

L'AIN, TERRE DE GASTRONOMIE !

COURS DE CUISINE & CHAMPIONNAT DU MONDE DE POULET DE BRESSE A LA CRÈME AU DOMAINE DES SAVEURS - LES PLANONS

Le Domaine des Saveurs-les Planons, à Saint-Cyr-sur-Menthon, vous propose plusieurs rendez-vous gourmands : des ateliers de cuisine, d'avril à juin, lors des "Dimanches des chefs" et les 12 et 14 avril, la 3^e édition du Championnat du monde de poulet de Bresse à la crème. Plongez au coeur de l'excellence culinaire et vivez en direct ce concours où des chefs s'affronteront devant un jury de prestige. Nouveau cette année : le championnat s'ouvre aux amateurs pour révéler de jeunes talents !

6 avril, 4 mai et 1^{er} juin : trois "Dimanches des chefs" avec Michaël Rivoire, boulanger-pâtissier



De la graine à l'assiette, rien ne lui échappe ! Lors de trois ateliers culinaires, Michaël Rivoire, boulanger-pâtissier, vous fait découvrir ses savoir-faire. Venez apprendre à travailler des produits sains et nourrissants, puis savourez de délicieuses recettes dans une ambiance conviviale.

Sur inscription.

A partir de 6 ans.

Tarif : 25 € par personne par atelier (65 € pour participer aux 3 ateliers).

• Dimanche 6 avril de 10h30 à 12h : atelier granola

Le granola, vous connaissez ? C'est un mélange croustillant de céréales, de fruits secs et d'oléagineux, le tout légèrement sucré et doré au four. On l'adore avec un yaourt, du lait ou même seul, à picorer pour le goûter ou le petit-déjeuner ! Découvrez différentes céréales et apprenez à réaliser un granola chocolaté.



• Dimanche 4 mai de 10h30 à 12h : atelier pain d'épices

Plongez dans les saveurs réconfortantes du pain d'épices maison ! Saviez-vous qu'il existe de nombreuses variétés régionales de pains d'épices ? Composez votre propre mélange d'épices pour un pain unique, à votre goût. Le chef Michaël Rivoire vous livrera tous les secrets des diverses recettes traditionnelles de pains d'épices.

• Dimanche 1^{er} juin de 10h30 à 12h : atelier biscuits sablés/crackers

Apprenez à réaliser deux versions de délicieux biscuits fins et ultra-croquants : des crackers salés, parfaits pour l'apéritif et pour accompagner houmous, fromages et tartinades et des sablés sucrés pour le goûter. Grâce à l'utilisation d'un laminoin professionnel, vous apprendrez à travailler la pâte pour obtenir une texture fine et croustillante digne des meilleurs biscuits artisanaux !





Événement organisé par l'association du Championnat du Monde de Poulet de Bresse à la Crème. Entrée gratuite. Plus d'infos : championnatdumondedepouletdebressealacreme.fr

• **Samedi 12 avril de 11h à 19h : championnat du monde de poulet de Bresse à la crème**
Concours amateurs présidé par Georges Blanc, Chef étoilé, Président du Comité de la volaille de Bresse

Pour la 1^{ère} fois, le Championnat s'ouvre aux amateurs.

- > de 12h à 16h30 : début du concours (8 à 12 candidats / 12 jurés / lancement des candidats toutes les 20 minutes)
- > 11h : visite Flash « Ré-inventez le musée » - durée 15 min
- > de 11h à 18h : buvette
- > à partir de 11h30 : restaurant pop-up
- > 15h : visite Flash « Ré-inventez le musée » - durée 15 min
- > de 16h30 à 18h : délibération du jury
- > 18h30 : remise des prix

• **Lundi 14 avril de 12h à 19h : championnat du monde de poulet de Bresse à la crème - Concours professionnels présidé par Régis Marcon, Chef étoilé & Bocuse d'Or 1995**

Huit candidats cuisineront durant deux heures pour livrer leur version de ce plat traditionnel bressan, avec à leur disposition une volaille de Bresse et un kilo de crème de Bresse.

- > de 11h à 12h30 : concours de découpe **présidé par Michaël Bouvier, MOF & Maître d'hôtel à la Pyramide**
- > de 11h30 à 16h : restaurant pop-up
- > de 12h à 18h30 : buvette
- > de 12h à 16h30 : début du concours (8 candidats / 12 jurés / lancement des candidats toutes les 20 minutes)
- > 15h : visite Flash « Ré-inventez le musée » - durée 15 min
- > de 16h30 à 18h : délibération du jury
- > 17h : visite Flash « Ré-inventez le musée » - durée 15 min
- > de 17h à 18h : résultats de la tombola, séances de dédicaces
- > 18h30 : remise des prix



• **Samedi 12 et dimanche 14 avril : restaurant pop-up**

Régalez-vous ! Durant les 2 jours de compétition, un restaurant pop-up s'installe au Domaine des Saveurs-Les Planons.

Au menu : pâté croûte, poulet de Bresse à la crème accompagné de gratin dauphinois, dessert autour de la pomme.

Tarif : 25 € hors boissons.

Sans réservation en fonction des places disponibles.

→ **Plus d'infos :**

Domaine des Saveurs-Les Planons
987 chemin des Seiglières, 01380 Saint-Cyr-sur-Menthon
Ouvert du 24/02/25 au 15/11/25 tous les jours de 10h à 18h (fermé le mardi)
tél. 03 85 36 31 22
E.mail : domainesaveurs@ain.fr
www.ain.fr/musees-animations