PROGRAMMATION

LA SCÈNE TERROIRS

SAMEDI

11:00—11:45
L'inclusion et l'engagement des jeunes pour des systèmes alimentaires plus durables et plus viables : un aperçu méditerranéen !
Proposée par **LE CIHEAM**
Avec **RUBA KHATIB, ALVINA LEDRU JOHANSSON ET MARTIN GRAHAM**

12:00—12:45
Le lait cru : son lien au terroir, l'expression de la qualité régionale et la palette aromatique !
Proposée par **LES PRODUITS GOURMANDS DE BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ**
Avec **MARIE BENEUX, SOPHIE MARTINEZ, ALAIN MATHIEU ET LOUIS FESTA**

13:00—13:45
Comment pousser la démarche du circuit-court au-delà de ce que l'on propose dans l'assiette ?
Proposée par **LE TOUR DES TERROIRS**
Avec **XAVIER FORÊT, ISABELLE POUPINEL, LOUIS FARGETON ET PIERRE DUMAS**

14:00—14:45
Chefs x Producteurs : créer un produit à 4 mains (ou plus !)
Proposée par **TRANSGOURMET**
Avec **CÉDRIC PENNARUN, SAMIR OURIAGHLI ET ROMAIN HUBERT**

15:00—15:45
Face au changement climatique, comment se nourrir ?
Proposée par **ROBIN DES DROITS**
Avec **BASTIEN DE CHANGY, CHIARA CORRASCO, LUCAS MARTIN BRODZICKI ET VINCENT GALLIOT**

16:00—16:45
Le e-commerce et l'alimentation durable pour cultiver notre avenir !
Proposée par la **HALLE DES CHEFS**
Avec **FLORENCE DUPIN, FANNY BOUTARIN, PAUL DIEUDONNÉ ET OXANA CRETU**

17:00—17:45
«Bon pour la mer, bon pour vous» : concilier la pêche et la préservation des ressources.
Proposée par **MR GOODFISH**
Avec **JEAN-LUC VIANEY, ALIZÉE HACHE, VALERIANO PANICO ET KÉVIN GOURRET**

LA SCÈNE TERROIRS

LUNDI

10:00—10:45
Le circuit-court sur toutes les lèvres, de quoi parle-t-on ? Comment l'appliquer dans la restauration ?
Proposée par **ÉCOTABLE**
Avec **CAMILLE DELAMAR, JÉRÉMY GALVAN ET MATHILDE CORTINOVIS**

11:00—11:45
Être bien dans sa tête, être bien au travail : remettre l'Humain, le Savoir-être et la Passion au centre de vos activités
Proposée par **LE TOUR DES TERROIRS**
Avec **CÉCILE GIRERD, DAN BESSOUDO ET CAMILLE GRANDIDIER**

12:00—12:45
Cuisine Végétale
Proposée par **FIG**
Avec **EVA GENEL, EMILY DADER ET LOLITA BOUCHER**

13:00—14:15
Viandes de qualité, responsables et durables : comment les proposer dans son restaurant ?
Proposée par **INTERBEV AUVERGNE-RHÔNE-ALPES**

14:30—15:15
Nadia Sammut x Transgourmet : construire un modèle alimentaire vertueux
Proposée par **TRANSGOURMET**
Avec **NADIA SAMMUT, STÉPHANE LANDRY ET YVES CEBRON DE LISLE**

15:30—16:15
Quand peut-on parler de pâtisserie durable ?
Proposée par **Le Tour des Terroirs**
Avec **LÉA REVERDY, ANNE GERBAUD, MARION THILLOU, CLAIRE ARTHAUD ET HUGO LALLEMAND**

16:30—17:15
L'art de la fumaison traditionnelle, qu'est-ce qu'un bon saumon fumé ?
Proposée par **PETROSSIAN**
Avec **JEAN-SÉBASTIEN MONNÉ, NICOLAS BANSE, SERGE BEAUMONT, RAPHAËLLE CARLIER ET LIONEL FAURY**

ESPACE LIBRAIRIE GOURMANDE

SAMEDI

12:15—13:15
Street food des Gones
CYRIL MONTEGU

14:45—15:45
Le Chabichou Courchevel
STÉPHANE BURON

17:00—18:00
Best-of
PIERRE SANG

DIMANCHE

12:00-13:00
60 minutes pour booster votre énergie
CAMILLE GRANDIDIER

14:00-15:00
Les recettes de mes grands-mères, Chez moi – Printemps-Été
HÉLÈNE DARROZE

ATELIERS AU LABO

AU LABO DES ATELIERS GRATUITS AVEC LES EXPOSANTS DU SAMEDI À 11:00 AU LUNDI À 17:30.
RETROUVEZ LA PROGRAMMATION DEVANT LE LABO.

LA SCÈNE TERROIRS

DIMANCHE

12:00—12:45
De la cueillette à l'assiette, comment valoriser le travail des producteurs ?
Proposée par **ROBIN DES DROITS**
Avec **INÈS BOUCHEMA, PATRICK CHASSAC, FRANÇOIS SZPALA ET CATHY SIMON**

13:00—13:45
Le vin, un patrimoine culturel à transmettre
Proposée par **ELSKAN**
Avec **NADINE GUBLIN, MATHILDE JOMAIN ET ALVINA LEDRU JOHANSSON**

14:00—14:45
La cuisine, vectrice d'intégration
Proposée par **ECOTABLE**
Avec **CAMILLE DELAMAR, LE REFUGE FOOD ET ROMAIN BONNET**

15:00—15:45
Être restaurateur et agriculteur, c'est possible !
Proposée par **LE TOUR DES TERROIRS**
Avec **SAMIR OURIAGHLI, MÉLIA ROGER, JEAN LEPROUX ET CHARLES NAMIN**

16:00—17:30
Remise des prix Trophées des Terroirs
Avec **HÉLÈNE DARROZE, TRANSGOURMET, LES PRODUITS GOURMANDS DE BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ, ELECTROLUX PROFESSIONAL, INTERBEV AUVERGNE RHÔNE-ALPES, LA VILLE DE LYON ET SANGUIN!**

ESPACE SONORE

SAMEDI

SCÈNE JOUR

11:00—14:00:
James Stewart

14:00—17:00
Lotfi x Street Level

17:00—19:00
La Selecta des Chefs

SCÈNE NUIT

19:00—20:30
Lotfi

20:30—22:00
Pechko b2b Marija

22:00—00:00
Pablo Valentino

DIMANCHE

SCÈNE JOUR

11:00-14:00
Onigiri + DJ Waks

14:00-17:00
Legram VG

17:00-19:00
Waxist

SCÈNE NUIT

19:00-20:00
Jazz Cuisine by Zajazza

20:30-22:00
La Selecta des Chefs : Ulric Gaignard x Hubert Vergoin

+ DE 350 ACTEURS DU BIEN MANGER : CHEFS, PRODUCTEURS, VIGNERONS, PARTENAIRES...