PROGRAMME

SALON DE LA GASTRONOMIE *Poitiers*

PARC DES EXPOSITIONS
18-19 NOVEMBRE 2023

10h -19h • *Entrée 2€*

100 producteurs et viticulteurs

PROGRAMME À DÉGUSTER
SCÈNE DES CHEFS

Les grands Chefs locaux cuisinent et font déguster en direct !

SAMEDI

10h - 10h30 et 14h-14h30
Lycée Kyoto, CAMPUS REGIONAL DE L'ALIMENTATION

10h30 - 11h30
Vincent Vaslin, CROUS DE POITIERS

11h30 - 12h30
Jean-François Baudinot,
RESTAURANT SCOLAIRE MIGNALOUX BEAUVOIR

14h30 - 15h30
Stéphane Fumaz, *LE CHAPEAU ROUGE*

16h -17h
Fatiha Drouche, *LE TEMPS DES CERISES*

17h30 -18h30
Christophe Gouard, ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

DIMANCHE

10h -11h
Pierric Casadebaig, *L'ESSENTIEL*

11h30 -12h30
Alban Galpin, *LE LUCULLUS*

14h30 -15h30
Simon Baudouin, RESTAURANT ÉTOILÉ À BORDEAUX

15h30 -16h30
Thomas Fournier, *LA CHÂTELLENIE*

17h -18h
Julien Letiers, *LE TRAIT D'UNION*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ENFANTS ET ADULTES
JEUX PÉDAGOGIQUES

l'Alimentation durable

GRAND POITIERS communauté urbaine

DU CHAMP À L'ASSIETTE
LE PACTE DES CIRCUITS-COURTS

Des activités ludiques pour comprendre les variétés, identifier les odeurs et saveurs des végétaux comestibles, découvrir les familles alimentaires, apprendre à composer des menus équilibrés et durables.

DÉGUSTATIONS
DÉMONSTRATIONS

SAMEDI ET DIMANCHE (en continu)

Les Métiers de Bouche présentés par la CMA Nouvelle-Aquitaine Vienne

Pâtisserie, boulangerie, boucherie et charcuterie autour des Fêtes de Noël : pièces en chocolat, panettone, pain d'épice, travail du sucre, pains et viennoiserie, viandes et charcuterie…

ENFANTS
ATELIERS PATISSERIE

45 min - ***sur inscription en ligne***

Confection de cookies et sablés de Noël

SAMEDI **11h / 15h / 17h**

DIMANCHE **11h / 16h**

COCKTAILS SOMMELLERIE BIÉROLOGIE CAFÉS ET THÉS

Démonstrations thés, cafés, cocktails, conseils sommellerie en continu - ateliers sans inscription.

Atelier initiation Sommellerie (45 min)
CAMPUS RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION

SAMEDI **11h / 14h30**

DIMANCHE **11h30 / 15h**

Atelier « Nez du Vin » (30 min)
Découverte des arômes et saveurs,
MAISON DE LA FORMATION CCI VIENNE

DIMANCHE **11h et 16h**

Initiation Biérologie (45 min - 10 pers. max.)
Paul Théry - biérologue brasseur, *À PORTÉE DE BIÈRE*

SAMEDI ET DIMANCHE **16h**

Accord Bières et fromages, *À PORTÉE DE BIÈRE*

DIMANCHE **11h**

Ateliers Cocktails (1h)

SAMEDI ET DIMANCHE **17h**

SCÈNE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE BOULANGERIE

SAMEDI

10h -11h
David Berthonneau, LYCÉE MARC GAUDRIE

11h30 -12h30
Bruno Vincelot, boulangerie pâtisserie,
LES ROCHES PRÉMARIE

14h -15h30
Concours départemental de la galette frangipane et de la galette briochée

16h -18h
Démonstrations et dégustations chocolateries et pâtisseries, *CHOCOLATIER FINK*

DIMANCHE

10h30 -12h
LYCÉE KYOTO

14h30 -16h
CONFÉDÉRATION DES PÂTISSIERS DE LA VIENNE

16h30 -18h
Héloïse Château, cheffe pâtissière **Michelin, prix Gault et Millau pâtissier de l'année

GRAND POITIERS communauté urbaine

Création : mapie.fr - Photos : Istock - Thinkstock - Adobestock - Freepick