rouge

En cépage gamay, frais et fruité, il convient aux viandes blanches, à la charcuterie, aux fromages tel le bleu de Gex, ainsi qu'aux grillades.

En Pinot, il a des notes épicées et tanniques pour accompagner les viandes rouges et les gibiers.

Bugey Rosé

Idéal pour l'été, en accompagnement de viandes grillées, salades et les crudités. Le Bugey Rosé se boit jeune, dans les deux ans, et bien frais.

Bugey Mousseux

L'élégance de sa mousse et la finesse de ses bulles permettent d'accompagner harmonieusement les fruits de mer, d'être servi à l'apéritif ou en dessert.

Bugey Cerdon

Ce vin rosé effervescent est élaboré à partir de Poulsard et de Gamay en méthode ancestrale. Sa forte expression aromatique à dominante de fruits rouges (framboise, cassis), son faible degré alcoolique (8° en moyenne) et sa couleur éclatante en font un vin festif et léger qui peut être servi à l'apéritif ou au dessert.

Des vins typiques et originaux

Bugey Mondeuse

Ce vin rouge, puissant et tannique, se révèle parfait avec des gibiers, civets et viandes en sauce. Vin de garde par excellence, il accompagne aussi agréablement les fromages (Tome de Belley, Comté...).

Roussette du Bugey

Ce vin blanc, ferme et riche en arômes, s'associe parfaitement à tous les poissons, les fromages, notamment le ramequin et les truffes fraîches.

Marc et Fine du Bugey

Ces digestifs, issus de la distillation du marc ou du vin, se boivent entre deux plats, accompagnés d'une boule de sorbet de cassis. On les sert habituellement à température ambiante, durée de vieillissement illimité.



Contact

Syndicat des Vins du Bugey/ODG AOC Bugey

6, avenue du 133ème R.I - 01300 Belley

Tél : 04 79 42 20 94

contact@vinsdubugey.net

www.vinsdubugey.net



LA ROUTE DE LA BRESSE



Entre les berges de la Saône et les contreforts du Revermont, la Bresse est un pays de bocage et de grandes étendues verdoyantes légèrement vallonnées.

Avec ces circuits balisés, la route de la Bresse vous conduira à la rencontre d'un patrimoine bressan incontournable.

En plein coeur du bocage, vous apercevrez les fermes bressanes et leurs fameuses cheminées sarrasines. Quant à Brou, monument pré-

féré des Français, il n'échappera pas non plus à votre visite.

La Bresse est un plaisir autant pour les yeux que pour le palais. Prenez le temps de savourer les produits du terroir tel que la volaille de Bresse AOC, les crêpes vonnassienne, les quenelles, la crème et le beurre d'Etrez AOC, ou des spécialités comme le vincuit, la paria, la tarte au fromage où les gaud'rioles et la ventre jaune, des produits à base de farine de maïs grillé.

Un Site Remarquable du Goût

Doté d'un véritable caractère géographique, patrimonial et culturel marqué mais aussi d'un produit local emblématique qu'est la volaille de Bresse, la Route de la Bresse a intégré à ce titre le réseau Site Remarquable du Goût.



LA ROUTE DU BUGEY



Cascades et lacs, vallées et collines, plateaux et crêtes...

Entre le Rhône, la rivière d'Ain et la montagne jurassienne, le Bugey présente une variété étonnante de paysages verdoyants et généreux.

Les 5 boucles jalonnées, de Cerdon à Belley en passant par Saint Rambert en Bugey ou Ambronay, par Vaux en Bugey et Lhuis, en panneaux conduisent à la découverte d'un vignoble renommé et à la rencontre de viticulteurs passionnés. Dans cette région décrite par Brillat-Savarin comme « un jardin anglais

de cent lieues carrées », les plaisirs s'enchaînent avec bonheur et tout en douceur. Fêtes du four et dégustation de tartes aux noix, parties de pêche à la truite ou étape gastronomique autour de la Truffe du Bugey et des A.O.C régaleront les amateurs. Pour les plus animés, ici, la nature offre de nombreuses activités : pêche, rando et cyclo sur la Viarhona.

Au titre de l'A.O.C Bugey Cerdon, ce fabuleux vin pétillant élaboré en méthode ancestrale vaut à la route du Bugey de porter le label site remarquable du goûts.

A faire

Des panneaux d'information sont implantés tout au long de la route et l'ajout de flashcodes permet de percer les secrets des lieux ou de ses environs.



LA ROUTE DE LA DOMBES



La Dombes est souvent décrite comme un vaste plateau argileux, creusé de mille étangs, qui prolonge les terres bressanes vers le sud jusqu'aux portes de Lyon, dominant la Vallée de la Saône à l'ouest et la Plaine de l'Ain à l'est.

Aux frontières de l'air et de l'eau, entre terre et ciel dont elle est le miroir, au-delà du silence, la Dombes résonne, depuis la nuit des temps, de clapotis, de chants, de bruissements, de cris intermittents... de son peuple d'oiseaux, de poissons, de plantes aquatiques.

Au fil des circuits Nord (100 km), ouest (65 km) et Sud

A faire

Téléchargez gratuitement l'application Route de la Dombes (disponible sur Itunes ou Android); Parcourez la Dombes, écoutez, regardez autrement ces lieux...

(105 km), la Route de la Dombes se faufile au cœur de la vie sauvage, et vous guide jusqu'à des étapes incontournables comme le Parc des Oiseaux de Villars les Dombes, les châteaux médiévaux, ses parties de pêche d'étang traditionnelles... Le temps d'une pause gastronomique découvrez alors les bonnes tables et dégustez les produits des étangs : rillettes de carpes, carpe fumée, filet de carpe à l'oseille, filet de carpe au beurre rouge et autre cervelas de carpe sauce à l'oseille ! Des saveurs surprenantes qui valent à la route de la Dombes d'être le porteur du label Site Remarquable du goût.



LA ROUTE DES SAPINS DU HAUT-BUGEY



Mosaïque de paysages, le Haut-Bugey doit sa diversité à sa juxtaposition avec les montagnes du Jura au Nord, le Pays de Gex à l'Est, le Bugey au Sud. Il est délimité à l'Ouest par la rivière d'Ain, frontière naturelle.

Plateaux et sommets enneigés, lacs paisibles, combes forestières et vallées verdoyantes offrent la possibi-

lité de nombreuses découvertes et activités, en toutes saisons. La Route des Sapins est le point de départ d'étapes touristiques insolites, passionnantes.

Le Haut-Bugey est aussi un terroir de caractère, riche de saveurs que vous apprécierez au gré des pauses gastronomiques : Comté et Bleu de Gex, Quenelles sauce Nantua et autres produits de montagne.

A faire

Le long de la Route des Sapins, des bornes Bluetooth et des qr codes informent les visiteurs sur les sites traversés par la Route en diffusant des vidéos sur les terminaux mobiles.



Le Verger Gourmand



Où le retrouver ?

Au magasin fermier :
«Ferm'Andises»
à St-Denis-lès-Bourg



Connaissez-vous la confiture de tomates cerises au thym ? Avez-vous déjà goûté de la gelée de lavande ? Posée sur un toast de chèvre frais ou sur une tarte aux pommes, vous allez vous régaler ! Se faire plaisir, c'est la devise de Christophe Baguet ! Il combine la production de fruits, plantes aromatiques, et de légumes avec une transformation artisanale en gelées, confitures, sirops, pâtes de fruits et sorbets.

Sa gamme évolue en fonction des saisons, des récoltes, de ses inspirations. Après une dégustation, que ce soit un sirop de thym, un chutney de prunes ou une confiture de courgettes, les clients sont conquis...

Contact

Le Verger Gourmand

619 chemin des Rippes à la Chambière
01000 Saint-Denis-lès-Bourg
Tél : 06 62 26 71 31
ch.baguet@sfr.fr

<http://vergergourmand.over-blog.com>

La Gouttière



Brasserie - distillerie, derrière ces mots, les mêmes éléments : la fermentation, la macération, le brassage, la chauffe et le temps.

Nous faisons des boissons vivantes avec des végétaux naturels. A la recherche des vertus des boissons, nous fabriquons en petites quantités des boissons traditionnelles (bière, pastis, verveine, mirabelle,...) et

plus originales (gin, origine du whisky, vodka, ...).

Toute la production est Nature & Progrès.

Contact

La Gouttière

132 chemin de Pré Briset - Meyrieu
01300 St-Germain-les-Paroisses
04 79 81 90 32
06 74 34 67 47

www.la-gouttiere.fr
lagouttiere01@gmail.com



L'ESCAR'PADE

Alexandre et Catherine BLANC

8, rue du Lavoir

CORCELLES

01580 – MATAFELON-GRANGES

(direction Le Port puis Dortan)

Tel: 06 06 57 73 67 – 04 74 77 43 48



Elevage d'escargots



*Visite sur Rendez-vous
(de Juillet à Août)*



Vente Directe

Particuliers et Professionnels

(Produits disponibles toutes l'année)

**Tradition
Convivialité
Gastronomie**



Blanc de volaille roulé aux escargots et escargotine

Ingrédients pour 6 personnes

6 blancs de poulet

36 escargots

1 boîte de 80 grs d'escargotine

Sel et poivre

Préparation de la volaille

Retirer l'os des blancs de poulet, les couper en 2 sans les séparer. Disposer à l'intérieur 6 escargots et 1/6ème de l'escargotine. Refermer le tout en les roulant tout en prêtant attention de laisser la peau sur le tour. Réaliser un saucisson de chaque blanc en les roulant dans du film étirable.

Cuire les rouleaux dans de l'eau à la casserole pendant environ 15 minute. Faire refroidir.

Dresser

Juste avant de servir, retirer le film, colorer les rouleaux à la poêle et les mettre au four à 180°C pendant environ 5 minutes. Servir très chaud.

Une recette Mets et Vins

Caveau Quinard viticulteur récoltant



Vente au caveau
du lundi au
samedi. Le
dimanche sur
rendez-vous
uniquement

Les vignes de la propriété Quinard sont situées sur les hautes rives de la vallée du Rhône. Sur les 12,5 hectares du domaine, prospèrent 57 000 cepes de vignes âgés d'une trentaine d'années. Le respect et les caractéristiques du terroir se transmettent depuis quatre générations !

A 5 km de Belley, suivre direction Culoz (D992) puis à droite Massignieu de Rives. Caveau à gauche à l'entrée du village.

Vins du Bugey A.O.C. : Bugey Blanc Chardonnay, Roussette du Bugey, Bugey Rouge Pinot Noir, Bugey Gamay, Bugey Rosé, Bugey Brut (Méthode Traditionnelle), Rosé Pétillant (Méthode Ancestrale).
Marc du Bugey. Jus de raisin.

Contact

Caveau Quinard

201 Route du Lit au Roi
01300 Massignieu de Rives
Tél : 04 79 42 10 18 - caveauquinard@orange.fr
www.caveauquinard.fr



Rivière d'Ain ferme - brasserie



Depuis plus de 10 ans, notre brasserie locale Rivière d'Ain nous fait découvrir avec passion ses bières ! C'est incroyable : elles sont reconnues parmi les meilleures du monde lors de nombreux concours internationaux !

La brasserie regroupe différentes activités : production agricole (afin de cultiver une partie des matières premières utilisées), fabrication et vente.

Ne repartez pas du département sans avoir goûté nos bières «Rivière d'Ain» !

N'hésitez pas à la demander pour accompagner votre repas ou comme apéritif au restaurant.

Vous préférez les déguster de retour chez vous ou vous souhaitez en offrir en cadeau ? Vous en trouverez chez les cavistes, épicerie fines et autres commerçants locaux qui jouent le jeu et distribuent cette petite production qui mérite le détour !



Contact

Rivière d'Ain

Vente directe : vendredi 14h-17h30 /

samedi : 10h-12h et 14h -17h30

5 rue Samuel Péry (D36) 01640 Jujurieux

Tel : 04 74 39 01 88 - contact@rivieredain.fr

www.rivieredain.fr - www.facebook.com/rivieredain



Domaine Monin

Viticulteur Récoltant

AOC Vins du Bugey - Cru Manicle

Dans le village vigneron typique de Vongnes, Charles Varin-Bernier perpétue savoir-faire et authenticité dans l'élaboration de ses vins AOC Bugey.

Le caveau, une ancienne maison forte, est tout désigné pour apprécier des vins de qualité, avec les réputés Manicle Blanc et Rouge, Bugey Blanc en Chardonnay et Bugey Rouge en Gamay, Pinot, Mondeuse et Rosé, Bugey Brut pétillants et Rosé Brut, sans oublier la Fine et le Marc du Bugey.



Contact

Caveau du Domaine Monin : dégustation et vente

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h

Le dimanche du 1^{er} mai au 15 octobre

Charles Varin-Bernier, Viticulteur Récoltant

255 Chemin des Vignes, 01350 Vongnes

Tél : 04 79 87 92 33 - info@domaine-monin.fr

Agneau Gigotin sur blinis de Gaude

Ingrédients Blinis de gaude (environ vingt)

20g de levure

150g de farine blanche et 150g de farine de gaude

350g de lait

4 jaunes

4 blancs

100g de crème fouettée

Sel

Préparation

Mélanger les farines ensemble. Ajouter la levure puis délayer dans 50g de lait, ajouter les jaunes d'œufs, le reste de lait et le sel. Terminer avec la crème fouettée.

Effeuilé de chou rouge

Enlever les feuilles de chou une par une. Emincer le chou très fin et faire sauter vivement quelques secondes dans une poêle.

Déglacer avec le vinaigre de vin rouge.

Saisir l'agneau de chaque côté et le cuire une dizaine de minutes.

Montage : cuire les blinis de gaude, ajouter un peu d'effeuillé de chou rouge et de fines lamelles d'agneau.

Une recette Le Petit Méziériat et Voyages des Sens

Pâtisserie Chocolaterie Ducroux



Michel et Annie Ducroux ont le sens des produits du terroir. Ils vous proposent toute une gamme de spécialités locales issues de leur savoir-faire et de leur goût pour les bonnes choses. Vous vous régalez de leurs pâtes de fruits, galettes au cassis, sans oublier les chocolats maison : praliné, flocons du colombier, mendiants...

Notre coup de cœur

La galette au cassis du Bugey
Un subtil mélange de pâte sablée, de meringue et amandes ainsi que de gelée de cassis du Bugey faite maison.

Contact

Pâtisserie chocolaterie Ducroux

24, grande rue - 01300 Belley

Tél / Fax : 04 79 81 29 07

LE COQ HARDI

Produits gourmands
Volailles *Mieral*



A Montrevel-en-Bresse depuis 1919, la société MIERAL est spécialisée depuis 4 générations dans la sélection, l'abattage et la transformation de volailles de qualité de notre région : poulets, poulardes, chapons et dindes de Bresse d'Appellation d'Origine Protégée mais aussi pintades, canettes, pigeons, oies et colverts Excellence MIERAL, élevés dans les fermes bressanes sans oublier les poulets, pintades, chapons et dindes Label Rouge « *Le Prince* », en provenance du cœur de la Dombes.

Très attachée aux restaurateurs et commerces de détail régionaux, cette petite société exporte aussi dans un grand nombre de pays ces belles volailles destinées à la restauration. Depuis mai 2011, le magasin Le Coq Hardi propose aux particuliers l'ensemble de cette gamme ainsi qu'un grand nombre de produits français, toujours dans le respect de la qualité.

Contact

Le Coq Hardi

Zone de la Neuve - Avenue de Macon
01440 Viriat (entrée Bourg-en-Bresse Nord)

Tél : 04 74 25 38 71

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h45 / 15h à 19h
et le samedi de 8h30 à 12h45 / 14h à 19h.



Fromagerie l'Abbaye

Située dans le petit village de Chézery-Forens en région Auvergne Rhône-Alpes dans le département de l'Ain, la fromagerie l'Abbaye est l'une des quatre dernières fromageries à fabriquer du Bleu de Gex.

Restée une entreprise à taille humaine, elle produit de façon traditionnelle 210 tonnes de fromage par an pour environ 2.4 millions de litres de lait. Sa principale production est le Bleu de Gex (170 T) mais elle fabrique aussi du Comté, de la Tomme et des fromages blancs.



La fromagerie vous accueille tous les jours de l'année de 8h30 à 12h et de 15h à 18h45. Il est possible de visiter la fabrication chaque matin de 8h30 à 10h30 et le magasin vous laisse découvrir ses produits.

Contact

Fromagerie l'Abbaye

Route de Confort 01410 Chézery-Forens

Té : 04 50 56 91 67

www.fromagerie-abbaye.fr



Barquette d'endive au navet violet, gruë de cacao, Bleu de Gex

Tailler un navet en fine julienne, mariner $\frac{1}{4}$ avec une cuillère à café de vinaigre et une pincée de sel, cuire les $\frac{3}{4}$ restant avec une noix de beurre et deux cuillères à soupe de miel, une petite cuillère à café de gruë de cacao, une pincée de sel et une de piment d'Espelette. Laisser cuire 10 mn, retirer du feu, ajouter le navet au vinaigre, et laisser refroidir.

Préparer autant de feuilles d'endives que de convives, pour s'en servir comme une barquette. Mais l'endive a son intérêt dans la recette pour apporter l'amertume nécessaire à l'équilibre.

Remplir chaque endive avec la préparation de navet et déposer une allumette de bleu de Gex.

Une recette de Sébastien Trihan - Food Truck Fermier

La Boucherie du Centre

Pour Philippe Pochon, être artisan boucher commerçant n'est pas juste un métier mais c'est aussi et surtout une responsabilité, celle de transmettre un savoir-faire, de perpétuer des traditions et d'être digne de la confiance que nous donne les clients chaque jour.

Depuis 15 ans il privilégie un approvisionnement local et exige le respect et le bien être animal, un choix éthique qui lui permet de sélectionner des bêtes de qualité pour ses deux magasins de Bourg-en-Bresse. Ainsi vous trouverez de l'Angus Petit Trèfle et des charolaises de Vandains, du porc noir et veau de lat de Confrançon, des agneaux de la Coopérative des Bergers réunis de l'Ain, les volailles de Bresse AOP et de l'Ain ou de la Dombes sélectionnée par la maison Miéral. Côté traiteur la crème et le beurre AOP de Foissiat sont les ingrédients incontournables des plats cuisinés par nos 3 chefs. Vous pourrez retrouver tous ces produits de base dans la composition de sa gamme de conserve.

Contact

Boucherie du Centre

19 rue pasteur - 01000 Bourg-en-Bresse

Tél : 04 74 23 58 96

4 rue de la petite Hollande - 01000 Bourg-en-Bresse

Tél : 04 74 21 79 92

email : contact@boucherie-du-centre.fr

www.boucherie-du-centre.fr



Le Fumet des Dombes



Artisan fumeur depuis 1988 au cœur de la Dombes, nous avons commencé par valoriser la carpe. Nous fumons une large gamme de poissons : truite, esturgeon, féra, saumons, etc. Nous avons également une gamme de produits cuisinés régionaux : des rillettes, une soupe de poisson, des terrines de poissons et un médaillon de carpe de la Dombes accompagné de sa sauce oseille.

Contact

Le Fumet des Dombes

88 rue de l'Artisanat 01390 St-André-de-Corcy

Tél : 04 72 26 44 42

Notre magasin d'usine est ouvert du lundi au vendredi, 9h/12h et 14h/17h.



Les Perce-Neige

Le Ramequin Bugiste, fromage typique du Bugey, se consomme uniquement en fondue. Affiné pendant 2 mois, il contient 0% de M. G. Nous sommes les derniers à le fabriquer à la ferme.

Situés dans le Bugey, à 700 m d'alt., nous élevons notre troupeau de 80 Montbéliardes et 25 Charolaises en agriculture raisonnée.

Nous commercialisons également la tomme du Bugey, le Bleu d'Indrieux et le Carcaillon, tous fabriqués par Emily.

Vente à la ferme : lundi, mardi et mercredi de 10h à 12h ou sur rendez-vous au 06 23 38 70 81.

La recette du ramequin pour 2 pers : 1 gousse d'ail, 20 g de beurre, 4 ramequins, eau, sel, poivre, crème. Sur feu doux dans un caquelon, hacher finement l'ail et faire revenir dans le beurre. Mettre les 4 ramequins coupés en lamelles, ajouter un verre d'eau chaude. Ajouter de l'eau pour obtenir la consistance d'une pâte à crêpes. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Si vous trouvez le ramequin trop fort, ajoutez de la crème. Consommez comme une fondue savoyarde avec des morceaux de pain rassis piqués sur une fourchette.

Contact

Gaec Les Perce-Neige

Emily Manos - Indrieux 01230 Arandas

Tél : 06 23 38 70 81 - www.ramequin-bugiste.com



Maison Héritier

Producteurs de cardons depuis 1950 (trois générations), nous produisons selon les modes de l'Agriculture Biologique. Tous nos produits sont transformés sur notre exploitation et nous distribuons localement l'ensemble de notre production, ceci afin de contribuer à préserver notre environnement.

Nous proposons du cardon frais de septembre à mars, et toute l'année, des boîtes et des bocaux de côtes, cœurs et cuisinés et des cardons cuits sous vide.

Ce légume, peu connu, se déguste essentiellement dans notre région ; afin de le faire connaître, nous participons régulièrement à divers salons, toujours avec succès.

Vente à la ferme du mercredi au samedi de 9h00 à 12h30 et de 16h00 à 19h30.

Contact

Maison Héritier

1500 avenue de Thiollot

01090 Francheleins

Tél : 06 09 55 80 83 – maison@heritier.fr

www.heritier.fr



Beurrerie d'Étrez



La Beurrerie d'Étrez est une coopérative régionale à taille humaine dotée d'une équipe dynamique et soucieuse d'offrir au consommateur des produits naturels d'une grande qualité gustative.

Elle regroupe 92 producteurs et transforme 32 millions de litres de lait collectés dans un rayon de 40 km.



Contact

Tél : 04 74 25 41 86

contact@laiterie-etrez.com

www.laiterie-etrez.com



Caveau Tissot



Notre domaine est familial et à taille humaine.

Notre caveau est situé au cœur d'un charmant village d'origine médiévale, lové entre des coteaux pentus et ensoleillés, et parcouru par un petit ruisseau, le Buizin.

Nous sommes la 5e génération à travailler les vignes. Après avoir passé de longues années à œuvrer dans le respect de la nature, nous sommes passés en conversion à l'agriculture biologique en 2016.

Nous produisons 9 cuvées différentes, régulièrement citées dans le Guide Hachette des vins. : Jacquère, Chardonnay, Altesse, Roussette du Bugey, Gamay du Bugey, rosé, Mondeuse, vins pétillants en méthode traditionnelle, Bugey blanc brut, Bugey Rosé extra dry.

Appellations : AOC Bugey, AOC Roussette du Bugey, IGP Coteaux de l'Ain

Vente au caveau : samedi 8h30 à 19 h00 et tous les jours sur rendez-vous. English spoken.

Portes ouvertes : le dernier week-end d'avril.

Contact

Caveau Tissot Thierry

Quai du Buizin

01150 Vaux-en-Bugey

04 74 35 80 55 / 06 81 14 02 17

tissot.bugey@gmail.com

Facebook : « Vins du Bugey Thierry Tissot »



A l'Andouillette Châtillonnaise

Spécialité régionale, l'andouillette se déguste chaude, grillée et accompagnée d'une sauce moutarde, ou encore poêlée ou cuite au four avec vin blanc sec, échalotes et crème. De forme oblongue, composée de fraise de veau, de panse de veau dégraissée, coupée, assaisonnée et cuite, enrobée de chapelure... voici « l'Andouillette Châtillonnaise ». Particulièrement savoureuses, les andouillettes de Jean-Pierre Dheyriat sont des produits préparés artisanalement.

Il propose aussi toute une gamme de charcuterie sans colorant ni conservateur : des saucissons secs, jésus et rosette, aux saucissons à cuire, en passant par de nombreuses variétés de terrines (volaille pistache, lapin aux noisettes, foies de volailles marinés au madère, pâté de campagne).

Contact

Jean-Pierre Dheyriat

41 montée du champ de foire

01400 Châtillon-sur-Chalarnonne

Tél : 09 66 80 32 92 - Fax : 04 74 55 20 98



Cerdon Sandrine Bigot

Productrice de Cerdon depuis 2003, Sandrine Bigot exploite 4,5 ha de vignes sur des pentes escarpées à plus de 500 m d'altitude. Au bout du long travail de la vigne à la bouteille, Sandrine vous invite à venir déguster ses vins effervescents. Vous y découvrirez la méthode ancestrale, ce vin à la robe rosée, aux arômes de fruits rouges et à la mousse fine et légère. « Privilégier l'accueil sur l'exploitation, c'est communiquer sur ma façon de travailler, transmettre ma passion et ainsi obtenir la plus belle reconnaissance : la satisfaction de mes clients... »

Le caveau : ouvert du lundi au dimanche sur rendez-vous, fermé les premiers et troisièmes dimanches de chaque mois.

Contact

Cerdon Sandrine Bigot

Hameau de Cornelle

2 rue des Vignerons - 01640 Boyeux St Jérôme

04 74 36 92 47 / 06 72 77 03 16

sandrine.bigot@luxinet.fr

www.cerdon-sandrine-bigot.com



Avec plus de 1700 entreprises sur le département de l'Ain, l'artisanat alimentaire est un secteur dynamique et diversifié entre les métiers traditionnels et les métiers de la restauration.



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Ain



ENVIE DE SAVOURER DES PRODUITS DE QUALITÉ...

Partez à la rencontre des artisans des métiers de l'alimentation. Vous découvrirez une diversité de produits fabriqués maison alliant recettes de terroir et/ou créativité des professionnels pour le plus grand bonheur de vos papilles.

En entrant dans une entreprise artisanale, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, boucherie, charcuterie, restaurant..., vous rencontrerez un entrepreneur de proximité :

- mettant en avant son savoir-faire
- travaillant des produits locaux
- offrant une diversité de produits
- garant d'un service de qualité

Tél. : 04 74 47 49 00 - www.cma-ain.fr

LES CUISINIERS DE L'AIN

L'association des Cuisiniers de l'Ain regroupe les meilleurs chefs et les meilleures tables du département. Ces professionnels sont reconnus pour leur savoir-faire exceptionnel et leur goût à proposer une cuisine pleine de saveurs, véritable vitrine des produits du terroir. Réserver une table dans l'un de ces restaurants est un gage de découverte de produits locaux et régionaux de qualité.



L'Ain compte 17 établissements adhérent à l'association des Cuisiniers de l'Ain.

La Table Bagésienne	Bagé-le-Chatel	03 85 30 54 22	www.latablebagesienne.com
Le Saint Lazare	l'Abergement-Clemenciat	04 74 24 00 23	www.lesaintlazare.fr
Le Petit Mézériat	Mézériat	04 74 25 26 08	www.le-petit-mezeriat.fr
Mets et Vins	Bourg-en-Bresse	04 74 45 20 78	www.restaurant-metsetvins.com
Hôtel restaurant l'Embellie	Val-Revermont	04 74 42 35 64	www.lembellie.org
L'Auberge Bressane	Bourg-en-Bresse	04 74 22 22 68	www.aubergebressane.fr
Le Verre Gourmand	Bourg-en-Bresse	04 74 23 30 60	www.leverregourmand.fr
La Villa L	Château-Gaillard	04 74 39 96 86	www.lavillal.fr
La Tour	Châtillon/Chalonne	04 74 55 05 12	www.hotel-latour.com
Le Français	Bourg-en-Bresse	04 74 22 55 14	www.brasserielefrançais.com
Voyages des Sens	Val-Revermont	04 74 51 39 94	www.voyagesdessens.com
Au Vieux Meillonnas	Meillonnas	04 74 51 34 46	www.auvieuxmeillonnas.fr
La Marelle	Péronnas	04 74 21 75 21	www.lamarelle.fr
La Cour de Récré	St-Martin-du-Mont	04 74 35 58 53	
La Petite Auberge	St-Jean/Veyle	03 85 31 53 92	www.lapetiteaubergeenbresse.fr
L'Autre Rive	St-Laurent/Saône	03 85 39 01 02	www.lautrerive.fr
Charmes de Bresse	Curtafond	04 74 25 70 03	

associationdescuisiniersdelain@gmail.com

Saveurs de l'Ain



Saveurs de l'Ain
4, avenue du Champ de Foire
01000 Bourg-en-Bresse
04 74 45 56 61
saveursdelain@ain.chambagri.fr
www.saveursdelain.fr



Crédits photos : J.F. Basset - A. Perrier - Aintourisme, J.P. Cotti - Aintourisme, Parc des Oiseaux, Chambre d'Agriculture, Phovoir, N O U S.

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



l'Ain,
créateur
d'instant...