



Salon du Chocolat & de la Gastronomie

16, 17 & 18 Octobre 2015
Salle Osco Manosco • Manosque



Tombola • Animations • Parking Gratuit
www.salonchocolatetgastronomie.com



DOMINIQUE BUCAILLE



JANY GLEIZE



ISABELLE FORET

Entrée 2€ • vend. 14h/20h • sam./dim. 10h/19h

Haute-Provence Info

La Provence



Malongo

VALRHONA



Vendredi 16 Octobre

14h30 : Le Vin* au Féminin - Atelier de Dégustation réservé aux Femmes ! Par **Isabelle Foret** : journaliste spécialisée en oenologie, pionnière du vin au féminin, avec la publication des guides FEMIVIN édités chez Michel Lafon, elle a animé pendant 3 ans une rubrique sur France 3 dans l'émission, la cuisine d'à côté, Auteure, Conférencière...



15h30 : Démonstration Culinaire : Crème Brûlée au Foie Gras et Cacao Amer, Cristalline au Grué. Par le Chef étoilé

Dominique Bucaille - Aujourd'hui, dans le centre de Manosque, il a trouvé sa "Maison Idéale" et vous invite à sa table. Dans cette Bastide de charme, Lydia, son épouse, vous accueille pour vous proposer de vivre, le temps d'une halte, le charme de "la campagne à la ville".



17h : Démonstration Chichi à la Ganache, recette tout chocolat : jeu de textures sur un grand cru, suivi d'une dégustation - Par **Julia Bucaille** Chef Pâtissière du Restaurant Dominique Bucaille.



18h : Conférence & Dégustation : Le Chocolat dans tous ses Etats : L'histoire à travers la dégustation de 1ers crus et de ganaches. Les vertus thérapeutiques du

Chocolat et les Conseils nutritionnels grâce à 5 travaux de recherches en collaboration avec le Professeur Christian Cabrolet vous découvrirez que le chocolat, pur beurre de cacao, est excellent pour la santé. Décryptage avec vous des descriptions du contenu d'une tablette "lambda" vendue en supermarché. Par **Mickaël Azouz**, 1er Champion du Monde de Pâtisserie.



Samedi 17 Octobre

10h30 : Atelier Démonstration pour Enfants: Fabrication d'un marron en Chocolat. Avec **Gilles Leroy** - Atelier gratuit de 20/30 minutes, présence des parents obligatoire.



11h : Conférence & Dégustation : Le Chocolat dans tous ses Etats ! Par **Mickaël Azouz**, 1er Champion du Monde de Pâtisserie. (voir vendredi)



14h : Conférence la Cuisine Provençale d'hier et d'aujourd'hui Par **Gui Gedda**, le pape de la cuisine provençale !



15h : Démonstration Culinaire : Recette du Dessert Chok'olives par **Frédéric Payan**

16h : Atelier Démonstration pour Enfants : Fabrication d'un marron en Chocolat. Avec **Gilles Leroy** - Atelier gratuit de 20/30 minutes, présence des parents obligatoire.

17h : Accord Vins* & Chocolat : Nous vous invitons à observer, respirer, et enfin déguster des vins avec des chocolats, à tester ces accords avec les desserts que vous aimez, faciles à faire ou à se procurer. Par **Isabelle Foret**



Dimanche 18 Octobre



10h30 : Atelier Démonstration pour Enfants : Fabrication d'un marron en Chocolat. Avec **Gilles Leroy** - Atelier gratuit de 20/30 minutes, présence des parents obligatoire.

11h : Atelier Cupcake Halloween : Un atelier d'une heure où les enfants apprendront à confectionner de délicieux cupcakes et leur décoration ! Par **La Boîte à Biscuits**
15 places par session - Inscriptions à l'accueil du Salon.

14h : Conférence & Dégustation : Le Chocolat dans tous ses Etats ! Par **Mickaël Azouz**, **1er Champion du Monde de Pâtisserie.** (voir vendredi)



15h : Atelier Cupcake Halloween (voir 11h)

16h : Démonstration et dégustation d'une Mousse & son Aïoli au Chocolat - Par le chef étoilé **Jany Gleize.**



17h30 : Atelier Démonstration pour Enfants Fabrication d'un marron en Chocolat. Avec **Gilles Leroy** - Atelier gratuit de 20/30 minutes, présence des parents obligatoire.

Nos partenaires



L'ensemble des animations est réservé aux visiteurs du salon ayant acquittés leur droit d'entrée. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Espace Dégustation



Pour le déjeuner, le goûter ou à tout moment, nous mettons à votre disposition un espace dédié à la Dégustation pour déguster et savourer les produits de nos exposants. Vous pourrez découvrir Assiettes gourmandes, sandwichs "différents" ou succomber à de nombreuses douceurs du salon ! Le tout accompagné d'un verre de vin, d'une bière ou d'une coupe de champagne* !

Tombola Gourmande

Pour ravir vos papilles et passer un bon moment, nous vous proposons une **Tombola Gourmande** ! Il vous suffit de remplir un bulletin qui vous sera remis lors de votre arrivée, et de le glisser dans l'urne qui se trouve dans la salle des Produits Bio ! Chaque jour à 18h, nous effectuerons un tirage au sort afin de vous faire gagner Le Panier Gourmand du Jour, ainsi que de nombreux lots offerts par nos exposants et partenaires ! Soyez la, car les lots non récupérés le soir même seront remis en jeu le lendemain !

Tombola gratuite réservée aux visiteurs du salon. Un seul bulletin par famille et par jour. Interdit aux mineurs.

Produits BIO



Découvrez nos Exposants Bio : Vous y trouverez les productions agricoles de la région et du reste de la France, que ce soient des produits frais ou transformés : vin, confiture, huile, miel... et Chocolat bien sûr !

Nous rejoindre



Salle Osco Manosco
Av. du Moulin Neuf
04100 Manosque
Parking Gratuit

ne pas jeter sur la voie publique