

## EFFERVESCENCE DE DEMONSTRATIONS CULINAIRES A NATEXPO

Démonstrations de chefs, ateliers culinaires, dégustations, associations fromages/boissons, réalisation de pièces artistiques en chocolat... Les produits alimentaires biologiques sont mis en scène lors de Natexpo par des chefs, designers culinaire, artisans chocolatiers, pâtisseries, glaciers, Meilleurs Ouvriers de France...

### Rencontres entre chefs de renoms pour des démonstrations savoureuses à l'Atelier Chocolat Bio

Respectivement Maître chocolatier pâtissier et Artisan chocolatier **Christophe Pomies** et **Olivier Paredes** vous feront voyager dans leur univers chocolat pendant les 3 jours du salon.

#### Dimanche

10h – 13h Chocolat & Consommation nomade  
De la barre chocolatée céréales / fruits secs, aux macarons, en passant par les tartes ou les orangettes... le chocolat se consomme désormais partout et à toute heure

14h – 17h Chocolat & Design  
Réalisation de 2 pièces artistiques en chocolat  
Invité : **Patrick Subreville**,  
Designer culinaire

#### Lundi

10h – 13h Grands crus & Nouvelles tendances  
Déclinaison de bonbons, ganaches et chocolats – du classique à la création originale

14h – 17h Chocolat & Gastronomie  
Recettes de chefs et pâtisseries françaises revisitées  
Invité : **Nicolas Davouze**,  
Bocuse d'Or France 2013

#### Mardi

10h – 13h Grands crus & Nouvelles tendances  
Déclinaison de bonbons, ganaches et chocolats – du classique à la création originale

14h – 17h Chocolat fusion & glacé  
Déclinaison de chocolat dans tous ses états  
Invité : **Gérard Taurin**,  
MOF Glacier et Champion du Monde glacier en 2003

Partenaire officiel : BONNETERRE  
Avec le soutien de SO'MOF et de l'EPMTTH



ÉCOLE DE PARIS  
DES MÉTIERS  
DE LA TABLE  
DU TOURISME  
ET DE L'HÔTELLERIE  
  
www.epmtth.org

## L'Atelier Cuisine Bio accueille 5 chefs pour des démonstrations audacieuses à partir des produits biologiques

**Mo Bachir, Alain Darroze, Nicolas Davouze, Stéphane Garcia, Patrice Subreville**, 5 chefs aux profils et parcours atypiques déclinent pendant les 3 jours de l'animation une cuisine bio savoureuse et moderne. Ils mettent cette année à l'honneur une gastronomie du Sud, provençale, et une filière, avec la réalisation de déclinaisons culinaires autour des produits laitiers.

### **Dimanche**

10h – 13h Un réveil en Provence

Petit déjeuner, Brunch et Snacking aux accents de Provence

14 – 17h Crème & Gastronomie

Réalisation d'un repas complet autour de la crème

### **Lundi**

10h – 11h Lait ultrafrais & Fruits d'automne

Déclinaison de Milk shake aux fruits frais

11h – 13h Provence authentique & moderne. Recettes traditionnelles de Provence revisitées

14h – 17h Vegan & Gastronomie

Un repas Vegan et savoureux

### **Mardi**

10h – 13h Sans, sans, sans...

Réalisation d'un repas « SANS » gluten, sans lactose, sans œuf, ni conservateur...

14h – 17h Beurre aromatisé & ses déclinaisons

De l'amuse gueule au sucré, du poisson à l'escargot

Partenaires Officiels : LES PRODUITS LAIERS BIO DE FRANCE, AVAL BIO PACA

Partenaire Produits : EMILE NOEL

Avec le soutien de SO'MOF et de l'EPMTTH



## Programme de la Fromagerie Bio

Pâte molle ou dure, en glace, en crème, ou simplement coupé, accordé avec du thé, un café ou de la bière, la Fromagerie Bio proposera des dégustations des plus classiques aux plus insolites.

### Dimanche

Invités de la journée :

- **Marie Gaborit**, Maître Fromagère
- **Frédéric Jaunault**, MOF Primeur et sculpteur sur légumes et fromages
- **Patrick Subreville**, chef

11h – 12h Découverte sucrée salée de la Tomme de brebis

12h – 13h Accord fromages boisson

14h – 15h Accord fromages et café

15h - 16h Fleurs composées

16h – 17h Fromage dans tous ses états

Fil rouge : Sculpture sur roue de comté

### Lundi

Invités de la journée :

- **François Xavier-Bourgon** MOF fromager
- **Marie Gaborit**, Maître Fromagère

11h – 12h Accord Automnal : Bleu de chèvre / Pruneau

12h – 13h Accord fromages et bières blondes / bières ambrées

14h – 15h Accord fromages et café

15h – 16h Voyage onctueux autour de la région d'Anjou et de ses vaches Jersiaises

16h – 17h Accord fromages et thés verts / thés fumés

### Mardi

Invités de la journée :

- **Gérard Taurin**, MOF Glacier et Champion du Monde Glacier 2003
- **Véronica Bustamante**, Vice Championne de France de sculpture sur Glace 2015
- **Patrick Subreville**, chef
- **Marie Gaborit**, Maître Fromagère

11h – 12h Voyage sucré salé dans le terroir de l'Anjou

12h – 13h Fromages de glace sur mesclun

14h – 15h Fromage dans tous ses états

15h – 16h Accord fromages et vins

Partenaire Officiel : LES PRODUITS LAITIERS BIO DE FRANCE

Partenaire : MAISON GABORIT

Avec le soutien de SO' MOF et de l'EPMTTH



## INFOS CLES - NATEXPO 2015

*Du dimanche 18 au mardi 20 octobre 2015  
Paris-Nord Villepinte – Hall 7  
9h30–18h30 – fermeture à 17h00 mardi 20*

### Le salon professionnel des produits biologiques, écologiques et des compléments alimentaires

#### **600 exposants dans 4 secteurs d'exposition :**

- Bio & Bon : produits alimentaires et vins
- Beauté au Naturel : produits cosmétiques et d'hygiène
- Forme & Équilibre : produits diététiques et compléments alimentaires
- Solutions Ecologiques : produits pour la personne et la maison et le magasin spécialisé

#### **Les Villages :**

- Village des Artisans
- Village des Vins Bio
- Village Innovation Cosmétique

#### **Les Parcours Thématiques :**

- Restauration Bio
- Sans Gluten
- MDD Bio

#### **12 000 visiteurs professionnels :**

- Commerce de détail en produits biologiques, diététiques et écologiques
- Fabricants, producteurs
- Grossistes, revendeurs, import/export
- Distribution spécialisée
- Naturopathes, phytothérapeutes
- Pharmacie, para-pharmacie
- Restauration, métiers de bouche
- Sport, institut de beauté
- Service, conseil
- Associations, enseignement, recherche

#### **12% de visiteurs internationaux**

- En provenance de 64 pays
- Top 10 pays 2013 : Belgique, Italie, Espagne, Allemagne, Maroc, Royaume-Uni, Suisse, Pays-Bas, Tunisie, Pologne

**Les animations :**

- Galerie des Nouveautés
- L'Atelier Cuisine Bio
- La Fromagerie Bio – Nouveau
- L'Atelier Chocolat Bio - Nouveau
- Espace Compléments Alimentaires – Nouveau
- Les animations du Village Innovations Cosmétiques - Nouveau
- Le Magasin Bio de demain – Nouveau
- Le Forum des Bio-tendances - Nouveau

Un salon de :  **NATEXBIO**  
Fédération  
Vers le mieux vivre

NATEXPO est organisé à l'initiative de NATEXBIO, la fédération française de la filière bio, membre du réseau IFOAM EU, avec le soutien des syndicats membres SYNADIS BIO, SYNADIET et SYNABIO et avec la participation de Cosmébio®, France Vin Bio et l'Agence Bio.  
[www.natexbio.com](http://www.natexbio.com)

Organisé par :  **Spas**  
Organisation  
de salons

Le Groupe SPAS, bénéficie depuis plus de 30 ans d'une expérience reconnue dans l'organisation de salons dans les domaines de l'agriculture biologique, du développement durable, de l'éco-habitat, du bien-être, des médecines douces et du développement personnel.  
[www.spas-expo.com](http://www.spas-expo.com)

**Plus d'infos sur :**

[www.natexpo.com](http://www.natexpo.com)

Facebook (Natexpo) - Twitter (@Natexpo)

