

LES INVITÉS

LES INVITÉS

PLAN DU SITE

NOS PARTENAIRES



DU 25 AU 27 JANVIER 2012

- ★ CHALLENGE CULINAIRE
- ★ MARCHÉ DES NEIGES
- ★ COURS DE CUISINE
- ★ ATELIERS POUR ENFANTS
- ★ DÉGUSTATION DE VINS
- ★ P'TIT-DÉJ' GIVRÉ en altitude
- ★ SOIRÉE DE GALA

Partenaire officiel



www.chatel.com



Partenaire officiel



Sponsors officiels



Ils nous font confiance...

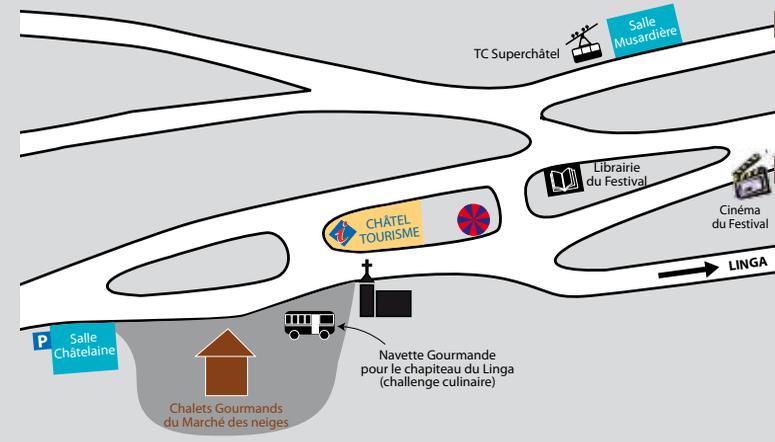


Partenaires presse



Renseignements supplémentaires
 Châtel Tourisme
 14, route de Thonon - 74390 Châtel - Tél. 04 50 73 22 44
 evenements@chatel.com - www.chatel.com

www.facebook.com/NeigesEtoiles



- Accueil
- La Cave à Sosse
- Cave de Chautagne
- Ange des Alpes
- Poteries de l'Ermitage
- Restaurateurs de la vallée
- Délices de Châtel Grenier de Châtel
- Mica Pêche
- Départ "p'tit-déj' givré"
- Cinéma du Festival
- Librairie du Festival



Parrain du Festival et Président du jury



Régis Marcon
 3 étoiles au Michelin depuis 2005, Régis Marcon est une personnalité marquante de la gastronomie française.

Amoureux de son terroir qu'il aime mettre en avant dans ses réalisations, il apprécie tout autant de faire passer son savoir aux futures générations.

Membre du jury du concours



Claude Legras
 Habitué des concours culinaires, puisque jury pour les MOF dont il est récompensé, ce chef de talent officie au restaurant "le Floris" dans la campagne genevoise. Il vient de se voir attribuer une deuxième étoile par le guide Michelin.

"le Floris" dans la campagne genevoise. Il vient de se voir attribuer une deuxième étoile par le guide Michelin.

Membre du jury du concours



Alexis Olivier
 Journaliste emblématique à TV8 Mont-Blanc depuis 2002, Alexis-Olivier Sbriglio est avant tout un épurien. Farouche défenseur du terroir et de ses acteurs, c'est tout naturellement qu'on le retrouve, également, administrateur de l'association Savoie Mont-Blanc Terre d'Etoiles, qui met en avant le savoir-faire et le talent des chefs étoilés des 2 Savoies.

Journaliste emblématique à TV8 Mont-Blanc depuis 2002, Alexis-Olivier Sbriglio est avant tout un épurien. Farouche défenseur du terroir et de ses acteurs, c'est tout naturellement qu'on le retrouve, également, administrateur de l'association Savoie Mont-Blanc Terre d'Etoiles, qui met en avant le savoir-faire et le talent des chefs étoilés des 2 Savoies.

Membre du jury du concours



Jennifer Segui
 Journaliste au magazine féminin Suisse, Fémina, elle est une passionnée de gastronomie. Elle adore cuisiner, en particulier les desserts. Pour elle, goûter, c'est vivre !

Journaliste au magazine féminin Suisse, Fémina, elle est une passionnée de gastronomie. Elle adore cuisiner, en particulier les desserts. Pour elle, goûter, c'est vivre !

Membre du jury du concours



Didier Galopin
 Directeur technique de l'école hôtelière de Thonon, qui fête ses 100 ans, Didier Galopin a été nommé Meilleur Ouvrier de France, Maître du service de la table en 1993.

Directeur technique de l'école hôtelière de Thonon, qui fête ses 100 ans, Didier Galopin a été nommé Meilleur Ouvrier de France, Maître du service de la table en 1993.

Membre du jury du concours



Stéphane Reynaud
 Stéphane Reynaud est propriétaire et chef du restaurant "VILLA 9 TROIS" à Montreuil. Il est l'auteur de nombreux ouvrages culinaires aux éditions Marabout et collabore avec le célèbre guide Le Bottin Gourmand.

Stéphane Reynaud est propriétaire et chef du restaurant "VILLA 9 TROIS" à Montreuil. Il est l'auteur de nombreux ouvrages culinaires aux éditions Marabout et collabore avec le célèbre guide Le Bottin Gourmand.



Michel Lertz
 Après avoir officié en tant que chef des cuisines de l'Evian Royal Resort, il est aujourd'hui Chef exécutif des restaurants du groupe Sibuet à Megève. La cuisine qu'il compose est l'alliance d'un art raffiné, d'une technique rigoureuse et d'une philosophie de vie où la nutrition est source d'équilibre et de ré-énergie pour le corps et l'esprit.

Après avoir officié en tant que chef des cuisines de l'Evian Royal Resort, il est aujourd'hui Chef exécutif des restaurants du groupe Sibuet à Megève. La cuisine qu'il compose est l'alliance d'un art raffiné, d'une technique rigoureuse et d'une philosophie de vie où la nutrition est source d'équilibre et de ré-énergie pour le corps et l'esprit.



Sonia Ezgulian
 Après des années de journalisme culinaire, Sonia Ezgulian ouvre à Lyon, l'Oxalis, table réputée. "Mariieuse de saveurs", elle distille avec plaisir aujourd'hui tout son savoir culinaire, dans de nombreux ouvrages de cuisine.

Après des années de journalisme culinaire, Sonia Ezgulian ouvre à Lyon, l'Oxalis, table réputée. "Mariieuse de saveurs", elle distille avec plaisir aujourd'hui tout son savoir culinaire, dans de nombreux ouvrages de cuisine.



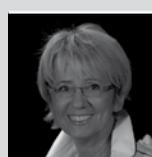
Fabrice Bonnot
 Emblématique chef lyonnais avec plusieurs adresses à succès dans la ville, Fabrice Bonnot aime par ses créations à relayer le travail de la nature, de l'artisan, afin de pouvoir offrir le meilleur. On le retrouve à la télé, à écrire des livres, des chroniques... à toujours partager sa passion de la gastronomie !

Emblématique chef lyonnais avec plusieurs adresses à succès dans la ville, Fabrice Bonnot aime par ses créations à relayer le travail de la nature, de l'artisan, afin de pouvoir offrir le meilleur. On le retrouve à la télé, à écrire des livres, des chroniques... à toujours partager sa passion de la gastronomie !



Emmanuel Auger
 Photographe spécialisé dans l'édition culinaire, il a réalisé de nombreux reportages pour, entre autres, le magazine Paris-Match. Il met aujourd'hui tout son talent au service de nombreux livres de cuisine.

Photographe spécialisé dans l'édition culinaire, il a réalisé de nombreux reportages pour, entre autres, le magazine Paris-Match. Il met aujourd'hui tout son talent au service de nombreux livres de cuisine.



Mercotte
 Rendue célèbre par son blog, la cuisine de Mercotte permet de rendre accessible la cuisine des chefs au grand public. Elle est animatrice radio culinaire et s'est spécialisée dans les macarons.

Rendue célèbre par son blog, la cuisine de Mercotte permet de rendre accessible la cuisine des chefs au grand public. Elle est animatrice radio culinaire et s'est spécialisée dans les macarons.



Pierre Havin
 artiste culinaire inégalable, il est le chef du restaurant "Le Vieux Four", situé au cœur de Châtel en Rhône-Alpes depuis 1999. Ses plats vous fascinent et vous charment. C'est d'abord un plaisir des yeux, puis un plaisir des papilles.

artiste culinaire inégalable, il est le chef du restaurant "Le Vieux Four", situé au cœur de Châtel en Rhône-Alpes depuis 1999. Ses plats vous fascinent et vous charment. C'est d'abord un plaisir des yeux, puis un plaisir des papilles.



Noëlle Bittner
 Rédactrice en chef de Côté Est durant de nombreuses années et créatrice de Côté Paris, elle est l'auteur d'ouvrages sur l'art déco et l'art de vivre.

Rédactrice en chef de Côté Est durant de nombreuses années et créatrice de Côté Paris, elle est l'auteur d'ouvrages sur l'art déco et l'art de vivre.



Eric Macchi
 Vous apprécierez aussi la cuisine d'émotions et de tradition proposée par le chef Eric Macchi récemment honoré du titre de Maître Restaurateur. Eric Macchi est le chef du restaurant "Le Cerf et la Biche" à l'Hôtel Macchi****, à Châtel.

Vous apprécierez aussi la cuisine d'émotions et de tradition proposée par le chef Eric Macchi récemment honoré du titre de Maître Restaurateur. Eric Macchi est le chef du restaurant "Le Cerf et la Biche" à l'Hôtel Macchi****, à Châtel.

Les Neiges Etoilées, des étoiles au cœur des Portes du Soleil

La seconde édition des Neiges Etoilées, Festival International de la Gastronomie, accueille pendant 3 jours des chefs étoilés, des Meilleurs Ouvriers de France et des amateurs de gastronomie, qui découvriront toutes les facettes de la cuisine à travers un concours des chefs, des ateliers, des cours, des conférences, un marché gourmand et une grande soirée de gala.

Ce grand rendez-vous de la gastronomie, parrainé par Régis Marcon - 3 étoiles au guide Michelin - vous offre une constellation de saveurs, qui raviveront vos papilles et émerveilleront petits et grands !

LES MOMENTS FORTS

Vendredi 27 janvier à 9 heures en altitude (gratuit)
Entre Lac Léman et Mont-Blanc, p'tit-déj givré du festival.

Pensez à réserver pour le repas de gala

Vendredi 27 janvier à 19 h 30 au chapiteau du Linga (places limitées)
Dîner des étoiles (repas en présence des chefs et des invités du festival)

49 euros

(boissons comprises)
Réservations : Châtel Tourisme

Fontaine de champagne et mises en bouche
 Duo du lac façon bourride de Mica Pêche
 Carré de veau aux giralles et à l'Abondance
 Sélection de fromages de la maison Buttay Affineur
 Sphère de chocolat blanc
 et croustillant praliné aux crêpes dentelles
 Animation œnologique pour chaque plat. Café.

A partir de 23 heures,
Grande Soirée Dansante
 avec l'orchestre
Sunset 5
 Entrée : 5 euros

LUNDI 23 JANVIER

17 h 00 Pot d'accueil spécial Neiges Etoilées
Place du Manège

MARDI 24 JANVIER

Vivez les plus grands moments des Neiges Etoilées 2011 en vidéo
 10 h 00 Salle Musardière (gratuit)
 La cuisine fait son cinéma
 17 h 30 L'aile ou la cuisse
 Cinéma du Festival (gratuit)



MERCREDI, JEUDI, VENDREDI

Marché des neiges

de 17 h 00 à 19 h 00
 Place de l'Eglise
 Produits locaux, décorations, animations

MERCREDI 25 AU VENDREDI 27 JANVIER au fil de la journée de 9 h 30 à 19 h

- **Concours culinaire** des Chefs des Portes du Soleil et du bord du lac Léman
 - **3 espaces démonstrations** Dégustations, démos de cuisines, conférences-débats
 - **Atelier des Arts de la Table**
 - **Ateliers pour enfants** "Je vais épater papa-maman"
 - **Animation Vins** Œnologues, viticulteurs, sommeliers, experts
 - **Show culinaire**
 - **Tailleur sur glace**
 - **Soupes étoilées** Différentes soupes proposées par les restaurateurs de la station et jugées par les enfants !
 - **Séances de dédicaces** et rencontre avec les auteurs de livres culinaires à grand succès
 - **La Librairie du Festival**
 - **Animations pour enfants**
 - **La cuisine fait son cinéma**
- ET DE NOMBREUSES SURPRISES...

Chapiteau du Linga

10 h 00 Concours des chefs
à 12 h 00 1^{re} session
 15 h 00 Concours des chefs
à 17 h 00 2^e session

Salle Chatelaine (5 euros)

9 h 30 Cours de cuisine
à 10 h 30 **Pierre Hautin**
 11 h 00 Ateliers enfants
à 12 h 00 **Sonia Ezgulian**
 14 h 00 Démo cuisine macarons
à 16 h 00 **Mercotte**
 16 h 45 Démo cuisine
à 18 h 00 **Fabrice Bonnot**

Dans le village

- Restaurant *Le Fiacre*
 10 h 30 Atelier photo
à 11 h 30 **Emmanuel Auger**
 - Restaurant *Le Pierrier*
 17 h 00 Ateliers œnologie
à 18 h 00 **Yann Fol** (5 euros)

Salle Musardière

10 h 30 Atelier déco
à 12 h 00 "de montagne" (5 euros)
Noëlle Bittner
 15 h 00 Discussion "Être novateur
à 16 h 00 en cuisine aujourd'hui"
Fabrice Bonnot

Sur les pistes

14 h 00 Parcours dégustation
Ecole de ski de Châtel

Librairie du Festival (dédicaces)

11 h 30 **Emmanuel Auger**
à 12 h 30
 15 h 00 **Noëlle Bittner**
à 16 h 00
 16 h 30 **Mercotte**
à 17 h 00

Cinéma du Festival (gratuit)

17 h 30 Ratatouille



INSCRIPTIONS

Pour les cours de cuisine, démonstrations et œnologie, s'inscrire auprès de Châtel Tourisme.
Les inscriptions sont closes 15 minutes avant les cours.

Programme prévisionnel donné à titre indicatif et sous réserve de modifications.

Visite d'une ferme (5 euros)

9 h 15 Découverte de la fabrication du fromage

Chapiteau du Linga

10 h 00 Concours des chefs
à 12 h 00 3^e session
 15 h 00 Concours des chefs
à 17 h 00 4^e session

Salle Chatelaine (5 euros)

9 h 30 Cours de cuisine
à 10 h 30 **Eric Macchi**
 11 h 00 Démo de cuisine du terroir
à 12 h 30 **Michel Lentz**
 14 h 00 Démo cuisine "autour du livre cuisine savoyarde"
à 15 h 30 **Sonia Ezgulian**
 16 h 30 Démo cuisine cake aux pralines
à 18 h 00 **Mercotte**

Dans le village (gratuit)

Restaurant *La Poya*
 10 h 30 Atelier photo
à 11 h 30 **Emmanuel Auger**

Salle Musardière

10 h 30 Atelier déco
à 12 h 30 "de montagne" (5 euros)
Noëlle Bittner

14 h 00 Conférence produits locaux - Agripromo
 à 15 h 00
 15 h 30 Cuisine du futur
à 16 h 30 **Michel Lentz**
 17 h 30 Conférence sur le bottin gourmand
à 18 h 30 **Quintin/Reynaud**

Librairie du Festival (dédicaces)

15 h 00 **Noëlle Bittner**
à 16 h 00
 16 h 00 **Sonia Ezgulian**
à 17 h 00
 18 h 30 **Mercotte**
à 19 h 00 **Quintin/Reynaud**

Cinéma du Festival (gratuit)

17 h 30 La cuisine au beurre



Sur les pistes (gratuit)

9 h 00 P'tit Déj givré
à 11 h 00 en altitude

Salle Chatelaine (5 euros)

10 h 30 Atelier cuisine du terroir
à 12 h 30 **Stéphane Reynaud**
 14 h 00 Atelier sucré
à 15 h 30 **Régis Marcon**
 16 h 00 Atelier salé
à 17 h 30 **Claude Legras**

Salle Musardière (gratuit)

10 h 30 Conférence - débat : planifier son temps
à 11 h 30 **Mercotte**
 14 h 00 Comment on crée un livre de cuisine ?
à 15 h 00 **Sonia/Emmanuel**
 16 h 00 Comment passer son savoir, partager son art et sa passion ?
à 17 h 00 **Régis Marcon**
 17 h 30 Conférence sur le bottin gourmand
à 18 h 30 **Quintin/Reynaud**

Librairie du Festival (dédicaces)

11 h 00 **Mercotte**
à 12 h 30
 15 h 00 **Sonia/ Emmanuel**
à 16 h 00
 17 h 00 **Régis Marcon**
à 18 h 00

Cinéma du Festival (gratuit)

17 h 30 Vatel

