

Salon de la Gastronomie 2016 Espace Démonstrations – planning des interventions prévues



CRENEAU	PROGRAMME	CRENEAU	PROGRAMME		
JEUDI 10 NOVEMBRE 2016					
19H	INAUGURATION - Discours et cocktail	19H	INAUGURATION		
VENDREDI 11 NOVEMBRE 2016					
11H - 12H30	Démonstration Saveurs du Monde	11H - 12H30	Démonstration Saveurs de Monde		
PAUSE		PAUSE			
14H – 18H	Mise à l'honneur des chocolats du monde avec la présence de Patrick Bouvard – pâtissier chocolatier à Bourg en Bresse, et de son équipe Démonstrations autour du chocolat et des épices du monde	14H - 16H	Démonstration Cuisine Antillaise avec Patricia DURCIN - Caprice Créole à Bettant Fabrication de samoussas et préparation de gratins aux légumes des Antilles		
		16H – 18H	Démonstrations Saveurs du Monde avec Grégory HUMBERT, chef-cuisinier du collège Thomas RIBOUD et son club de cuisine		
SAMEDI 12 N	OVEMBRE 2016				
10H – 13H	Mise à l'honneur des poissons de la Dombes	10H - 13H	Mise à l'honneur des poissons de la Dombes		
	Concours Carp'Chef organisé par l'APPED (Association de		Concours Carp'Chef organisé par l'APPED (Association de		
	Promotion du Poisson de Dombes)		Promotion du Poisson de Dombes)		
PAUSE		PAUSE			
14H - 15H	Mise à l'honneur des produits de la Dombes	14H - 15H	Mise à l'honneur des produits de la Dombes		
	Remise des prix du concours Carp'Chef		Remise des prix du concours Carp'Chef		
15H – 16H	Démonstration Cuisine Brésilienne avec Cénila ROUSSERO – Sabor do Brasil à Chavannes-sur-Suran Fabrication de salgadintos brésiliens	15H – 17H	Démonstration Cuisine Antillaise avec Patricia DURCIN - Caprice créole à Bettant Fabrication de samoussas et préparation de gratins aux légumes des Antilles		
16H – 18H	Démonstrations culinaires aux saveurs du monde avec la participation: - Didier GOIFFON – Restaurant La Marelle à Péronnas - Christian BIDARD – Restaurant Le Saint Lazare à l'Abergement Clémenciat	17H – 19H	Atelier culinaire avec Sébastien TRIHAN du FOOD TRUCK FERMIER de Bourg-en-Bresse Fabrication de Bokits (duo de truite et carpe fumée / émincé de poulet fermier au colombo)		

CRENEAU	PROGRAMME	CRENEAU	PROGRAMME		
DIMANCHE 13 NOVEMBRE 2016					
11H - 12H30	Démonstration Cuisine Italienne avec Bruno LEROY - PIZZA et	11H - 12H30	Démonstration Cuisine Italienne avec Piero D'AGOSTINO et son		
	PASTA by Bruno à Viriat		équipe – La Trattoria à Bourg-en-Bresse		
	Fabrication de lasagnes, pana cotta et tiramisu				
PAUSE		PAUSE			
14H – 19H	Mise à l'honneur des produits de l'Ain cuisinés aux saveurs du	14H – 16H30	Démonstration Cuisine Bressanne-Italienne		
	monde avec la présence :		 Laurent PERREAL – Restaurant Perréal à Attignat 		
	- Stéphane PREVALET – Restaurant Mets et Vins à Bourg-en-		- Piero D'AGOSTINO – La Trattoria à Bourg-en-Bresse		
	Bresse				
	- Alain DERONZIER – Pâtisserie Ain Délice à Bourg-en-Bresse	16H30 - 19H	Démonstrations Traiteur par la Chambre Syndicale des Artisans		
	Et en deuxième partie :		Charcutiers de l'Ain, avec la présence de professionnels et de M.		
	- Laurent PERREAL – Restaurant Perréal à Attignat		HUTIN, professeur de Charcuterie du CECOF		
	Présence du Comité Miss Bresse et des Amateurs du Bleu de Gex				
LUNDI 14 NOVEMBRE 2016					
10H à 16H	Concours « Graines de l'Ain» organisé par l'Association des Cuisiniers de l'Ain				
	Réservé aux apprentis et étudiants en restauration : en binôme, un cuisinier et un serveur, défendront leur savoir-faire pendant 2 heures et devant le				
	public et le jury :				
	- pour le 1 ^{er} : préparation d'un plat chaud <i>(pour 6 personnes)</i> mettant en valeur les produits de l'Ain et la cuisine du Monde				
	- pour le 2 ^{ème} : découpage d'une volaille, dressage, décoration d'une table et service				
15H	Remise du concours Etal Boucherie organisé par la Chambre Syndicale des Artisans Bouchers et Bouchers Charcutiers de l'Ain				
15H30	Remise du concours des Pièces Décorées (thème : le sport) et de la Meilleure Brioche de l'Ain organisé par le Groupement des Boulangers de l'Ain				
16H30	Remise du concours « Graines de l'Ain» organisé par l'Association des Cuisiniers de l'Ain				