

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE 2010

Rencontres Gourmandes de Lucullus

Programme provisoire au 22/06/2010

<p>Samedi 30 octobre</p> <p><i>Nouveau</i></p> <p>Toute la journée</p>	<p>FESTIVAL « LES TOQUES DU GOUT » <i>Organisateur : Ville de Dijon</i> Opération pilote développée dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS) à la demande de la Direction Générale de la Santé</p> <p>5 « champions » (cuisiniers amateurs) sélectionnés par les villes actives du PNNS du Grand Est réaliseront, en direct de la foire, un repas pour un ménage de 4 personnes en fonction de critères nutritionnels et d'un budget raisonnable</p>
<p>Dimanche 31 octobre</p> <p>14 h à 16 h</p> <p>14 h à 16 h</p> <p>18 h</p>	<p>JOURNEE DU PAIN D'EPICES</p> <p>Réalisation de recettes à base de pain d'épices et démonstration de fabrication de pain d'épices dans une machine à pain Seb</p> <p>Concours familial du meilleur pain d'épices, organisé par la Confrérie du Pain d'Epices de Dijon en partenariat avec le comité de la foire</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 1^{er} novembre</p> <p>14 h – 16 h 30</p> <p>16 h 30 – 18 h</p>	<p>Atelier culinaire animé par Jean-Paul THIBERT <i>Réalisation d'un menu de saison (entrée, plat et dessert)</i></p> <p>Atelier culinaire animé par Monique SALERA et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par Damien DELATTRE, Directeur de l'école de dégustation <i>Sensation Vin</i></p>

<p>Mardi 2 novembre</p> <p>10 h 30 à 12 h</p> <p>14 h à 18 h</p> <p>Toute la journée</p>	<p>JOURNEE DE LA BANQUE ALIMENTAIRE DE BOURGOGNE</p> <p>Conférence animée par le CODES (Comité Départemental d'Education sur la Santé)</p> <p>Réalisation de recettes pour la cuisine de tous les jours par des représentants des partenaires de la Banque Alimentaire de Bourgogne, sous l'égide d'un chef de l'Amicale des Cuisiniers : Monique SALERA</p> <p>Exposition de produits sur la Table de Lucullus</p>
<p>Mercredi 3 novembre</p> <p>A partir de 8 heures</p> <p>Vers Table de Lucullus</p>	<p>Finale régionale du Gargantua <i>concours du meilleur cuisinier de la restauration collective en gestion directe, organisé par le Comité de Coordination des Collectivités de Bourgogne Franche-Comté</i></p> <p>Epreuves en public Remise des prix en fin de journée</p> <p>Concours du meilleur jambon persillé artisanal de Bourgogne <i>organisé par la Confrérie des Chevaliers de Saint-Antoine</i></p> <p>Remise des prix dans l'après-midi</p>
<p>Jeudi 4 novembre</p> <p>11 h – 17 h</p> <p>17 h 30</p>	<p>20^{ème} concours interrégional des jeunes espoirs, <i>organisé par l'Amicale des Cuisiniers de la Côte d'Or et réservé aux jeunes professionnels de 18 à 26 ans.</i> <i>Président du jury : Eric PRAT (Lameloise***, Chagny)</i></p> <p>Proclamation des résultats, suivie de la remise des prix</p>
<p>Vendredi 5 novembre</p> <p>14 h 30 – 16 h</p>	<p>14^{èmes} Rencontres Féminines Hôtelières, <i>organisées par l'Amicale des Cuisiniers de la</i></p>

<p>16 h 30 – 18 h</p>	<p><i>Côte d'Or en partenariat avec Interbev et Seb</i></p> <p>Réalisation d'une recette par le chef du pavillon hongrois et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne</p>
<p>Samedi 6 novembre</p> <p>A partir de 11 h</p>	<p>JOURNEE 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 7 novembre</p> <p>13 h 30 – 18 h</p> <p>16 h 30 – 18 h</p>	<p>JOURNEE DE L'AMICALE DES CUISINIERS <i>en partenariat avec Interbev</i></p> <p>Réalisation de 5 recettes différentes par les chefs de l'Amicale</p> <p>Conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne</p>
<p>Lundi 8 novembre</p> <p>Toute la journée</p> <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>38^{EME} GRAND PRIX DE LA GOURMANDISE <i>Concours national de pâtisserie organisé par Dijon Congrexpo avec la collaboration du Syndicat départemental des patrons pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glacières de la Côte d'Or</i></p> <p>Exposition des pièces sur la Table de Lucullus et salle Musigny</p> <p>Concours de pièces de cérémonie (<i>réservé aux pâtisseries en formation BTM au CFA de La Noue à Longvic</i>)</p> <p>Démonstration culinaire par le chef du pavillon hongrois et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par Damien DELATTRE, Directeur de l'école de dégustation Sensation Vin</p>

<p>Mardi 9 novembre</p> <p>14 h – 16 h 30</p> <p>16 h 30 – 18 h</p>	<p>Atelier culinaire animé par Jean-Paul THIBERT <i>Réalisation d'un menu de saison (entrée, plat et dessert)</i></p> <p>Atelier culinaire animé par Monique SALERA et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne</p>
<p>Mercredi 10 novembre</p> <p>Toute la journée</p> <p>A partir de 14 h</p> <p>16 h 30 – 18 h</p>	<p>JOURNEE 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</p> <p>Démonstrations, suivies de dégustations</p> <p>conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par Damien DELATTRE, Directeur de l'école de dégustation Sensation Vin</p>
<p>Jeudi 11 novembre</p> <p>Matin (9 h à 13 h)</p> <p>Nouveau</p> <p>Table de Lucullus</p> <p>14 h – 16 h 30</p>	<p>JOURNEE DES APPRENTIS CUISINIERS</p> <p>Concours national des jeunes talents Restaurateurs de France</p> <p>Concours interdépartemental des apprentis cuisiniers</p> <p>Atelier culinaire animé par Jean-Paul THIBERT <i>Réalisation d'un menu de saison (entrée, plat et dessert)</i></p> <p>Démonstration culinaire par un chef de l'Amicale des Cuisiniers et conférence-dégustation sur les vins de Bourgogne animée par l'Association des Sommeliers de Bourgogne</p>