



4 ET 5 OCTOBRE 2025

ESPLANADE DU LAC - DIVONNE-LES-BAINS (Ain)

Gourmandiv' 2025 : Cap sur l'Italie pour une édition étoilée !

Le festival Gourmandiv' revient pour sa 14^e édition et invite les gourmands à un voyage exceptionnel au cœur de la gastronomie italienne ! Les 4 et 5 octobre 2025, Divonne-les-Bains devient l'épicentre de la dolce vita culinaire, au bord du lac, dans un cadre idyllique entre nature et culture. Cette année le parrain est Simone Zanoni, à la tête du restaurant Le GeORGE (1* Michelin, Paris).



L'Italie à l'honneur : entre tradition et créativité

Cette nouvelle édition met en lumière toute la richesse, la diversité et la convivialité de la cuisine italienne. Des produits d'exception, des recettes authentiques, des chefs de renom : tout est réuni pour une immersion sensorielle totale ! Le chef étoilé **Simone Zanoni**, originaire de Lombardie et à la tête du restaurant Le George (1* Michelin, Paris), sera le **parrain** de cette édition. Il animera plusieurs masterclass et partages culinaires autour d'une cuisine italienne moderne, responsable et passionnée.

Marché des Saveurs & Foodtrucks

Plus de **40 producteurs** et artisans, dont des labellisés Saveurs de l'Ain, seront présents pour faire découvrir leurs spécialités. Une **offre street food** variée, gourmande et bien sûr aux accents italiens, ravira toutes les papilles.

Un programme riche et savoureux pour tous les publics

Pendant tout le week-end, Gourmandiv' proposera une programmation accessible, festive et familiale:

- **Un dîner d'exception pour ouvrir les festivités :**

Le coup d'envoi sera donné avec le dîner étoilé signé par **Antonio & Luca Abbruzzino**, duo père-fils emblématique de la haute gastronomie italienne. Un menu exclusif à quatre mains, inspiré de leur Calabre natale, entre mer, montagne et parfums du sud, le 3 octobre au fabuleux Domaine de Divonne.

- **Masterclass & démonstrations :**

- Chefs renommés, dont **Simone Zanoni**
- Fabrication artisanale de pâtes avec l'**Ordre International de l'Orecchietta**
- Pizza acrobatique avec **Quentin Sauret**, champion du monde

- **Ateliers gourmands :**

- Atelier enfants « J'apprends la pizza »
- Atelier MOF « Les P'tits Choux » avec **Johann Favre**
- Pasta fresca avec **la Nobil'Pasta**
- Œnologie, bien-être culinaire, cuisine parent-enfant avec le **LEC**
- Découverte du thé japonais

- **Dégustations & surprises :**

- Dégustations par l'**École Hôtelière de Thonon-les-Bains**
- Recettes locales par **Stéphane Grosnelly**, chef des écoles de Divonne
- La mythique **Boîte noire** : dégustation à l'aveugle, sensations garanties !

- **Animations pour petits et grands :**
 - **Escape game culinaire, Food Lab by Addictlab** (dessin et impression en chocolat)
 - **Parcours gourmand à la médiathèque** : lectures et bouchées surprises
 - **Concours d'orecchiettes**, avec la **Confrérie de la Nobile Pasta**
 - Ateliers interactifs « Les Toqués »

Et aussi...

- Vente de livres culinaires avec la librairie Carré 76
- Expositions de food bloggeurs
- Projets artistiques et scientifiques inédits autour de l'alimentation

Gourmandiv', c'est bien plus qu'un festival : un moment de partage, de découvertes et d'émerveillement, entre gastronomie, culture et art de vivre. Une édition haute en couleurs, en saveurs... et en émotions.

Infos pratiques :

Dates : 4 & 5 octobre 2025

Lieu : Divonne-les-Bains (Centre-ville, lac et Domaine de Divonne)

Entrée libre (sauf dîner du 3/10 – sur réservation)

Site officiel : www.gourmandiv.fr