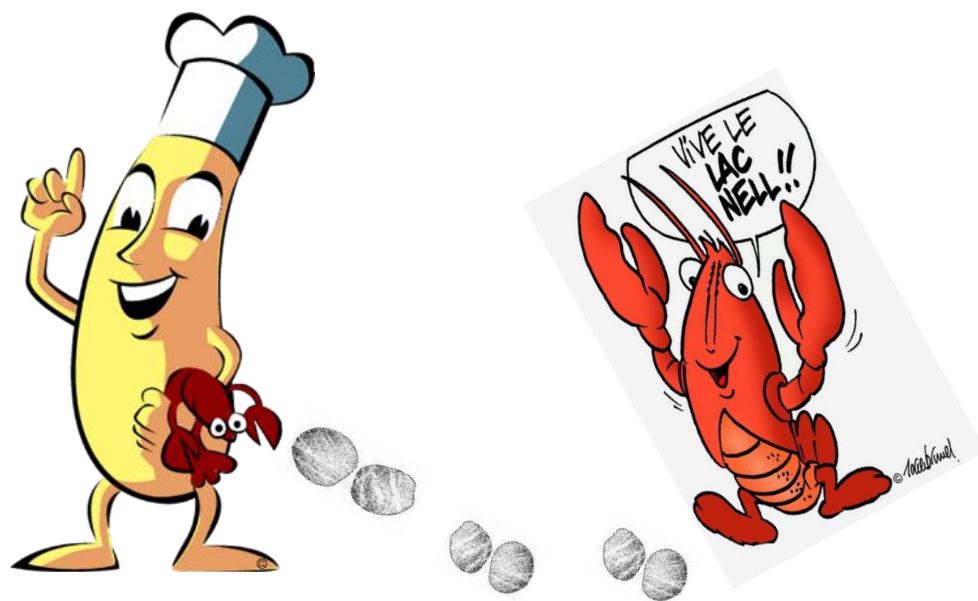


**DOSSIER DE PRESSE**  
**16 -ème Fête de la Quenelle Sauce NANTUA**  
**Et son**  
**Marché des producteurs**  
**5 octobre 2024**

<https://www.quenellesaucenantua.com>



Les confrères ne peuvent pas présenter cette 16<sup>e</sup> fête sans envoyer un signe d'amitié à toutes les chères personnes qui nous ont accompagnés pour remplir notre objectif

### **Présentation de la confrérie**

Lancée une première fois en 2008, la « Fête de la Quenelle sauce Nantua » permet de mettre à l'honneur une spécialité culinaire qui fait partie du patrimoine local et qui contribue à la renommée de la ville et du territoire du Haut-Bugey outre frontières. Fort du succès des quinze précédentes éditions, la confrérie de la quenelle sauce NANTUA organise la 16<sup>e</sup> édition **le samedi 5 octobre 2024** à l'Espace André Malraux à Nantua **de 10h à 18h.**

### **Objectifs de la fête**

- Restaurer le prestige d'un mets savoureux
- Promouvoir et faire vivre un patrimoine culinaire à travers des animations, dégustations et un marché de produits du terroir
- Fédérer et rassembler fabricants, producteurs, restaurateurs et commerçants

## Quelques chiffres

- Entre 1500 et 2000 visiteurs,
- 30 exposants au Marché des producteurs,
- Dégustation de quenelles offertes,
- Des fidèles collectivités et sponsors, sans lesquels cette fête ne pourrait pas avoir lieu,
- Une vingtaine de confrères bénévoles de la quenelle sauce Nantua,
- Des confréries de l'Ambassade pour les démonstrations-dégustations,
- Des visiteurs très satisfaits qui attribuent une note maximum à la qualité des produits proposés,
- Des producteurs très satisfaits : ils sont 90% à avoir atteint leurs objectifs : vendre, fidéliser, conquérir ou se faire connaître,
- Une vingtaine de confréries (ambassade des confréries Auvergne Rhône Alpes, autres confréries qui se déplacent et soutiennent notre fête de la quenelle sauce NANTUA et son marché de producteurs.

## **Programme 2024 de 10 H à 18H**

### **Tout au long de la journée :**

#### **Marché des producteurs : qui accueille 30 stands de producteurs de vente ou de démonstrations ! Liste provisoire**

Démonstrations, dégustations et ventes par les confréries :

CONFRERIE DE LA CHATAIGNE D'ARDECHE

CONFRERIE DE LA NOIX DE GRENOBLE

ACADEMIE DE LA NOBIL PASTA

CONFRERIE DE LA GAUFRETTE MACONNAISE

CONFRERIE DE LA QUENELLE SAUCE NANTUA

CONFRERIE VIN ET RIGOTTE DE CONDRIEU

CONFRERIE DE LA LENTILLE VERTE DU PUY

ETS NOLO (vente de quenelle brochet, comté, Gex)

BOISIER André (Vente d'escargots frais)

EN ROBE DES CHAMPS OVERNEY Irène (tisanes et aromates culinaires)

DOMAINE MONIN (vins du Bugey)

CAVEAU BERNARD (vins de Seyssel)

CHOCOLATERIE COMTE

L'ESCARP'ADE (escargots croquilles ...)

MAISON NEUFCEUR (bonbons, fondants, nougats, guimauves, pâtes de-  
fruits ...)

MAISON HERITIER (cardons)

LE CLOS DES FONTAINES (morilles )

RAVIOLES DE ROYANS (+ pognes)

PISCICULTURE PETIT (Truites fumées, verrines ...)

BRASSERIE L'ETINCELLE (bière)

EPICES MAX DAUMIN

GISLAIN LANGLADE (digestifs de montagne)

BOUCHERIE FOUQUET (andouillettes, saucissons et diverses charcuteries  
fines)

PATISSERIE LORRIEU

LES CAFES MARIE ELISABETH

LES BONBONS DU MOULIN BIZIAT

MARAUDE ET COMPAGNIE (confitures, coulis)

LES BISCUITS DE NICOLAS (biscuits sucrés, salés artisanaux)

FEDERATION DES COOPERATIVES LAITIERES Ch MENETRIER (comté,  
morbier, raclette,Gex)

FERME TRUCHET OSCAR PIVARD (glaces artisanales)

FOOD TRUCK AUBERGE DU PONT SIMANDRE (quenelle sauce Nan-  
tua,riz ou saucisson au beaujolais pommes sautées , Comté dessert café)

EVELYNE EGRAZ (panier en osier)

DECORATIONS DE LA TABLE ODILE,

## **PROGRAMME**

### **Concours de dessins proposé au collège de Nantua et affiché à l'office de tourisme de Nantua**

#### **10h à 18h**

Grand marché de 30 producteurs **pensez à vos sacs isothermes.**

Démonstrations, dégustations par les Confréries de la Quenelle, Châtaigne d'Ardèche, Noix de Grenoble, Gaufrette Maconnaise, Nobil Pasta, Lentille verte du Puy, rigotte de Condrieu ...

#### **11h -11h45**

**Défilé** des confréries Auvergne Rhône Alpes, accompagnées de l'ensemble harmonique de Bellegarde

#### **11h45**

Découverte des produits du terroir par les confréries d'Auvergne Rhône Alpes en présence des élus, des confrères, des exposants.

#### **Repas**

Faites votre marché et installez-vous sur place pour partager un apéritif, un repas de produits locaux

-ou sous chapiteau menu préparé par l'Auberge du Pont 20 € (plateau complet avec quenelle sauce Nantua, riz ou saucisson vigneron ,pommes de terre sautées, Comté glace artisanale de la ferme Truchet , café)

-ou repas chez les restaurateurs locaux

**15h30** concours de dessin pour enfants « dessine-moi une écrevisse »

**15h30 Intronisations.**

## **Les partenaires**

Région Auvergne Rhône-Alpes

- Conseil départemental de l'Ain
- Agglomération Haut-Bugey
- Mairie de Nantua
- Haut-Bugey tourisme
- Ambassade des confréries Auvergne Rhône-Alpes
- NOLO Frères
- Eau de Source Les Neyrolles
- Saveurs de l'Ain
- Services techniques de Nantua

**Les sponsors et partenaires sont répertoriés sur le site internet. Merci à tous, sans vous la fête ne pourrait pas avoir lieu.**

<https://www.quenellesaucenantua.com>

## **Sponsors :**

**Ouvert à tous, chacun peut participer à partir de 50 € :**

- Logo sur notre site internet
- Logo dans le Dossier de Presse
- Une invitation au verre de la convivialité lors de l'inauguration de la fête de la Quenelle à 11h45 .
- Un reçu vous sera délivré pour déduction fiscale

**Chèque à l'ordre de la confrérie de la quenelle à adresser à**

**Arlette BERGER 5 imp du Tilleul CREPIAT 01460 NURIEUX-VOLOGNAT**

**Votre logo à envoyer à [arlette.berger01@gmail.com](mailto:arlette.berger01@gmail.com)**

## Photos 2023









## **Edition 2024**

### **En savoir plus sur la quenelle**

Les plus gourmands, pourront acheter des quenelles fraîches ainsi que de la sauce Nantua !

Des démonstrations se dérouleront aussi grâce à la confrérie de la noix de Grenoble, la confrérie de la Châtaigne, des démonstrations et dégustations de gaufrette mâonnaise, de la Nobil Pasta, de la rigotte de Condrieu, la lentille verte du Puy ...

Le marché des producteurs proposera de nombreux produits : miel, nougat, chocolat, noix de Grenoble, gaufrettes mâonnaises, café, épices, glaces de la ferme du Truchet pâtisseries, confiseries, confitures, pain, escargots, châtaignes, cardons, morilles, ravioles de Romans, lentilles, pâtes, cardons, truites fumées, charcuterie, fromages, liqueur, vins, bière, tisanes.

### **Animation**

Cette journée conviviale est l'occasion de passer un agréable moment autour de bons produits de nos terroirs !

- \*Marché des producteurs avec dégustations, démonstrations
- \*Défilé des confréries en musique, population invitée à suivre le défilé.
- \*Découverte des produits
- \*Concours enfants « dessine-moi une écrevisse »
- \*Intronisations

Le repas sous chapiteau sera servi par le Food truck de l'Auberge du Pont de Simandre au prix de 20 €

Salade : haricots verts tomates fêta

Quenelle de brochet sauce Nantua Riz

ou saucisson vigneron pommes de terre sautées

Comté

Glace artisanale de la ferme Truchet .



Ou chez

Les restaurateurs de Nantua .

**MERCI A TOUS DE  
VOTRE PARTICIPATION**