

DEMONSTRATIONS CULINAIRES

SAMEDI

13H30 : Pascale Dacquin, *Le jardin de Cottés*: confiture de châtaignes

15H00 : Julie Walle, *La ferme Walle*: confection de madeleines

16H30 : Corinne Desprez, *Le conil des Varennes*: lapin à l'ananas, lapin à l'ail des ours

18H : Corinne Desprez, *Le conil des Varennes*: terrine de lapin au foie gras (recette en collaboration avec Pépée le Mat)

Toute l'après-midi :

- Aurélie Fougères *1 vin 1 fille*: accords chocolat-vin
- Aude Parat *La bigoudène*: crêpes

DIMANCHE

11H-13H : ateliers cookies pour les enfants (5 à 12 ans) avec Géraldine Gervasoni *du restaurant Pouet Pouet Ciboulette* : 2 ateliers de 6 enfants d'une durée de 30mns (11h-11h30-12h-12h30)

13H-15H : Brigitte Lefebvre *Les gourmandises de Grenadille Violette*: achards de légumes et gâteau à la patate douce

15H : Maryna et Natacha *du restaurant Baba Yaga* : les pelmieni, raviolis slaves

15H-16H30 : ateliers cookies enfants avec Géraldine Gervasoni *du restaurant Pouet Pouet Ciboulette* (1 atelier de 6 enfant à 15h-15h30-16h-16h30)

16H30 : Maryna et Natacha *du restaurant Baba Yaga*: le saucisson sucré venu du froid

Toute la journée :

- **Aurélie Fougères** *1vin 1fille*: accords chocolat-fromage-gelées insolites en collaboration avec Eliane Leviel (fromage de chèvre) *La ferme Leviel* et Nicole Peltier *Swellgourmand* (gelées insolites).
- **Aude Parat** *La bigoudène*: crêpes