

FESTIVAL DES TERROIRS

QUATRIÈME ÉDITION



MAXIME FRÉDÉRIC,
élu meilleur pâtissier
du monde 2025
PARRAIN

LETOURDESTERROIRS.COM

Communiqué de presse - 26 février 2026

FESTIVAL DES TERROIRS - 4^E ÉDITION LES 24,25 ET 26 AVRIL À LYON

À deux mois de son ouverture, le Festival des Terroirs annonce sa quatrième édition à HEAT Lyon, pour trois jours de partage et de célébration du Bien Manger et du Bien Boire. Cet événement rassemblera producteurs, artisans, chefs et passionnés de gastronomie sur 3 500 m² dédiés aux savoir-faire de nos régions, les 24, 25 et 26 avril prochains. Le chef pâtissier Maxime Frédéric sera le parrain de cette 4^e édition.

Avec plus de 15 000 visiteurs attendus, le Festival des Terroirs, porté par l'association du Tour des Terroirs, confirme son rôle de **véritable trait d'union d'échanges entre professionnels et grand public**. Pensé comme un espace de rencontres et de transmission, l'événement s'appuie sur une billetterie solidaire permettant à chacun de découvrir, goûter et apprendre dans une atmosphère conviviale et accessible.

Après Hélène Darroze, Régis Marcon, Claire Heitzler, Emmanuelle Jary et François Perret, l'édition 2026 du Festival des Terroirs sera parrainée par le **chef pâtissier Maxime Frédéric**.

Actuel chef pâtissier du **Cheval Blanc Paris**, sacré **Meilleur Pâtissier du monde 2025**, Maxime Frédéric est également cofondateur de la boulangerie Pleincœur et propriétaire de la ferme familiale normande « Les Secrets de nos vergers », incarnant un lien fort entre haute pâtisserie et terroir.



UNE PROGRAMMATION RICHE ET ENGAGÉE AUTOUR DU GOÛT ET DES TERROIRS

Le Festival des Terroirs proposera une multitude d'animations et de rencontres :

- **Un Food Court 0 déchet** : près de 40 chefs élaboreront des plats mettant à l'honneur les produits de nos régions. Tous les plats seront servis dans de la vaisselle réutilisable, un défi ambitieux pour un événement gastronomique de cette envergure.
- **Un grand marché** réunissant plus de 80 producteurs et artisans venus de toute la France.
- **Des ateliers** animés par les interprofessions et filières de qualité pour sensibiliser aux bonnes pratiques alimentaires.
- **Un espace battle** accueillant une quinzaine de championnats où des chefs s'affronteront devant des jurés de renom.
- **Une librairie gastronomique** proposant dédicaces et rencontres avec auteurs et chefs invités.
- **Une soirée** réunissant 400 chefs, producteurs et partenaires, organisée le samedi dans les salons de l'Hôtel de Ville de Lyon.
- **Une programmation artistique et musicale** exclusive et festive.
- **Un Club Adhérents** proposant des temps forts dédiés aux échanges et aux rencontres entre professionnels engagés.

LES NOUVEAUTÉS 2026

Les festivaliers découvriront **une scène extérieure inédite**, rythmée par les **témoignages inspirants** de grandes figures du monde agricole et gastronomique.

Un **nouvel espace de démonstrations culinaires** prendra place au cœur du grand marché des producteurs et artisans, favorisant proximité et transmission mais aussi la convivialité avec des **mâchons** proposés pour les chefs et producteurs le samedi et le dimanche.

À PROPOS DE L'ASSOCIATION LE TOUR DES TERROIRS :

Depuis 2017, l'association Le Tour des Terroirs valorise les terroirs de France, la consommation responsable et resserre les liens entre les agriculteurs, chefs et les consommateurs à travers la gastronomie française. L'association compte près de 800 adhérents soucieux de qualité et bonnes pratiques. Depuis sa création, plus de 150 événements ont déjà eu lieu dans tout l'Hexagone.

La dernière édition du Festival des Terroirs a rencontré un franc succès auprès des 14 000 visiteurs !



ILS ONT DÉJÀ ANNONCÉ LEUR PRÉSENCE EN 2026

Nos chefs et cheffes



Christophe Hay



Blanche Loiseau



Maxime Frédéric



Matthias Marc



Jean-Rémi Joly



Benoit Charvet



Albane Auvray &
Hugo Riboulet



Arthur Edange &
Vincent Bernard



Mallory Gasbi
& Manon Gouin

ILS ONT DÉJÀ ANNONCÉ LEUR PRÉSENCE EN 2026

Nos producteurs et artisans



Pane Vivo



Neo-ka



Distillerie du Bugey



Agriz



Olio di Serra



Emai Poterie



Domaine Jolibois



Korea Store



Distillerie Sentema



Fauve Craft Bière



Sevenne



Maison To

24-25-26
AVRIL 2026

ORGANISÉ PAR LE TOUR DES TERROIRS

HEAT LYON
H7

MAXIME FRÉDÉRIC,
élu meilleur pâtissier
du monde 2025
PARRAIN

FESTIVAL DES TERROIRS

QUATRIÈME ÉDITION



LETOURDESTERROIRS.COM



PARTICIPEZ
À LA BILLETTERIE
SOLIDAIRE !