

FESTIVAL DES TERROIRS



SAMEDI

SCÈNE DES TERROIRS

11:00 - 11:45

TRANSMISSION ET GASTRONOMIE : LE POTENTIEL DES NOUVEAUX FORMATS DE COMMUNICATION

Animée par Maëva Chanoux et Cyril Montegu avec Baptiste Pignol (Maison Pignol) et Loïc Mounier (AGRIZ)

12:00 - 12:45

L'IMPORTANCE DE L'ESTHÉTIQUE ET DU DESIGN DANS L'EXPÉRIENCE CLIENT

Avec Maxime et Gauthier Dornier (Dorner Frères), Juliette Henry (Vins et Pâtisseries), Thibault Freychet (Pensez Design) et Elias Chamoun (Devine)

13:00 - 13:45

MARIAGES SUTILES ENTRE PÂTISSERIE ET VIN

Avec Margot Ducancel (Rouge aux lèvres), Juliette Henry (Vins et Pâtisseries), Marion Thillou (Honoré Vous Guide) et Noémie Meyer Ferré (Sainte Joie)

14:00 - 14:45

COMMENT RECONNECTER LES AGRICULTEURS ET LES CONSOMMATEURS ?

Avec Paul Rodrigues (Hectarea), Antoine Leprince (Restaurant La Maniguette), Emile Auté (Rituel du Thé), Mathilde Schoemaker (Gueules de Paysans), Louise Bouchard et Clément Darroze (CulturAgr)

15:00 - 15:45

L'INVENTION DU TERROIR

Animé par Lola Tobelem (Marcelle Ratafia) avec Matthias Marc (Substance), Pascal Barbot (L'Astrance) et Luc Dubanchet (SIFHA FOOD)

16:00 - 16:45

REMETTRE DU BON SENS DANS NOS ASSIETTES

Avec Camille Grandidier (coach de vie certifiée, spécialisée en nutrition), Sylvie Gélis (céramiste), Bruno Cayron (maraicher) et Thomas Pezeril (chef exécutif d'Hélène Darroze à Villa La Coste)

17:00 - 17:45

CUISINER LE MONDE AVEC NOS PRODUITS LOCAUX

Avec Eri Ikeji (La Maison du Kojji), Louis AZIMUT Brasserie), Julie Renaud (Furi Furi) et François Szpala (JAWL)

18:00 - 18:45

LES DIFFÉRENTS USAGES DU PAIN EN CUISINE ET PÂTISSERIE

Avec Adriano Farano (Pane Vivo), Marie-Laure André (Dietéticienne), Bruno Doucet (Restaurant La Régalaie Paris)

LABO

11:00 - 12:00

FABRIQUEZ VOTRE RECETTE DE THÉ AVEC EMILE AUTÉ

Avec Emile Auté - Rituel des thés

12:15 - 13:15

CHOISIR SON PAIN : COMMENT ÉVITER LES PIÈGES ?

Avec Adriano Farano - Pane Vivo

14:30 - 15:30

ATELIER ONIGIRI BY FURIFURI & KICHŌ

Avec Furifuri & Kichō

15:45 - 16:45

CRÉATION DE SOINS HOLISTIQUES RESPONSABLES

Avec Motsent

18:15 - 19:15

TROIS ACCORDS ÉTONNANTS AUTOUR DU FROMAGE

Avec Les Toqués du Fromage



LIBRAIRIE & DÉDICACES

14:00 - 15:00

MATTHIAS MARC & VALENTIN MOREL

16:00 - 17:00

GILLES REINHARDT & OLIVIER COUVIN

17:00 - 18:00

MARCELLE RATAFIA

DIMANCHE

SCÈNE DES TERROIRS

11:00 - 11:45

À LA RENCONTRE DES ALCOOLS DU TERROIR DE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Proposée par Les Produits Gourmands de Bourgogne Franche-Comté Avec Richard Ducret (Distillerie de Lyon), Mathieu Sabbagh (SAB'S par Alambic Bourguignon) et Alizée Ponnelle (Les Produits Gourmands de Bourgogne Franche-Comté)

12:00 - 12:45

DU BIO CHEF : LE RÔLE DES CHEFS.FES DANS LA TRANSITION ALIMENTAIRE ET AGRICOLE ?

Proposée par l'Agence BIO Avec Davide Fontana (Trattino), Bastien Depietri (Maison Abel) et Laure Verdeau (Directrice de l'Agence BIO)

13:00 - 13:45

CHEFS X PRODUCTEURS : DE LA COLLABORATION À L'INNOVATION

Avec Cédric Burtin (L'Amariyllis), Simon Lecompte (Brasserie Ammonite), Yoann Bricé (La Brûlerie Comtoise), Atelier Duramen

14:00 - 14:45

FESTIN INSOLITE AU COEUR DE NOS TERROIRS

Avec Anne-Sophie et Romain Bonnard (Maison Bonnard), Jérémy Galvan (restaurant Jérémy Galvan) et Emmanuel Perrodin

15:00 - 15:45

COMMENT CONSOMMERONS-NOUS LE VIN DE DEMAIN ?

Proposée par Terra Vitis Avec Anne-Laure Ferriols (Terra Vitis), Fanny Courtial (Château de l'Eclair), Oriane Hubert (L'Emulsion) et Anthony Bonnet (Cour des Loges)

16:00 - 16:45

LE DIALOGUE CHEF ET PRODUCTEUR

Animé par Léa Réverdy (Papilles Podcast) avec Claire Heitzler (Claire Heitzler & Producteurs), Jean Sévègnes (Café des Ministères), Fabrice Hegron (De Nous à Vous) et Mathieu Chapel (Côté Fish)

17:00 - 18:15

REMISE DES PRIX DES TROPHÉES DES TERROIRS

Avec Claire Heitzler (Claire Heitzler & Producteurs), Régis Marcon (Maisons Marcon), Elise Grandidier (Association Le Tour des Terroirs), Gaëlle Kerrec et Stéphane Landry (Transgourmet), Dominique Brunet (Lyfe Executive Education), Luc Dubanchet (Directeur de la division Sirha Food), Gautier Chapuis (Adjoint au Maire de Lyon en charge de la végétalisation, la Biodiversité, la Condition Animale et l'Alimentation), Océane Truchot (WEISS), Anne-Laure Ferriol (TERRA VITIS)

LABO

11:00 - 12:00

FABRIQUEZ VOTRE RECETTE DE THÉ AVEC EMILE AUTÉ

Avec Emile Auté - Rituel des thés

12:15 - 13:15

CHOISIR SON PAIN : COMMENT ÉVITER LES PIÈGES ?

Avec Adriano Farano - Pane Vivo

14:30 - 15:30

ATELIER ONIGIRI BY FURIFURI & KICHŌ

Avec Furifuri & Kichō

15:45 - 16:45

CRÉATION DE SOINS HOLISTIQUES RESPONSABLES

Avec Motsent

18:15 - 19:15

TROIS ACCORDS ÉTONNANTS AUTOUR DU FROMAGE

Avec Les Toqués du Fromage



LIBRAIRIE & DÉDICACES

14:00 - 15:00

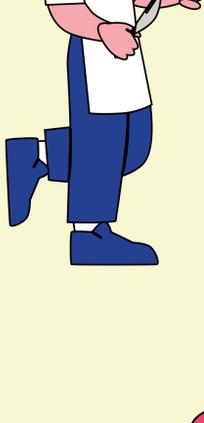
MATTHIAS MARC & VALENTIN MOREL

16:00 - 17:00

GILLES REINHARDT & OLIVIER COUVIN

17:00 - 18:00

MARCELLE RATAFIA



LUNDI

SCÈNE DES TERROIRS

10:15 - 11:00

TRANSMISSION ET HÉRITAGE DES SAVOIR-FAIRE

Animée par David Ordone (CHEFS !) avec Régis Marcon (Maisons Marcon), Solenn Le Squer (Frappe Boulangerie), Davy Tissot (Lyfe) et Jean-Christophe Giol (Coquillages GIOL)

11:15 - 12:00

LA VALORISATION DE L'ESTURGEON DANS LA PRODUCTION DE CAVIAR

Proposée par Sturia Avec Julien Dumas et Nicolas Proust (Pisciculture Sturia)

12:15 - 13:00

LA PÂTISSERIE POUR TOUS

Proposée par l'Institut Lyfe Executive Education Avec Charles Liets (chef pâtissier formateur) et Daniel Becker (chocolat Linnolat)

13:15 - 14:00

LA RÉINVENTION DE LA GASTRONOMIE LYONNAISE

Animée par David Ordone (CHEFS !) avec Marie-Victorine Manoa et Jean-François Tétédoile (Café Terroir)

14:15 - 15:00

LA PLACE DES VIANDES FRANÇAISES DANS LA RESTAURATION

Proposée par Interbev Auvergne Rhône-Alpes Avec Elise Michalet (éleveuse), Philippe Dumas (président d'une coopérative), Fabrice PANNEKOUCKE (vice président à l'agriculture de la Région Auvergne-Rhône-Alpes), Steven Thiebaut-Pellegrino (chef du restaurant Morfal)

15:15 - 16:00

REPRÉSENTATIONS DE LA CUISINE DURABLE PAR LA RESTAURATION - ENJEUX DE LA VÉGÉTALISATION DES ASSIETTES

Proposée par la DRAAF Auvergne Rhône-Alpes Avec Arnaud Lamy (chercheur à l'INRAE), Marion ESTEVE (chef de projet culinaire P&D à l'Institut Lyfe), Sabine MARGOT (directrice de la marque Sabarot) et Bruno FERREIRA (directeur de la DRAAF)

16:15 - 17:00

VERS UNE AGRICULTURE ET UNE CUISINE «ZÉRO DÉCHET» : DÉFIS ET OPPORTUNITÉS

Proposée par Transgourmet Avec Jeanne Lecourt, Paul Dieudonné (Moulin de La Veysrière) et Les Dames de la cantine

LABO

10:00 - 11:00

JOB DATING

Avec Téma Artisanat Job

11:00 - 12:00

WORKSHOP RECRUTEMENT

Avec Samantha Arqué - DRH des Restaurants et Brasseries Bocuse

12:30 - 13:30

SAVOUR & SPIRIT

Avec Quentin Sicard de la Distillerie des Scories, Quentin Machado des Maisons Marcon et Valentin Soto du Lycée Hôtelier Saint-Chély

14:00 - 15:00

FAIRE DU SANS ALCOOL UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE À PART ENTÈRE

Avec Valérie De Sutter - JNPR

15:30 - 16:30

BABA AU CAFÉ PURE ORIGINE

Avec le Chef Charles Liets - Institut Lyfe Executive Education

16:45 - 17:45

DÉGUSTATION SANGUIN!

Avec Yoann Chironnaud - Sanguin!

LIBRAIRIE & DÉDICACES

14:00 - 15:00

MATTHIAS MARC & VALENTIN MOREL

16:00 - 17:00

GILLES REINHARDT & OLIVIER COUVIN

17:00 - 18:00

MARCELLE RATAFIA

