

Programme  
Officiel

Divonne-les-Bains

# gourmandiv'

Festival Culture & Gastronomie



anniversaire

**SAMEDI** **09 OCTOBRE 2021**

ANIMATIONS, DÉGUSTATIONS, MARCHÉ DES SAVEURS, CONCOURS CULINAIRE, DÎNER ÉTOILÉ



WWW.GOURMANDIV.FR



# Partenaires

L'Office de Tourisme remercie tous ses partenaires pour leur engagement à ses côtés pour cette 10<sup>ème</sup> édition

**La Région**   
Auvergne-Rhône-Alpes



**AIN** <sup>01</sup>  
le Département



**DOMAINE DE DIVONNE**  
GRAND HÔTEL\*\*\*\* - GOLF - CASINO

**Jean Lain**  
Just Drive !



**Carrefour market**   
DIVONNE-LES-BAINS groupe  provençala

**loca**   
réception  
GRUPE KALATY

  
**ÉCOLE HÔTELIÈRE**  
SAVOIE - LEMAN  
— THONON-LES-BAINS —

**Couleur Cuisine**  
Divonne les Bains

LE CAVEAU GESSIEN



*L'épicerie Fine  
de Myrtille*



OFFICE DE TOURISME



4, rue des Bains  
01220 Divonne-les-Bains



+33 (0)4 50 20 01 22



accueil@divonnelesbains.com



www.divonnelesbains.com



www.gourmandiv.fr



www.facebook.com/divonnelesbains



**PASS SANITAIRE  
OBLIGATOIRE**

\*SOUS RÉSERVE DES MESURES GOUVERNEMENTALES EN VIGUEUR

L'accès à l'enceinte du festival nécessite le pass sanitaire. Les entrées sont :

- Place Perdttemps
- Place de l'église, face au Full Moon
- Centre de loisirs par la rue du Mont-Blanc



**Edito**



**2012**

## **Une décennie de plaisirs culinaires à Divonne-les-Bains !**

Ily a 10 ans naissait le projet de créer, autour de la gastronomie, un évènement identitaire de la ville de Divonne-les-Bains. La réponse des acteurs de la ville fédérés autour de cette idée et l'adhésion immédiate du public auront permis, année après année, de faire grandir un festival qui fait aujourd'hui partie de la vie de Divonne-les-Bains et du Pays de Gex. Chaque édition aura proposé son lot de surprises et de nouveautés, faisant de Gourmandiv' un festival en constante évolution, cherchant à se réinventer pour mieux surprendre. Dégustations toujours plus nombreuses, animations, spectacles, concerts, conférences, la gastronomie s'est déclinée un peu plus à chaque édition pour mieux s'offrir aux visiteurs. Gourmandiv' s'est aussi enrichi d'un marché de producteurs mettant en valeur les produits locaux, d'un concours de cuisine amateur encadré par des chefs gessiens et bien sûr d'un dîner étoilé rencontrant toujours plus de succès. Jean Sulpice, Guy Martin, Michel Roth, Guy Legay, Julien Thomasson, Gabriel Biscay... Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, nombreux sont les grands noms de la gastronomie Française ayant participé à Gourmandiv'.

Ce succès n'aurait pas été possible sans le soutien des acteurs socio-économiques et de tous les partenaires qui nous ont suivis au fil des années, et que nous remercions chaleureusement.

**2021**

**Bon festival à tous et rendez-vous dans 10 ans !**

**Vincent Scattolin, Maire de Divonne-les-Bains  
Véronique Baude, vice-présidente du département de l'Ain  
Nicolas Seinturier, président de l'Office de Tourisme**





# Dégustations et démonstrations culinaires



## 11h à 14h DÉGUSTATION SURPRISE

1

par Stéphane Gropelly, chef des restaurants scolaires de Divonne-les-Bains, accompagné des élèves.



## 11h à 16h30 DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

5

par l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains avec les chefs Schirmann et Queytan accompagnés de leurs élèves.



## 11h à 17h ATELIER SCULPTURE

2

autour des légumes « Les petits Choux », animé par Johann FAVRE et Catherine BOTTI (MOF primeur) pour petits et grands.



## 11h à 17h DÉGUSTATION SURPRISE

3

par Guillaume Bourdillon, chef sur Genève, qui relève le défi de vous faire goûter des mélanges de saveurs inhabituelles !



## 11h à 17h ATELIER GOURMAND

4

proposé aux enfants par Les Petits Invités. Les enfants pourront créer des licornes en guimauve et des animaux en fruits. (à partir de 3 ans)





6

**14h à 15h30** DÉMONSTRATION CULINAIRE EXCEPTIONNELLE  
par les chefs et MOF Alain Béchis, Guy Girerd, Gabriel  
Biscay, Georges Paccard et Michel De Matteis.

Au menu : île flottante au caviar  
et papillotes de filets de sole  
aux Saint-Jacques  
accompagnées des  
célèbres sauces  
de Guy Legay.



De 15h30 à 16h, Guy Legay, chef étoilé,  
vous dédicacera son livre  
« Les sauces de Guy Legay »



# Animations



7

**13h30 à 17h30 LA BRASSERIE DES HALLES** : un univers de bistro entièrement dédié aux enfants qui pourront s'improviser chefs de restaurant avec des animateurs pour les accompagner.

**13h30 à 17h30 LE PETIT TRAIN** : à la force des mollets ou des bras, moulinez à bord d'un petit train et saluez au passage les animaux de la ferme.



8



9

**11h à 16h15 SHAKE IT COCKTAILS**

vous propose une initiation à la préparation de cocktails avec 3 ateliers d'une heure à 11h, 13h et 15h, gratuit, sur réservation à l'Office de Tourisme, maxi 8 personnes par atelier.

**11h à 18h Inédit** : participez à un **ESCAPE GAME CULINAIRE** proposé par l'équipe de You Foodish People : un jeu qui associe énigmes et gastronomie pour passer un moment inédit !  
Durée 30 min par groupe de 6 personnes.



10

**12h Inédit** : **ESCAPE GAME CULINAIRE** au **RECTILIGNE** et au **PAVILLON DU GOLF**

Jouez pour manger ! Pour les amateurs d'énigmes et de gastronomie, réservez votre table le samedi midi 9 octobre aux restaurants du **RECTILIGNE** ou du **PAVILLON DU GOLF** et prenez le temps de résoudre des énigmes pour accéder à votre repas ! Sur réservation d'un menu complet et pour 4 tables de 4 personnes maximum par restaurant. Réservation par téléphone au Rectiligne (04 50 20 06 13) ou au Pavillon du Golf (04 50 40 34 13).

Tarif : vous ne payez que le menu du restaurant, le jeu est offert !



# Marché des Saveurs de l'Ain

à partir de 11h



Dégustation et vente par plus de 30 producteurs des Saveurs de l'Ain et de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Venez découvrir la richesse et qualité des producteurs locaux qui font la fierté de notre terroir.



## Liste des producteurs présents sur le marché des Saveurs :

- LA BELLE BLEUE : spiruline paysanne
  - BRASSERIE MAC NEVERS&CO : bières artisanales
  - BRASSERIE GESSIENNE : bières artisanales
  - SAVEURS DE MIEL : production à base de miel
  - DOMAINE MONIN : vins AOC du Bugey
  - Le Cellier LINGOT-MARTIN : vins du Bugey et Cerdon
  - LA CUVERIE : vins AOC du Bugey
  - Le RUCHER des FEES LéMa : miel, pâtes à tartiner...
  - Laiterie ETREZ : produits laitiers AOP
  - ESCARGOTS de la SOURCE : escargots cuisinés
  - C'ATELIER OHAYO : artisan confiseur
  - Amicale EHPAD Divonne : bricelets et confiture
  - La CHOCOLATERIE de MELANIE : artisan chocolatier
  - FOOD TRUCK FERMIER : restauration Saveurs de l'Ain
  - MARAUDE et COMPAGNIE : confiture et compotes
  - VUILLOT Christophe : producteur de volailles
  - RICHARDOT : producteur de champagne
  - Le TOURTIER : charcuteries pâtisseries
  - SAFRAN des VOLCANS : spécialités au safran
  - GAEC des SAPINS : charcuterie de la ferme
  - Confrérie des AMATEURS du BLEU de GEX :  
Bleu de Gex
  - SO GOOD : Traiteur
  - Syndicat de promotion de la crème et du beurre  
de Bresse AOP
- Et bien d'autres encore...

# SPECTACLE DE LA CUISINIÈRE

11



17h30

**Pour clôturer le festival, la compagnie Tout En Vrac vous propose de découvrir l'univers d'une cuisinière complètement déjantée ! Une recette qui va tourner au vinaigre et provoquer des explosions en tous genres !**  
**Durée 35min.**

**12**

# Concours de cuisine :

## Le Trophée Gourmandiv'

**Façon Top Chef, le concours se déroulera en 4 temps :**

**13h :** constitution des brigades.

**De 13h15 à 14h :** début des épreuves en décalage pour les 4 brigades.

**De 16h15 à 17h :** fin des épreuves en décalage pour les 4 brigades.

**17h15 :** désignation des gagnants par le jury composé de chefs et Meilleurs Ouvriers de France et remise des prix par le chef étoilé Michel Roth, parrain du festival.

**Voici les 4 chefs encadrant les brigades :**



### **Julien THOMASSON**

Après avoir fréquenté les cuisines de maisons prestigieuses comme Jean-Paul Jeunet, Pierre Gagnaire à Paris ou encore le Château de Divonne, il rejoint l'hôtel-restaurant de La Mainaz à Gex en mars 2019 et décroche une étoile au guide Michelin en 2020. Homme d'ambition et partageant les valeurs familiales de La Mainaz, le chef Thomasson cuisine à l'instinct avec une volonté sans failles de mettre à l'honneur les producteurs locaux.



### **Jean-François VASSEUR**

Fils d'agriculteur maraîcher dans le nord de la France, le chef Vasseur a été initié très jeune à la qualité des produits. Après de nombreuses expériences dans les cuisines étoilées de grands hôtels, notamment le Château d'Isembourg, le Resort Barrière... le chef Vasseur a intégré le Jiva Hill Resort de Crozet en 2019, dans lequel on ne lui donne qu'une seule consigne « faites-vous plaisir ! » Fervent défenseur des produits régionaux, il propose avec passion une cuisine associant tradition et modernité.



### **Ludovic GOURAUD**

Marqué dès l'enfance par les joyeuses tablées organisées par sa maman, Ludovic Gouraud se tourne naturellement vers les métiers de la restauration. Avec un BEP en poche, il parfait sa formation en parcourant la France et l'étranger dans de grandes maisons, notamment Troisgros, Paul Bocuse, ou Chez Bruce à Londres. En 2007, il décide d'ouvrir avec son épouse à Veronnex le restaurant Sur l'Ardoise dans le style des bistrotis parisiens pour notre plus grand plaisir !



### **Miro MANNINO**

Jeune chef italien de 32 ans, le chef Mannino a obtenu son bac pro cuisine en Italie en 2006 puis a accumulé de nombreuses expériences en Italie comme commis et chef de partie. C'est en Suisse ensuite qu'il a fait ses armes comme chef de cuisine. Aujourd'hui chef au restaurant de La Terrasse Fleurie à Divonne-les-Bains, il nous fait partager sa maîtrise de la cuisine méditerranéenne, française, suisse traditionnelle, orientale et asiatique.

# Plan de la 10<sup>ème</sup> édition de gourmandiv'





## LÉGENDE

-  **ENTRÉE DU FESTIVAL**
-  **DÉGUSTATIONS**
-  **MARCHÉ DES PRODUCTEURS**
-  **ANIMATIONS**
-  **RESTAURATION**
-  **POSTE DE SECOURS**
-  **Enceinte du festival nécessitant le pass sanitaire**



**Le dîner gastronomique du 10ème anniversaire sera préparé par MICHEL ROTH, chef étoilé du restaurant Bayview à Genève, Président du Jury du concours culinaire et parrain du festival cette année et par JULIEN THOMASSON chef étoilé de l'hôtel restaurant la Mainaz à Gex. Ils seront pour l'occasion accompagnés dans la préparation de ce dîner par le chef OLIVIER RICHARD, chef du Domaine de Divonne, et sa brigade.**



# Dîner gastronomique

**Dès 19h30** au Domaine de Divonne-les-Bains par les chefs Michel ROTH et Julien THOMASSON

## **Menu Gourmandiv' 2021**

Accords mets & vins

**Fraîcheur de tourteau au raifort, riviera de lentilles de pays,  
coulis « mangue/passion »**

**Le poisson du lac au jus de coquillages parfumé à la coriandre,  
tétragones au sarrasin torréfié et artichauts marinés**

**Onctueux de champignons au Savagnin, crudités de champignons  
et noisettes, vinaigrette de morilles**

**La canette de Barbarie de la Dombes :  
la poitrine rôtie sur le coffre aux épices douces  
La cuisse « comme une tourte » au foie gras de canard,  
sucs taniques à la sauge**

**La sélection de fromages locaux**

**Déclinaison pommes, poires, morilles, vin Jaune**

**Quelques douceurs sucrées**

**Sur réservation au Domaine de Divonne  
par mail :**

**[conference.divonne@partouche.com](mailto:conference.divonne@partouche.com) ou  
par téléphone 04 50 40 34 34**

**Prix du menu : 140 euros  
Vins proposés par le Caveau Gessien**



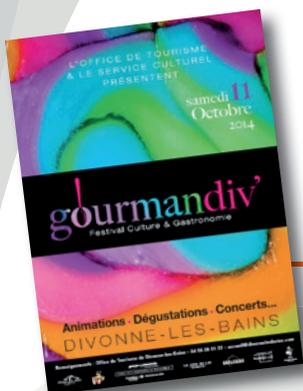
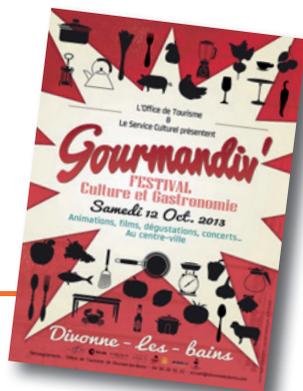


## Gourmandiv, Une recette qui s'améliore...



**2012 :** Dégustations dans les commerces, musique et sculpture sur légumes, spectacles, cinéma... le 20 octobre 2012, le festival est lancé !

**2013 :** Dès la deuxième année, le festival s'enrichit d'un concours de cuisine amateur et de cours de cuisine et dépasse les 1200 festivaliers.



**2014 :** Le festival s'installe sous la halle Perdtemps en plus de la place de l'Office de Tourisme et accueille son premier Meilleur Ouvrier de France.

**2015 :** Le dîner étoilé fait son apparition, ajoutant une touche d'élégance à la journée. Les chefs Guy Martin et Jean Sulpice créent un menu d'exception.





**2016 :** Edition sur le thème du chocolat, Gourmandiv gagne la Grande Rue et passe les 2500 visiteurs.

**2017 :** Le festival continue de grandir et met la volaille de Bresse à l'honneur avec une édition très festive.



**2018 :** Saveurs du monde, dégustations à l'aveugle, les papilles sont à l'honneur pour une journée sur le thème de la découverte.

**2019 :** Meilleurs ouvriers de France, chefs étoilés, concours de cuisine avec les chefs divonnais comme chefs de brigade, 1ère édition du marché des Saveurs de l'Ain, dîner étoilé avec le chef Michel Roth... le festival a la tête dans les étoiles et passe les 7000 visiteurs.



**2020 :** Une très belle édition s'annonçait sur le thème de la bistronomie mais pas d'inquiétude, certaines des animations prévues vous seront proposées... En 2021 ! pour une édition anniversaire que nous vous invitons à découvrir !





L'AGENT IMMOBILIER  
DE FAMILLE

# P'TITS CHEFS EN CUISINE

*Ce soir c'est moi  
qui régale !*



*Recette en Vidéo*

*Cordon bleu  
très très bon*

*Scan me*



IMOGROUP-GRANDGENEVE.COM

ACHAT • VENTE • LOCATION • GESTION



# Acteurs & invités de l'édition 2021

---



**Michel Roth**

Chef étoilé et Meilleur  
Ouvrier de France



**Guy Legay**

Chef étoilé et Meilleur  
Ouvrier de France



**Alain Béchis**

Chef étoilé



**Guy Girerd**

Meilleur Ouvrier  
de France



**Georges Pacard**

Chef étoilé



**Gabriel Biscay**

Meilleur Ouvrier  
de France



**Jacques Henrio**

Meilleur Ouvrier  
de France charcuterie



**Michel De Matteis**

Meilleur Ouvrier de  
France et ancien chef du  
château de Divonne

Toute l'équipe Jean Lain Pays de Gex  
souhaite un bon anniversaire à

**gourmandiv'**  
Festival Culture & Gastronomie

pour ses 10 ans !

## VOS SERVICES

Jean Lain Pays de Gex



### VÉHICULES NEUFS ET D'OCCASION

Audi, Volkswagen, Volkswagen Utilitaires  
Occasions toutes marques



### CARROSSERIE ET ATELIERS

Carrosserie toutes marques et assurances  
Ateliers Volkswagen, Audi, Seat et Skoda



### SERVICES

#### Location de véhicules et van aménagés

Jean Lain Rent et Jean Lain Campervans

**Voiturier** - Prise en charge et restitution de votre  
véhicule sur le lieu de votre choix

**Bornes de recharge** - Véhicules électriques

[www.jeanlain.com](http://www.jeanlain.com)  
04 201 01 201

**JeanLain**  
Just Drive!





# Acteurs & invités de l'édition 2021

---



**Julien Thomasson**  
Chef étoilé au restaurant  
La Mainaz



**Catherine Botti**  
Meilleure Ouvrière de  
France primeur



**Johann Favre**  
Meilleur Ouvrier  
de France primeur



**Olivier Richard**  
Chef au Domaine  
de Divonne



**Christian Schirmann**  
Chef à l'école hôtelière  
de Thonon



**Guillaume Bourdillon**  
Chef sur Genève



**Mikaël Queytan**  
Chef et directeur de formation à  
l'école hôtelière de Thonon



**Sébastien Brocard**  
Chocolatier-pâtissier à  
Divonne-les-Bains



DOMAINE DE DIVONNE <sup>\*</sup>  
GRAND HÔTEL\*\*\*\* - GOLF - CASINO

# *Gagnez un cours de cuisine avec notre Chef!*



À l'occasion des 10 ans de Gourmandiv'  
le Domaine de Divonne vous offre un cours de cuisine  
avec son Chef Olivier Richard suivi d'un repas.

Jouez sur  &  @domainededivonne.com  
à partir du 25 septembre.

\* PARTENAIRE OFFICIEL DU FESTIVAL GOURMANDIV'

Avenue des Thermes - 01220 Divonne les Bains - [www.domainededivonne.com](http://www.domainededivonne.com)