



Fête de la Quenelle Sauce NANTUA

Marché des producteurs

DOSSIER DE PRESSE 2021



Présentation

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 onze précédentes éditions, la confrérie de la quenelle sauce NANTUA organise l'édition 2021 **le samedi 2 octobre** à l'Espace André Malraux à Nantua **de 10h à 18h**.

- **Objectifs**

- **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.
- 2000 verrines de dégustation de quenelles offertes
- Des fidèles collectivités et sponsors, sans lesquels cette fête ne pourrait pas avoir lieu.
- Une dizaine de bénévoles
- Une dizaine de confrères de la quenelle sauce Nantua pour les démonstrations-dégustations.
- **Des confréries de l'Ambassade des confréries Auvergne Rhône Alpes pour la découverte de leurs produits.**
- **Des visiteurs très satisfaits qui attribuent la note de 4,5/5 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 2021 de 10 H à 18H

10h à 18h

Grand marché de 31 producteurs (voir au verso), pensez **à vos sacs isothermes**.

Démonstrations dégustations par les Confréries de la Quenelle sauce Nantua, de la Châtaigne d'Ardèche, de la Nobil' pasta, de la gaufrette mâconnaise ...

11h à 11h45

Défilé des confréries dans les rues de Nantua avec l'ensemble harmonique de Bellegarde
.11h45

Inauguration de la fête .

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

Faites votre marché et installez vous sur place pour partager un apéritif, un repas de produits locaux ou un repas complet poulet de Bresse/gratin ou food-truck ou repas gastronomique à l'Embarcadère

Les amis de l'alpage animeront la fête

- Tout au long de la journée :

Marché des producteurs : qui accueille cette année 30 stands de producteurs locaux ou de démonstrations !

GAEC L'ESCARPADE (escargots coquille et croquille surgelés, verrines)

LE CAVEAU BUGISTE (vins du bugey)

GHISLAIN LANGLADE (liqueurs)

MAISON NEUFCEUR (bonbons naturels aux fruits, pâtes de fruits, nougats....)

LES RAVIOLES DE ROYANS (vente en vrac ou coffrets)

JEAN PIERRE DHEYRIAT (charcuterie fine, andouillette de châillon/chalaronne)

AIME BERNARD (vins de seyssel)

MAISON HERITIER (cardons bocalés et frais)

DOMAINE MONIN (vins du bugey)

PATISSERIE DUCROUX (pâtisseries, chocolats meringues)

VICTOR BLANC (limonade et cidre)

LES POISSONS DE LA DOMBE (goujonnettes de carpes filet et terrine, rillettes de grenouilles)

ANDRE BOISIER (escargots frais au beurre persillé)

JOEL BILLET (vente de poulets de bresse cru ou rôti crème et gratin)

FROMAGERIE DE L'ABBAYE DE CHEZERY (gex comté tome)

ERWAN BERNARD Brasseur (bière)

CUEILLEUR DU BUGEY Christophe CERESERO (plantes, sirops)

EPICES MAX DAUMIN

LE VERGER GOURMAND Ch BAGUET (confitures coulis chutney)

EARL DE LA SAINTY (rigotte de Condrieu)

SARL CONRAD (foie gras et produits à partir d'oie et canard)

RESTAURANT L'EMBARCADERE (vente de quenelles et dégustation)

ETS NOLO (vente de quenelles)

CONFRERIE DE LA CHATAIGNE D'ARDECHE (dégustation et vente)

CONFRERIE DE LA QUENELLE SAUCE NANTUA (dégustation)

L'ACADEMIE DE LA NOBIL' PASTA (fabrication de pâtes + vente)

CONFRERIE DE LA GAUFRETTE MACONNAISE (fabrication et vente de gaufrettes)

SAFRAN MARCHAND

FERME DE CREPIAT Pain au feu de bois fougasses, pains aux noix, brioches)

AUBERGE DU PONT food truck (cornes de vikings ,crêpes et boissons).

EVELYNE EGRAZ (vannerie artisanale pour arts de la table

Vente de quenelles et de sauce Nantua (penser aux sacs isothermes)

Les partenaires

- Région Auvergne Rhône-Alpes
- Conseil départemental de l'Ain
- Agglomération Haut-Bugey
- Mairie de Nantua
- Médiathèque NANTUA
- Haut-Bugey tourisme
- Ain tourisme
- Ambassade des confréries Auvergne Rhône-Alpes
- NOLO Frères
- Froid et Machines
- Hôtel-restaurant l'Embarcadère Nantua
- Eau de Source Les Neyrolles
-

Partenariats du jour :

Tourisme Haut Bugey : un jeu concours avec des paniers garnis à gagner.



La médiathèque de Nantua :

"Retrouvez à la médiathèque une sélection de livres autour de la cuisine régionale et la cuisine des petits gourmets."



Les sponsors :

Avec la pandémie, l'année 2020 a été difficile pour nos sponsors, nous ne les avons pas contactés mais ils sont invités à la découverte des produits des confréries d'Auvergne Rhône Alpes à partir de 11h45

En savoir plus sur la quenelle

Les plus gourmands, pourront acheter des quenelles fraîches ainsi que de la sauce Nantua mais aussi d'autres variétés (au comté, au Gex)...

Des dégustations seront proposées par la confrérie de la noix de Grenoble, des démonstrations et dégustations par gaufrette mâconnaise, des démonstrations seront faites par la Nobil' pasta le marché des producteurs proposera de nombreux produits locaux :

Animations

La confrérie de la quenelle sauce Nantua et les confréries invitées participeront à un défilé dans les rues de Nantua avec l'ensemble harmonique de Bellegarde-sur-Valserine à 11h.

Les amis de l'alpage animeront la fête

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

- **La presse en parle**

De nombreux articles dans la presse locale, régionale. Mais aussi des articles dans la presse nationale et internationale spécialisée grâce aux invités de marque





Le Progrès et La Tribune



Le Progrès 2017



Ain-tourisme



L'Ainpact



Per a créé l'ambassade de la confrérie de la quenelle sauce Nantua en Suède et à l'occasion de la fête 2015 a remis à son successeur, Thomas Mortensen ,la plaque en cuivre.

Bistro Jarl Birger Jarlsgatan 7, 111 45 Stockholm, Sweden



WOW News <http://www.wownews.se/senaste-nytt/tva-svenskar-dubbas-in-i-ansett-franskt-brodraskap/>

Två svenskar dubbas in i ansett franskt brödraskap

24 april, 2016/i [Senaste nytt/](#)

Bildtext: De svenska riddarna av Le Confrérie de la Quenelle Sauce Nantua från vänster: restaurangchef Thomas Mortensen, Sturehof, källarmästare Pelle Sturén, Sturehof, krögare Per Nordlind, vin- och matskribenten Mikael Mölstad samt gourmetprofilen Björn Blomberg. De rosa baskrarna är brödraskapets signatur.

Det franska brödraskapet av gäddqueneller med kräftsås är i Sverige för första gången för att dubba in två svenskar. En av de stolta riddarna i rosa basker är ingen mindre än Allt om Vins Mikael Mölstad.

I Frankrike finns många brödraskap för att hylla olika franska livsmedel och maträtter. Ett är [Le Confrérie de la Quenelle Sauce Nantua](#) – översatt Brödraskapet för Queneller med Nantuasås. Det handlar alltså om en av Frankrikes nationalrätter – gäddqueneller med kräftsås.

Nu har ytterligare två svenskar blivit introducerade i brödraskapet nämligen vin- och matskribenten tillika Allt om Vins medarbetare Mikael Mölstad och [Sturehof](#)sprofilen och källarmästaren Pelle Sturén.

Genom att dubba riddare även utanför gränserna ges möjligheten att föra ut budskapet om fransk gastronomi. Sedan tidigare är tre svenskar de enda utländska medlemmarna – nämligen Björn Blomberg, Per Nordlind och Thomas Mortensen.

Så, hur kommer det sig då att just Sverige fått den här äran? Vi frågade Mikael Mölstad.

– Det beror på att Björn Blomberg som bor i Lyon och Per Nordlind som drev [Bistro Jarl](#) blev ambassadörer för gäddqueneller tack vare deras gastronomiska kvalitet. Nu är Sturehof ambassadörer efter att deras kökschef Ola Stålnacke vann en tävling i Nantua bland franska och internationella kockar för att göra den bästa gäddquenellen med Nantuasås. Därav intresset för Sverige, De ville helt enkelt komma hit för att se vad vi gör så bra.

Dubbningen av de båda riddarna skedde på restaurang Sturehof i Stockholm. Själva dubbningen utfördes av brödraskapets stormästare Arlette Berger från orten Nantua som ligger nära schweiziska gränsen där rätten har sitt ursprung.

Text: Sarah Djerf

Traduction approximative :

Deux Suédois dans la fraternité surnommés français réfléchie

24 avril 2016 / dans [Dernières Nouvelles](#) /

Légende: Les Chevaliers de Le suédois Confrérie de la Quenelle Sauce Nantua de gauche: gérant du restaurant Thomas Mortensen, Sturehof, maître de chai Pelle Sturen, Sturehof, restaurateurs Par Nordlind, vin et écrivain alimentaire Michael Molstad et profil gastronomique Björn Blomberg. Les roses Bérets sont la signature de la Fraternité.

Les Frères français de gäddqueneller avec sauce aux écrevisses est en Suède pour la première fois de doubler les deux Suédois. L' un des fiers chevaliers en béret rose est nul autre que Michael Tout à propos de Vins Molstad.

En France, il y a beaucoup de fraternité pour honorer divers aliments et des plats français. L'un est [Le Confrérie de la Quenelle Sauce Nantua](#) - traduit Confrérie des quenelles avec Nantuasås. Ceci est donc l'un des plats nationaux français - gäddqueneller avec sauce aux écrevisses.

Maintenant, deux autres Suédois ont été introduits dans la Fraternité à savoir le vin et écrivain alimentaire qui est tout au sujet du personnel Mikael Molstad Vins et [Sturehof](#) sprofilen et cave maître Pelle Sturen.

Par dub chevaliers en dehors des limites étant donné la possibilité de faire passer le message de la gastronomie française. Auparavant, trois Suédois, les seuls membres étrangers - à savoir Björn Blomberg, North Per Lind et Thomas Mortensen.

Alors, comment est-il alors que la Suède a reçu cet honneur? Nous avons demandé à Michael Molstad.

- C'est parce que Björn Blomberg, qui vit à Lyon et Per Nordlind conduit [Bistro Jarl](#) est devenu ambassadeurs pour gäddqueneller grâce à leur qualité gastronomique. Maintenant, les ambassadeurs Sturehof après leur chef de Ola Stålnacke a remporté un concours de Nantua parmi les chefs français et internationaux pour tirer le meilleur gäddquenellen avec Nantuasås. D'où l'intérêt en Suède, ils voulaient simplement venir ici pour voir ce que nous faisons si bien.

Le doublage des deux chevaliers a eu lieu au restaurant Sturehof à Stockholm. Le doublage a été fait par la Fraternité Grandmaster Berger Ariette de la localité Nantua située près de la frontière suisse, où elle a ses origines.

Texte: Sarah Djerf

