

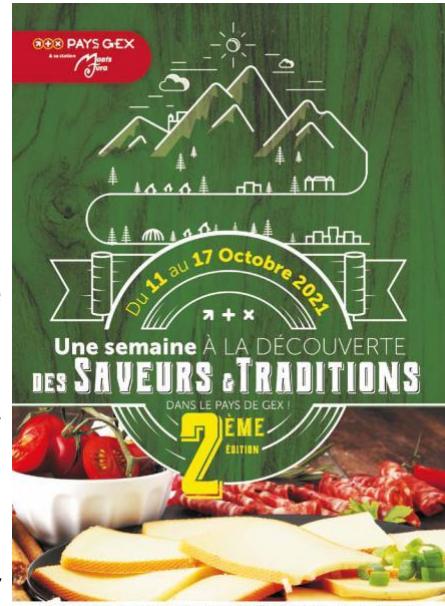
SAVEURS ET TRADITIONS FESTIVAL CULINAIRE DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

CRÉÉ PAR L'OFFICE DE TOURISME
DU PAYS DE GEX & SA STATION MONTS JURA

L'Office de Tourisme du Pays de Gex et sa Station Monts Jura déclare ouverte la saison des plats réconfortants, typiques de la région ! Direction les restaurants pour déguster les meilleurs produits du terroir...

'Saveurs et Traditions' invite tous les restaurants du territoire à composer des **menus 100% locaux** spécialement concoctés pour l'événement. À l'aide d'une [carte interactive](#) localisant restaurateurs et producteurs, chacun peut retrouver où déguster des produits typiquement gessiens.

Ce festival culinaire et solidaire, pour la semaine du goût, incite à **favoriser les circuits-courts et à retourner au restaurant**.



NINA MÉTAYER, INVITÉE D'HONNEUR DÉMONSTRATION CULINAIRE DE LA CHEFFE-PÂTISSIÈRE LE LUNDI 11 OCTOBRE À 14H30

La talentueuse cheffe-pâtissière **Nina Métayer**, élue **Pâtissier de l'année 2016 (par le magazine Le Chef)** et **Pâtissier de l'année 2017 (par le guide Gault & Millau)** lancera le festival le lundi 11 octobre.

L'étoile montante de la pâtisserie a connu de prestigieuses maisons, dont le Café Pouchkine à Paris, a travaillé avec de grands chefs, a participé aux émissions « **Le Meilleur Pâtissier** » (M6) et « **Qui sera le prochain grand pâtissier ?** » (France 2) et a été jury à l'un des plus prestigieux concours mondial de gastronomie : le **Bocuse d'Or**.

Elle ouvre en 2020 une pâtisserie en ligne, [Délicatisserie](#), où elle crée constamment de **nouvelles recettes** dans une démarche de **développement durable, respectueuse de l'environnement** et de production maîtrisée. Elle propose alors des pâtisseries à la demande, composées d'ingrédients naturels, et **zéro déchet**.

Pour l'ouverture de 'Saveurs et traditions', Nina Métayer **cuisinera une de ses créations en direct** et animera une **conférence, ouverte au public**.

Salle du Vidolet à Cessy de 14h30 à 17h - 5€, [Sur inscription](#).

'Saveurs et traditions' se poursuit sur les **marchés de Ferney-Voltaire et Divonne-les-Bains** ainsi que dans des **écoles**, où des Chefs étoilés viennent présenter leur métier aux cuisiniers et consommateurs de demain.

Une **sortie patrimoine gratuite**, à la découverte des fruitières d'Avouson et de Crozet, permettra de découvrir les traditions gastronomiques de la région.

Samedi 16 octobre de 14h30 à 16h30, sur [réservation](#).

NOUVEAUTÉ 2021: Des **cours de cuisine en live** par La Mainaz et le Restaurant des Bergers sont disponibles sur réservation via la plateforme [Togonomy](#) - les 12 et 15 octobre à 18h30.



ZOOM SUR LE BLEU DE GEX (AOC/AOP), PRODUIT GESSIEN INCONTOURNABLE :

En plus de la Papette, traditionnel dessert gessien, du Comté, fromages de chèvre ou vins régionaux, le Pays de Gex possède le célèbre Bleu de Gex, fromage bleu à pâte persillée, doux et léger.

Réputé pour être le fromage préféré de Charles Quint, il est le produit du terroir le plus typique de la région. **Premier fromage au lait cru de vache qui bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**, il est aussi, depuis 1996, une AOP (Appellation d'origine protégée) reconnue par l'Europe. Le Bleu de Gex est fabriqué à partir du lait de vaches de races Montbéliarde ou Simmental, **alimentées de façon traditionnelle** (herbe fraîche en été et foin et céréales pour l'hiver avec un hectare d'herbe au minimum par vache).

visuels presse



Cave – Jiva Hill © LenaKa



Rucher de la Charmille de Voltaire © J. Vanson



© Le Bois Joly



© Syndicat interprofessionnel du Bleu de Gex Haut Jura

INFORMATIONS PRATIQUES :

Saveurs et traditions : Festival de l'Office de Tourisme du Pays de Gex et sa station Monts Jura

Date : 11-17 octobre 2021 / **Lieu :** dans tout le Pays de Gex - Carte interactive [en ligne](#).

Tarifs : Menus en fonction des restaurants participants.

Réservation [en ligne](#) pour la démonstration de Nina Métayer le 11 octobre à Cessy (5 € l'entrée).

Contact : 04 50 28 09 16 - www.paysdegex-montsjura.com