

FÊTE DE LA QUENELLE SAUCE NANTUA

📍 À Nantua

Espace Malraux
Avenue du Dr Grézel

Vive
les
17 ans



Samedi 4 Octobre 2025

De 10h à 18h



🍷 11h - **Grand Défilé**

Avec les confréries de toute la région Aura accompagnées par l'ensemble harmonique de Bellegarde et de l'école de rugby de Nantua

🍷 11h45 - **Apéritif découverte des produits locaux**

♦ Repas quenelles sous chapiteau (21 €) ou restaurateurs locaux

🎨 15h00 - **Concours de dessin enfants** : Dessine-moi une écrevisse

🎂 15h00 - **Cérémonie d'intronisation**

🛍️ **Toute la journée : Marché gourmand**
30 producteurs



Les confrères ne peuvent pas présenter cette 17^e fête sans envoyer un signe d'amitié à notre cher François Pertreux qui a été un véritable pilier pour la confrérie, non seulement compétent, bienveillant mais son esprit de camaraderie nous a enrichi, et consolidé.

Cette 17^e -ème fête lui est dédiée .Merci François !

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 seize précédentes éditions, la confrérie de la quenelle sauce NANTUA organise la 17^e -ème édition **le samedi 4 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 2025 de 10 H à 18H

Marché des producteurs : qui accueille plus de 30 stands de producteurs de vente ou de démonstrations !

Démonstrations, dégustations et ventes par les confréries :

- *CONFITURES /MARAUDE ET COMPAGNIE
- *CHOCOLAT/CHOCOLATIER COMTE
- *PATISSERIE /LORIEUX
- *BISCUITS /LES BISCUITS DE NICOLAS (biscuits sucrés, salés°
- *NOUGAT MIEL/ BERENGERE NEUFCEUR
- *LES BONBONS DU MOULIN DE BIZIAT
- *TISANES /EN ROBE DES CHAMPS OVERNEY Irène
- *GLACES ARTISANALES /FERME TRUCHET OSCAR PIVARD
- * BIÈRE /BRASSERIE L'ETINCELLE
- *VINS DU BUGEY /DOMAINE MONIN VARIN BERNIER
- *VINS DE SEYSSEL /CAVEAU BERNARD
- *DIGESTIFS DE MONTAGNE GISLAIN LANGLADE
- *CARDONS/MAISON HERITIER
- *ESCARGOTS /L'ESCARPADE
- *ESCARGOTS FRAIS /BOISIER André
- *MORILLES /LE CLOS DES FONTAINES
- *RAVIOLES /RAVIOLES DE ROYANS FABRICE BODOIN
- *ANDOUILLETTE /BOUCHER CHARCUTIER TRAITTEUR FOUQUET
- *FOIE GRAS/ THIERRY LEGOUFFE CONFRÉRIE LA TRUFFADE
- *QUENELLES NOLO /BLEU DE L'AIN

- *ST NECTAIRE /COMMANDERIE DU FROMAGE ST NECTAIRE
- *ST MARCELLIN/CONFRÉRIE DU ST MARCELLIN
- * FROMAGE DE CHÈVRE/DOMAINE DES BALLIFAYS
- *LENTILLE/ VERTE CONFRÉRIE DE LA LENTILLE DU PUY
- *NOIX et HUILE CONFRÉRIE DE LA NOIX DE GRENOBLE (démonstration dégustation)
- *CHÂTAIGNES /CONFRÉRIE DE LA CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE (vente dégustation)
- *PAIN CONFRÉRIE DES TALMELIERS DU BON PAIN.
- *PÂTES FRAÎCHES /CONFRÉRIE DE LA NOBIL PASTA (démonstration vente de pâtes et divers produits italiens)
- *GRENOUILLES /APPED DE LA DOMBE
- *SAUCISSONS /CONFRÉRIE DE LA NOBLE ROSETTE
- *PAIN /LES TALMELIERS DU BON PAIN
- * LIVRES DE CUISINE ET DIVERS /CONFRÉRIE DES AMATEURS DU BLEU DE GEX
- *ARTICLES OSIER/ÉVELYNE EGRAZ
- *LIVRES DE CUISINE /DOMINIQUE ESTHER ET EVELYNE
- LIVRE DE NANTUA JH LAURENT ET A

-
-

EXTERIEUR

- ·APÉRITIF /QUENELLES /CONFRÉRIE DE LA QUENELLE ACCOMPAGNEE DE L'HARMONIE DE BELLEGARDE
- TRUFFADE /THIERRY LEGOUFFE CONFRÉRIE DE LA TRUFFADE
- RESTAURANT AUBERGE DU PONT SIMANDRE 21 €
LE REPAS sous chapiteau quenelle sauce Nantua
- LES GLACES DU TRUCHET
- *CAFE /MARIE ELISABETH
- FOOD TRUCK Café diverses boissons ,crêpes,gaufres .
- OU RESERVEZ CHEZ
- RESTAURANTS PARTENAIRES NANTUA

PROGRAMME

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, Nobil Pasta, Amateurs du bleu de Gex , Talmeliers du bon pain ,Truffade, Lentille du Puy ,Noble rosette .

11h

Défilé des confréries Auvergne Rhône Alpes, accompagnées de l'ensemble harmonique de Bellegarde et des petits rugbymen de Nantua .

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 21 € (plateau complet avec quenelle sauce Nantua, riz ou saucisson au vin, pommes de terre sautées, Comté glace artisanale de la ferme Truchet , café)

-ou repas chez les restaurateurs locaux .Pensez à réserver .

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

15h30 Intronisations.

Les partenaires

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

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

Photos







Edition 2025

En savoir plus sur la fête

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, académie de la Nobil Pasta, la confrérie de la lentille verte du Puy

Le marché des producteurs proposera de nombreux produits : miel, nougat, chocolat, noix de Grenoble, glaces de la ferme du Truchet pâtisseries, confiseries, confitures, pain, foie gras, escargots, grenouilles, châtaignes, cardons, andouillettes, morilles, ravioles de Romans, truffade, lentilles, pâtes, cardons, 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 avec harmonie de bellegarde , les petits rugbymen de Nantua, la population invitée à suivre le défilé.

*Découverte des produits

*Concours enfants « dessine-moi une écrevisse »

*Intronisations

Le repas sous chapiteau sera servi par l'Auberge du Pont de Simandre au prix de 21€

Terrine

Quenelle de brochet sauce Nantua et sa garniture

ou saucisson au vin et sa garniture

Comté

Glace artisanale de la ferme Truchet .



Ou chez
Les restaurateurs de Nantua.

**MERCI A TOUS DE
VOTRE PARTICIPATION**