

PROGRAMME ANIMATIONS NATEXPO

DIMANCHE 22 OCTOBRE

Ouverture du salon

9h30-9h45
9h45-10h00
10h00
10h15-10h30
10h30-10h45
10h45-11h00
11h00
11h15-11h30
11h30-11h45
11h45-12h00
12h00
12h15-12h30
12h30-12h45
12h45-13h00
13h00
13h15-13h30
13h30-13h45
13h45-14h00
14h00
14h15-14h30
14h30-14h45
14h45-15h00
15h00
15h15-15h30
15h30-15h45
15h45-16h00
16h00
16h15-16h30
16h30-16h45
16h45-17h00
17h00
17h15-17h30
17h30-17h45
17h45-18h00
18h00
18h15-18h30
18h30

10h00-10h45	Risotto de curry vert de potiron aux encornets <i>Frédéric Jaunault (MOF Primeur)</i>
11h00-11h45	Tempura d'huître fumé, vichyssoise mousseuse <i>Stéphane Pitré (Louis)</i>
13h00-13h45	Agneau Bio Interbev en vapeur de lichen, salicorne bio en habit de laitue <i>Stéphane Pitré (Louis)</i>
14h00-14h45	Velouté de maïs au fumet de crustacés, gambas rissolées au chorizo et coriandre fraîche <i>Thierry Dufroux (Bistrot Belhara)</i>
15h00-15h45	Risotto d'épeautre rustique au jambon de parme <i>Thierry Dufroux (Bistrot Belhara)</i>
16h00-16h45	Muffins de Noël aux plantes sauvages d'Auvergne <i>François Gagnaire (Anicia Bistrot) & Happy Plantes</i>
17h00-17h45	Crème brûlée infusée aux plantes <i>François Gagnaire (Anicia Bistrot) & Happy Plantes</i>

Fermeture du salon

LUNDI 23 OCTOBRE

Ouverture du salon

10h00-10h45	Tostaditas de bœuf Bio Interbev en tatakï, poutargue et whisky <i>Lucas Felzine (UMA)</i>
11h00-11h45	Tostaditas de bœuf en tatakï, poutargue et whisky <i>Lucas Felzine (UMA)</i>
12h00-12h45	La lacto fermentation <i>Angèle Ferreux-Maeght (La Guinguette d'Angèle)</i>
13h00-13h45	Tartare de veau bio Interbev et son bouillon de coquillages, chips de céleri <i>Sophie Rio (AG Les Halles)</i>
14h00-14h45	Pâtisserie Bio: Poire, marron, persil <i>Julien Noray (AG Les Halles)</i>
15h00-15h45	Anti-Gaspi: Le chou-fleur de la tête aux pieds <i>Alban Drevet (La Véraison)</i>
16h00-16h45	Pâtisseries Vegan <i>Bérénice Leconte (VG Pâtisserie)</i>

Fermeture du salon

MARDI 24 OCTOBRE

Ouverture du salon

10h00-10h45	Les Super Aliments: Gnocchis de kuzu de lait de noix du Brésil/ réglisse/ champignons au poivre Macaou/ ketchup d'aronia <i>Romain le Cordroch (MaSa*)</i>
11h00-11h45	Jambon de cochon bio Interbev, laqué, canneberges, tofu, sarrasin croustillant <i>Romain le Cordroch (MaSa*)</i>
12h00-12h45	Canon d'agneau persillé, choux rouge, myrtille et granny smith <i>Jean-Christian Dumonet, (Joséphine) et Romain Gicquel (La Ferme des Voisins)</i>
13h00-13h45	Cuisine Vegan : Ravioles de Faux Gras aux shiitakés servies dans un bouillon thaï <i>Caroline Pivain, Gentle Gourmet</i>
14h00-14h45	Œuf poché, éphémère de vieux comté et noisettes torréfiées <i>Jean-Christian Dumonet, (Joséphine) et Romain Gicquel (La Ferme des Voisins)</i>
15h00-16h45	Cuisine Végétarienne: Ravioles de cèpes à la feta et raisins de corinthe, bouillon de cèpes <i>Pierre Meneau (Cromexquis)</i>

Fermeture du salon