

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE 2009

Rencontres Gourmandes de Lucullus

Programme

Vendredi 30 octobre 14 h – 16 h 30 16 h 30 – 18 h	Atelier culinaire animé par Jean-Paul Thibert <i>Réalisation d'un menu (entrée, plat et dessert) à partir d'un produit grec : l'olive</i> Démonstrations par un chef de l'Amicale des Cuisiniers
Samedi 31 octobre 14 h – 16 h 30 16 h 30 – 18 h	Animation culinaire par Monique Saléra avec quelques-uns de ses élèves et des membres de l'association grecque de Dijon Réalisation d'une recette par le chef du pavillon grec et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne <i>animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne</i>
Dimanche 1er novembre 13 h 30 – 18 h 16 h 30 – 18 h	Journée de l'Amicale des Cuisiniers, en partenariat avec Interbev Réalisation de 5 recettes différentes par les chefs de l'Amicale conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne <i>animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne</i>
Lundi 2 novembre Toute la journée	37^{ème} Grand Prix de la Gourmandise <i>Concours national de pâtisserie organisé par Dijon Congrexpo avec la collaboration du Syndicat départemental des patrons pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glacières de la Côte d'Or</i> Exposition des pièces sur la Table de Lucullus et salle Musigny

<p>09 h – 11 h (<i>1^{er} groupe</i>) 13 h – 15 h (<i>2^{ème} groupe</i>)</p> <p>16 h 30 – 18 h 00</p>	<p>Concours de pièces de cérémonie (réservé aux pâtisseries en formation BTM au CFA de La Noue à Longvic)</p> <p>Démonstration culinaire par des Chefs de l'Amicale des Cuisiniers en collaboration avec Seb et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par Damien DELATTRE, Directeur de l'école de dégustation SENSATION VIN</p>
<p>Mardi 3 novembre</p> <p>10 h 30 à 12 h</p> <p>14 h à 18 h</p> <p>Toute la journée</p>	<p>Journée de la Banque Alimentaire de Bourgogne</p> <p>Conférence sur le thème « alimentation et équilibre alimentaire », par Jacques BELLEVILLE, Professeur émérite de physiologie de la nutrition à l'Université de Bourgogne</p> <p>Réalisation de recettes pour la cuisine de tous les jours par l'Amicale des Cuisiniers</p> <p>exposition de produits sur la Table de Lucullus</p>
<p>Mercredi 4 novembre</p> <p>10 h – 12 h</p> <p>14 h – 16 h 30</p> <p>16 h 30 – 18 h</p> <p>Table de Lucullus</p>	<p>Démonstrations, suivies de dégustations, par des chefs de collectivités</p> <p>Atelier culinaire animé par Jean-Paul Thibert <i>Réalisation d'un menu (entrée, plat et dessert) à partir d'un produit grec : la feta</i></p> <p>Réalisation d'une recette par le chef du pavillon grec et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par Damien DELATTRE, Directeur de l'école de dégustation SENSATION VIN</p> <p>Pré-sélections pour la finale régionale du Gargantua Remise des prix en fin de journée</p>
<p>Jeudi 5 novembre</p> <p>11 h – 17 h</p>	<p>19^{ème} concours interrégional des jeunes espoirs, organisé par l'Amicale des Cuisiniers</p>

<p>17 h 30</p> <p>Vers Table de Lucullus</p>	<p><i>de la Côte d'Or et réservé aux jeunes professionnels de 18 à 26 ans. Le jury sera présidé par Jean-Michel LORAIN***, La Côte Saint-Jacques à Joigny</i></p> <p><i>remise des prix</i></p> <p>concours du meilleur jambon persillé, <i>organisé par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine (remise des prix à 16 h)</i></p>
<p>Vendredi 6 novembre</p> <p>14 h 30 – 16 h</p> <p>16 h 30 – 18 h</p>	<p>13èmes Rencontres Féminines Hôtelières, <i>organisées par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or en partenariat avec Interbev et Seb</i></p> <p>Réalisation d'une recette par le chef du pavillon grec et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne <i>animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne</i></p>
<p>Samedi 7 novembre</p> <p>A partir de 11 h</p>	<p>Journée du chocolat, <i>organisée par Dijon-Congrexpo en collaboration avec des pâtisseries-chocolatiers régionaux</i></p> <p>Démonstrations, ateliers pour enfants, présentation de pièces en chocolat, concours de mousse au chocolat pour enfants et adultes</p>
<p>Dimanche 8 novembre</p> <p>14 h à 16 h</p> <p>14 h à 16 h</p> <p>18 h</p>	<p>Journée du pain d'épices</p> <p>Réalisation de recettes à base de pain d'épices par des chefs de l'Amicale des Cuisiniers et démonstration de fabrication de pain d'épices dans une machine à pain Seb</p> <p>Concours familial du meilleur pain d'épices, <i>organisé par la Confrérie du Pain d'Épices de Dijon en partenariat avec le comité de la foire</i></p> <p>Exposition des pains d'épices ; dégustation et vote par le public</p> <p>Proclamation des résultats et remise des prix</p>

<p>Lundi 9 novembre</p> <p>14 h 00 – 16 h 30</p> <p>16 h 30 – 18 h</p>	<p>Animation culinaire par Monique Saléra avec quelques-uns de ses élèves et des membres de l'association grecque de Dijon</p> <p>démonstration par un chef de l'Amicale des Cuisiniers et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne <i>animée par Damien DELATTRE, Directeur de l'école de dégustation SENSATION VIN</i></p>
<p>Mardi 10 novembre</p> <p>Toute la journée A partir de 14 h</p> <p>16 h 30 – 18 h</p>	<p>Journée des artisans charcutiers-traiteurs <i>organisée par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine</i></p> <p>Exposition de plats sur la Table de Lucullus Démonstrations, suivies de dégustations</p> <p>conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne <i>animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne</i></p>
<p>Mercredi 11 novembre</p> <p>14 h – 16 h 30</p> <p>16 h 30 – 18 h</p> <p>Table de Lucullus</p>	<p>Atelier culinaire animé par Jean-Paul Thibert <i>Réalisation d'un menu (entrée, plat et dessert) à partir d'un produit grec : la figue</i></p> <p>Démonstration culinaire par un chef de l'Amicale et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne <i>animée par Damien DELATTRE, Directeur de l'école de dégustation SENSATION VIN</i></p> <p>Concours interdépartemental des apprentis cuisiniers</p>