

11-12-13 AVRIL 2025
HEAT & H7
LYON CONFLUENCE

ORGANISÉ PAR



FESTIVAL DES TERROIRS

Dossier de presse

.....



SOMMAIRE

.....

p.3

**LE TOUR DES TERROIRS ORGANISATEUR
DU FESTIVAL DES TERROIRS**

p.4

LE FESTIVAL DES TERROIRS : QU'EST-CE QUE C'EST ?

p.5

LA MARRAINE ET LE PARRAIN EN 2025

p.6

**3 JOURS D'EXPÉRIENCES, D'ANIMATIONS,
DE DÉCOUVERTE ET DE PARTAGE AUTOUR
DE NOS TERROIRS**

p.7

ZOOM SUR LA GRANDE TOURNÉE DES TERROIRS

p.8

LES DIFFÉRENTS ESPACES DU FESTIVAL DES TERROIRS

p.11

LES NOUVEAUTÉS DU FESTIVAL DES TERROIRS EN 2025

p.12

ILS SERONT AU FESTIVAL DES TERROIRS EN 2025

LE TOUR DES TERROIRS, ORGANISATEUR DU FESTIVAL

Depuis 2017, l'association valorise les professionnels des métiers de bouche, producteurs et artisans soucieux de qualité. Elle crée une dynamique collective et **fédère les acteurs du Bien Manger pour dynamiser nos territoires**, les circuits courts et redonner leur place et leur importance à nos producteurs.

Organisatrice de nombreux événements et activités gourmandes, Le Tour des Terroirs fait **rayonner le potentiel gastronomique et culturel de nos régions** en valorisant les savoir-faire et produits de nos terroirs.

Aujourd'hui, **l'association regroupe plus de 300 restaurateurs et 350 producteurs et artisans**. Depuis 2017, l'association a organisé et participé à **+90 événements** notamment "Le Festival des Terroirs", "Les Toqués de l'Agriculture", SIRHA Lyon, Omnivore Paris, et de nombreuses journées chefs x producteurs !



25k abonnés
Instagram



16k destinataires
de la Newsletter



+650 adhérents
producteurs & chefs



+300 retombées
dans les médias



LE FESTIVAL DES TERROIRS : QU'EST-CE QUE C'EST ?

.....

Lyon, et plus particulièrement Heat Lyon, accueille à nouveau le Festival des Terroirs pour trois jours de partage et de célébration du Bien-Manger. Cet événement unique **rassemble producteurs, artisans, chefs et passionnés de cuisine** sur 3 500 m² dédiés aux saveurs et savoir-faire de nos régions, les 11, 12 et 13 avril prochains.

Avec plus de 15 000 visiteurs attendus, le Festival des Terroirs, organisé par l'association du Tour des Terroirs, s'affirme comme **un terrain d'échanges privilégiée entre professionnels, journalistes et grand public.**

Une billetterie solidaire est en ligne sur le site internet du Festival (www.festivaldesterroirs.com) permettant à chacun de soutenir l'événement à hauteur de ses moyens.



.....

LE FESTIVAL DES TERROIRS EN UN CLIN D'OEIL

- **3** jours de fête autour du Bien-Manger - 11, 12 et 13 avril 2025
 - **3 500 m2** de terrain d'expression, à Lyon
 - **90** chef.fes
 - **75** producteurs et artisans
 - **+ 14 000** visiteurs attendus : journalistes, professionnels et grand public
 - Une billetterie solidaire
-

LA MARRAINE ET LE PARRAIN EN 2025

Chaque année, le Festival des Terroirs a sa marraine, son parrain ou les deux ! En 2023, c'est la cheffe multi étoilée, **Hélène Darroze** qui était marraine de l'événement. En 2024, la cheffe pâtissière **Claire Heitzler** et le chef triplement étoilé **Régis Marcon** ont endossé le rôle de marraine et parrain.

Cette année, la marraine de l'événement est **Emmanuelle Jary** accompagnée de **François Perret** dans le rôle de parrain.

EMMANUELLE JARY

C'EST MEILLEUR QUAND C'EST BON



Ethnologue en haute cuisine française puis journaliste spécialisée dans la gastronomie et le voyage, c'est en 2016 que Emmanuelle Jary lance « C'est meilleur quand c'est bon ! » avec son compagnon Mathieu Pansard. Leur objectif : défendre une gastronomie engagée et mettre en valeur le terroir français auprès d'une communauté de plus d'un million de personnes sur leurs réseaux sociaux et vingt milles abonnés à leur revue !

FRANÇOIS PERRET

RITZ PARIS

On lui doit une madeleine de Proust format XXL à se damner, une réinterprétation du petit écolier à base de riz au lait et une myriade d'autres créations pâtissières. Après avoir imposé son savoir-faire en cuisine, François Perret est désormais meilleur chef pâtissier de restaurant du monde et a reçu le titre de la Meilleure Pâtisserie du Monde en 2024.



3 JOURS D'EXPÉRIENCES, D'ANIMATIONS, DE DÉCOUVERTE ET DE PARTAGE AUTOUR DE NOS TERROIRS

- Un **Food Court** invitant près de **35 chefs** à faire découvrir les produits de nos terroirs à travers leur cuisine
- Un **marché regroupant 75 producteurs artisans, rivé sur les territoires**
- Un **espace Battles** avec plus de **10 championnats** organisés : le meilleur tartare de boeuf, oeuf mayo, aligot, ... **(nouveau 2025)**
- **Temps forts B to B** durant le Festival comme “Le Tour du Marché des Chefs” organisé le dimanche matin **(nouveau 2025)**
- Une **scène format "table d'hôtes"** animée par des démonstrations culinaires et tables rondes
- Des **ateliers interactifs animés par des chefs, producteurs et partenaires**, pour sensibiliser et transmettre aux visiteurs à leur savoir-faire et leurs bonnes pratiques
- Des mâchons, apéros, goûters proposés dans **le Club Adhérents**
- Des **temps forts dédiés aux scolaires** pour sensibiliser les jeunes aux bonnes pratiques alimentaires **(nouveau 2025)**
- Une **Soirée Terroirs** organisée pour **400 chefs, producteurs et partenaires** au Palais de la Bourse de la Ville de Lyon
- Une ambiance festive avec des **concerts et une programmation artistique** imaginée par **HEAT**
- Une soirée de pré-opening baptisée “**La Grande Tournée des Terroirs**” regroupant **350 personnes dans 7 restaurants lyonnais. (nouveau 2025)**

ZOOM SUR LA GRANDE TOURNÉE DES TERROIRS

La première Grande Tournée des Terroirs, un pré-opening exclusif invitant 350 convives à un parcours gastronomique exceptionnel : **350 convives auront la chance de participer à une expérience immersive unique**. Un circuit passera dans sept établissements emblématiques de Lyon.

Les convives découvriront **des styles culinaires et ambiances variés** à l'image de la richesse des terroirs de la destination : d'un service gastronomique raffiné dans un restaurant étoilé à une expérience urbaine et décontractée, en passant par un authentique bistrot au charme traditionnel.

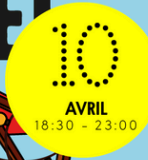
Le parcours est libre : **les convives commencent l'aventure dans l'établissement de leur choix** dès 18h30 et visitent chaque adresse dans l'ordre souhaité, jusqu'au dernier service à 23h.

Le dessert sera à emporter et à récupérer à tout moment dans l'étape, pour conclure ce parcours gastronomique sur une note sucrée, à savourer selon leurs envies.

64 € la place, sur réservation uniquement, sur le [site internet du Festival](#).

PRÉ-OPENING DU FESTIVAL DES TERROIRS

LA GRANDE TOURNÉE



LEPTINE • MURMURES • L'ATELIER DES AUGUSTINS • SOIF
BOF FROMAGERIE • TOKÉ • MINNA

LES CHEFS QUI PARTICIPENT

- Steven Pellegrino - Leptine
- Noé Saillard - Murmures
- Thomas Belval-Sanna - L'Atelier des Augustins
- Arthur Verdiel - Soif !
- Sophie Martinez - Fromagerie B.O.F
- Loucas Gervasi - Toke
- Tiago et Julia - Minna

LES DIFFÉRENTS ESPACES DU FESTIVAL

Espace Food Court



L'espace Food Court rassemblera une quarantaine de chef.fes !

Les chef.fes cuisineront en binôme avec des pâtissier.es afin de proposer des recettes inédites, en mettant en avant les produits de nos terroirs !

Participeront : Léo et Lisa Troisgros (La Coline du Colombier), François Perret avec l'Institut Lyfe, Brandon Dehan (Oustau de Baumanière), Julien Serri, Albane Auvray et Hugo Riboulet (GROOT), Danny Khezzer (Sheesh), Romain Hubert (L'Emulsion), Jean-Rémi Joly (Maison Joly), Etienne Culot ...



Marché de producteurs et artisans



À sein de la grande halle, s'installeront pendant les trois jours du Festival plus de soixante dix producteurs, artisans et fabricants de boissons !

Le marché des producteurs et artisans mettra à l'honneur l'ensemble des terroirs de l'Hexagone !



LES DIFFÉRENTS ESPACES DU FESTIVAL

La Scène Terroirs



La Scène Terroirs accueillera de nombreuses tables rondes et masterclasses. Chefs, producteurs, acteurs des différentes filières viendront débattre sur différents enjeux auxquels ils font face.

Quelques exemples de thématiques : “Restaurer la restauration : quelle recette pour sortir de la crise que rencontre le secteur ?” proposée par Restaura avec Eloi Spinnler, Sarah Hamza, Raphaëlle Asselineau et Iris Liberty, ou encore “Réduire le gaspillage alimentaire : Ensemble pour un futur durable” proposée par la DRAAF AURA avec Jean Covillault, Sophie Hug, Grégory Chardon et Agnès Rondard



Le Labo



Un espace baptisé "Le Labo" prendra vie durant les trois jours du Festival !

Des ateliers et des dégustations seront proposés par des professionnels des métiers de bouche, des producteurs, artisans et des partenaires, pour sensibiliser et transmettre aux visiteurs leurs savoir-faire et leurs bonnes pratiques. Dégustation à l'aveugle, fabrication de pâté-croûte, restauration Kintsugi... de nombreuses animations seront proposées, à l'image de la richesse des savoir-faire de nos adhérents !



LES DIFFÉRENTS ESPACES DU FESTIVAL

Les autres espaces



Le Club Adhérents : les adhérents de l'association, les partenaires de l'événement et les intervenants y auront accès. Dans cet endroit confidentiel, de nombreux chefs et partenaires se succéderont pour proposer des temps forts thématiques, et régaler les convives.

L'espace librairie et dédicaces, où de nombreuses personnalités comme Emmanuelle Jary, Loïc Ballet, Fabien Paireon, François Perret, Juliette Henry, Danny Khezzar, Jérémy Galvan, dédicaceront leurs ouvrages.

L'espace pétanque, où s'affronteront des binômes chefs, producteurs vs festivaliers.

Le studio podcast dans lequel différentes chaînes prendront place pour réaliser leur podcast sur le Festival.

Un bar à vin avec une sélection de vins de nos adhérents qui y seront proposés.

L'espace sonore où artistes et chefs mixeront derrière les platines.



LES NOUVEAUTÉS DU FESTIVAL EN 2025

.....

Dans une démarche forte en faveur de l'écoresponsabilité, le Festival des Terroirs met en place pour la première fois de la **vaisselle réutilisable sur l'ensemble du Food Court**. Une initiative rare dans l'événementiel, qui relève le défi logistique et environnemental de réduire considérablement les déchets tout en offrant une expérience culinaire engagée et durable.

Cette année, la journée du vendredi sera consacrée à l'**accueil des scolaires**. Tout sera mis en place pour sensibiliser les plus jeunes à l'importance du Bien-Manger, aux enjeux de demain et peut-être susciter des vocations !

Le Festival accueillera également l'étape régionale du **championnat du monde de l'œuf mayonnaise organisé avec l'A.S.O.M.**

Pour la première fois, la soirée de pré-opening prendra la forme d'une **Grande Tournée des Terroirs** dans laquelle les convives déambuleront dans sept établissements lyonnais.



ILS SERONT AU FESTIVAL DES TERROIRS EN 2025

.....



Danny Khezzer



Léo et Lisa Troisgros



Eloi Spinner



Brandon Dehan



Loïc Ballet



Julien Serri



Le Grand Gaulois



Hugo Riboulet



Albane Auvray

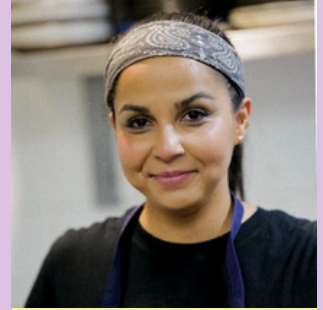
ILS SERONT AU FESTIVAL DES TERROIRS EN 2025



Jean Covillault



Mélissa Djabourian



Sarah Hamza



Jérémy Galvan



Stéphane Buron



Cédric Burtin



Bastien de Changy



Jean Sévègnes



Christian Têtedoie

ILS SERONT AU LE FESTIVAL DES TERROIRS EN 2025

.....



Pane Vivo



Manufacture Paysac



Oumami



Domaine Rostaing-Tayard



Maison Dehesa



Neo-ka



Motsent



Distillerie du Bugey



JNPR

ILS SERONT AU LE FESTIVAL DES TERROIRS EN 2025



Azimut Brasserie



By Chris K



Agriz



Domaine des Hautes Glaces



Olio di Serra



Sab's



Sillon Conserverie



Emaï Poterie



Domaine Jolibois

FESTIVAL DES TERROIRS

www.festivaldesterroirs.com

