

- 09h30** ouverture du site
- 09h30** atelier lego\* avec les Briques du Léman sur le thème «Fabrique un gâteau en lego»
- 10h-18h** **marché des producteurs**  
Fabrique ton smoothie !  
1, 2, 3, Jouons avec les jeux en bois grandeur nature
- 10h00** **cours de cuisine enfants avec Erwan Renier de Choc&thic, recette du cookie**
- 10h-12h** défis sports
- 10h-19h** maquillage enfants, ateliers tresses et tatouages éphémères
- 10h45** **show culinaire**
- 11h00** atelier lego\* avec les Briques du Léman sur le thème «Fabrique des fruits, légumes en légo»
- 11h15** **spectacle** «Enfants Artistes» réalisé par l'association YstoArt'Né
- 11h30** **discours des officiels**
- 12h-15h** restauration avec animation musicale
- 12h15** **show culinaire**
- 12h30-13h30** **dédicaces et photos avec l'invité d'honneur Danny Khezzar, finaliste 2023 de Top Chef**
- 13h-17h** **shows culinaires**
- 14h30** lecture gourmande
- 17h00** **spectacle** enfant avec Thierry Midi : *La Terre Notre Mère, 1000 ans d'histoire*
- 17h15** **battle des chefs**
- 18h00** présentation des candidats au **concours «gâteau roulé»**
- 18h30** dégustation des réalisations par des professionnels des métiers de bouche
- 19h30 :** **fondue géante** de l'Alpage de Neuvaz - Ferme du Noyer animée par l'harmonie de Lugrin «La Jeanne d'Arc»
- 21h30** animation musicale avec Jo Musique
- 23h30** clôture du site

\*à la Médiathèque, 980 av. de Milly - 74500 Neuvecelle

- 09h30** ouverture du site
- 10h-18h** **marché des producteurs**
- 10h-18h** 1, 2, 3, Jouons avec les jeux en bois grandeur nature
- 10h00** **cours de cuisine enfants avec Grégory Delechat de Mes Petites Fourchettes, recette des roses des sables**
- 10h15** présentation des candidats au **concours «cake salé»**
- 10h-12h** défis sports
- 10h-18h** maquillage enfants, ateliers tresses et tatouages éphémères
- 10h45-16h** **shows culinaires**
- 11h-13h** **fabrique ton smoothie**
- 11h30** **« LE PETIT THÉÂTRE GOURMAND »** joué par l'Abri Théâtre
- 12h00** **battle des chefs**
- 12h-15h** restauration avec animation musicale
- 12h30-13h30** **dédicaces et photos avec l'invité d'honneur Danny Khezzar, finaliste 2023 de Top Chef**
- 14h00** **flashmob** organisée par DH Coainsidance
- 14h-15h30** **atelier création d'un Mandala Gourmand**
- 14h-17h** **atelier initiation maroquinerie** avec Esprit Haute Terre (session de 30 min. par groupe de 6 enfants)
- 15h30** **« LE PETIT THÉÂTRE GOURMAND »** joué par l'Abri Théâtre
- 16h00** clôture des votes pour le concours
- 16h45** **show culinaire de Danny Khezzar, finaliste 2023 de Top Chef sur M6**
- 17h00** délibérations et **remises des récompenses** en présence des élus et des professionnels des métiers de bouche
- 18h00** clôture du site

**ESPACE ENFANTS :** ouvert de 10h à 18h en partenariat avec NLC+ et LEMAN MOUNTAINS EXPLORE



[f](#) [i](#)  
**@L'Escale Gourmande Neuvecelle**

Identifiez-nous sur vos photos et stories sur les réseaux !  
**#lescalegourmande**

**www.mairie-neuvecelle.fr**



Chères Chablaisiennes,  
Chers Chablaisiens,

Après le succès retentissant de sa première édition, l'Escale Gourmande revient en force pour une deuxième édition qui s'annonce encore plus savoureuse et conviviale.

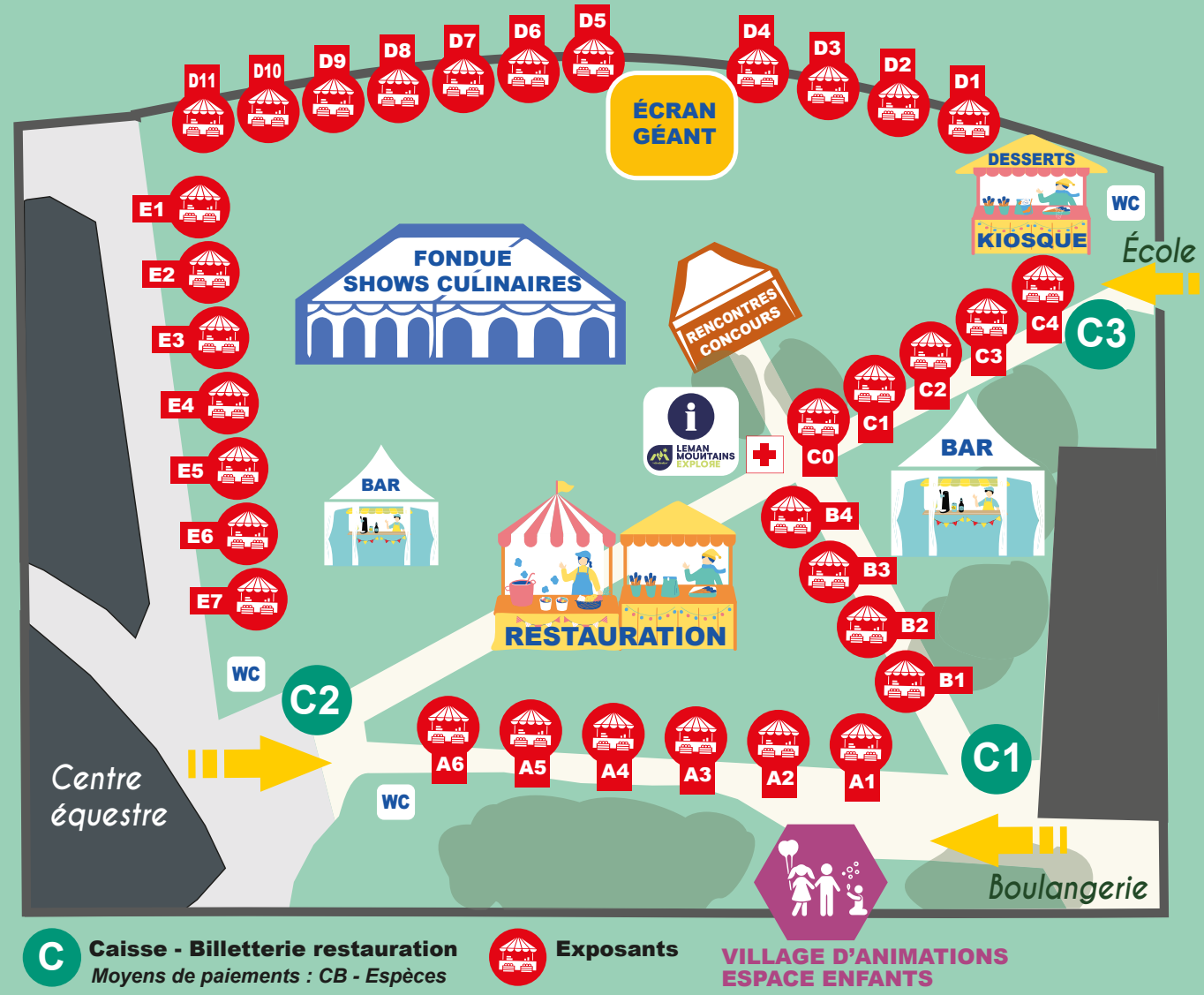
Cette année, nous accueillons en tant qu'invité d'honneur le chef Danny Khezzar, qui s'est fait remarquer lors de l'émission Top Chef en 2023. Son talent et sa créativité promettent d'ajouter une note d'exception à notre événement, qui met en avant toute une profession.

Préparez vos papilles car ces deux jours vous réservent une expérience culinaire inoubliable.

C'est toute une équipe de bénévoles, tout un village, qui s'est mobilisé pour vous accueillir dans ce magnifique Parc Clair Matin de Neuvecelle, avec l'intention de vous faire vivre un instant gourmand !

Gastronomiquement  
Vôtre,

Nadine Wendling  
Maire de Neuvecelle



MIDI	SAMEDI	SOIR	DIMANCHE <small>POUR MANGER ET BOIRE ACHETEZ VOS S'KAL EN CAISSE</small>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE ..... 10 €	PETITE FRITURE ..... 10 €	<b>FONDUE + DESSERT</b>	PLANCHE DE CHARCUTERIE 10 €	SALADE CÉSAR ..... 8 € <small>(salade, tomate, œuf, crouton, poulet, padano)</small>
BURGER VÉGÉTARIEN ..... 8 € <small>(pain aux céréales, pesto, courgette, aubergine et tomates confites, mozzarella, roquette)</small>	SAUCISSON À LA VIGNERONNE ET FARCEMENT ..... 12 €	Adulte 20 € Enfant 13 € <small>(-12 ans)</small>	BURGER VÉGÉTARIEN ..... 8 € <small>(pain aux céréales, pesto, courgette, aubergines et tomates confites, mozzarella, roquette)</small>	BROCHETTES DE POULET FRITES ET FROMAGE ..... 12 €
SAUCISSE DE VEAU ET SALADE DE POMME DE TERRE ..... 12 €		<b>BURGER 10 €</b>	TARTINE ..... 8 € <small>(pain bruschetta, ratatouille, pesto, mozzarella, jambon, cru, roquette)</small>	SAUCISSON À LA VIGNERONNE ET FARCEMENT ..... 12 €
			SALADE MONTAGNARDE ..... 8 € <small>(salade, œuf, croutons, tomate, jambon, noix, fromage)</small>	SAUCISSE DE VEAU ET SALADE DE POMME DE TERRE ..... 12 €

Danny est l'un des candidats emblématiques et finaliste de la nouvelle édition de Top Chef 14. Il est sans doute le candidat qui a eu le parcours le plus atypique de cette nouvelle saison. Éliminé dès la deuxième semaine, il a ensuite éliminé ses adversaires un à un dans la brigade cachée, orchestrée par Hélène Darroze.

Après une première expérience au Ritz, de fil en aiguille, Danny débute dans les cuisines gastronomiques du Chef Pierre Gagnaire, où il affirme avoir énormément appris. Depuis, il n'a jamais quitté la cuisine. Cette dernière lui a apporté un cadre, de la rigueur et lui a appris à gérer l'autorité.

Depuis bientôt 10 ans, Danny collabore avec le célèbre chef Michel Roth et sa brigade d'exception au restaurant Bayview, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Président Wilson à Genève, en Suisse.

En juillet 2023, le Chef inaugure sa guinguette éphémère sur les quais de Seine au port de Suffren. Il proposera une carte d'inspiration « street gastro » ainsi que des cocktails originaux, le tout dans une ambiance festive.

Artiste dans l'âme, il fait aussi de la musique et vit intensément de ses deux passions. En effet, Danny a deux grands rêves ; la musique et la cuisine, et vacille entre fourneaux et concerts de rap. Son rêve serait de devenir un Chef de restaurant étoilé Michelin ou être une star du rap ! Et pourquoi pas les deux ?

Le moins que l'on puisse dire, est que le Chef nous promet un avenir radieux !

