LA SCÈNE

AOP FESTIVAL

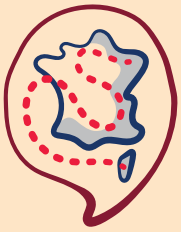
VENDREDI 13

OUVERTURE 17h00

17h45 – 18h45 PAROLES DE PRODUCTEURS

19h45 DJ SET PAR RADIO NOVA

FERMETURE 21h00



SAMEDI 14

OUVERTURE 11h00



12h00 DÉMONSTRATION CULINAIRE PAR LE CHEF ALEXY ALGAR-DENOS

13h15 DÉMONSTRATION CULINAIRE PAR LE CHEF PIERRE REURE

14h30 DÉMONSTRATION CULINAIRE PAR LE CHEF CLOTAIRE POIRIER



15h45 – 18h45 PAROLES DE PRODUCTEURS

19h45 DJ SET PAR RADIO NOVA

FERMETURE 21h00

LA PAUSE GOÛTER DES AOP × LA BOULANGERIE BULLE À PARTIR DE 15h00

DIMANCHE 15



12h00 DÉMONSTRATION CULINAIRE PAR LE CHEF CHARLIE ANNE

13h15 DÉMONSTRATION CULINAIRE PAR LES CHEFS PHILIPPINE JAILLET & CHARLES NEYERS

14h30 DÉMONSTRATION CULINAIRE PAR LE CHEF JORICK DORIGNAC

15h45 – 17h45 PAROLES DE PRODUCTEURS

FERMETURE 19h00

LES ATELIERS



TRUCS ET ASTUCES

LES AOP EN CUISINE

Un atelier pour apprendre à cuisiner les fromages, beurres et crèmes AOP et explorer les meilleures associations pour révéler leurs saveurs.

L'ART DE LA DÉCOUPE

Un atelier pour apprendre les différentes techniques de découpe des fromages en fonction de leur forme et de leur texture.

COMPOSER SON PLATEAU

Un atelier pour apprendre à composer et à présenter un plateau de fromages harmonieux et esthétique.

DÉCOUVERTE DES AOP

LES SECRETS DE FABRICATION

Des démonstrations pour découvrir les étapes de fabrication et les savoir-faire liés aux produits laitiers AOP.

LA FRANCE DES AOP

Un voyage au coeur des terroirs français grâce aux produits laitiers AOP et à leurs régions d'origine.

LE GRAND QUIZ DES AOP

Un quiz interactif autour d'un plateau de fromages AOP pour tester ses connaissances sur les appellations, leurs origines et leurs spécificités.

EXPÉRIENCES SENSORIELLES

LE DÉFI DES SENS

Une expérience de dégustation sensorielle invitant à reconnaitre différents fromages, beurres et crèmes AOP à travers leurs textures, arômes et saveurs.

L'ASCENSION GOURMANDE

Une dégustation progressive invitant à classer les fromages du plus doux au plus puissant pour découvrir toute la richesse des saveurs et des sensations en bouche.

LES ACCORDS INSOLITES

Une dégustation d'accords inattendus entre produits laitiers AOP et autres produits gourmands.