



LE

PROGRAMME



SAMEDI 28 AVRIL 2018

10 : 00

Ouverture au public

19 : 00

Fermeture des exposants

COCKTAIL D'INAUGURATION

11 : 00

Réalisé par La Chambre
des Métiers & de l'Artisanat
de la Corse du Sud

En collaboration avec
I Ristoranti di missa in opara
« L'OSU »

LA NOCTURNE

20 : 00 – 23 : 00

Bar à Champagne Laurent Perrier

21 : 00 – 02 : 00

Live du groupe SUMENTA NOVA

ART'È LIBRI

Dédicaces des parrains et chefs

14 : 00 – 15 : 00

FRÉDÉRIC BAU

Directeur de la création
de la Maison Valrhona

15 : 15 – 16 : 15

PHILIPPE CONTICINI

Gâteaux d'émotions

16 : 30 – 17 : 30

PIERRE HERMÉ

Maison Pierre Hermé Paris

17 : 45 – 18 : 45

FRÉDÉRIC ANTON

Le Pré Catelan***, Paris

BISTRONOME

12 : 00

« *Pique-nique dans la bergerie* »

Déjeuner réalisé par :

PIERRE AUGÉ

La Maison de Petit Pierre, Béziers &

PIERRE HERMÉ

Maison Pierre Hermé Paris

SAMEDI 28 AVRIL 2018

ESPACE MASTERCLASS

14 : 00

PHILIPPE CONTICINI

Gâteaux d'émotions

« *Ambre de printemps* »

15 : 15

PIERRE HERMÉ

Maison Pierre Hermé Paris

« *Brocciu, Cédrat et fruits confits
comme une pastilla* »

16 : 30

FRÉDÉRIC ANTON

Le Pré Catelan ***, Paris

« *Le Brocciu, Préparé en Ravioli,
Parfumé à l'Estragon
et aux zestes de Cédrat Corse,
Crème d'ail et jus gras* »

ESPACE ATELIER ADULTES

10 : 30 – 11 : 30

Entrée libre

Domaine Mavela et
Florie Castellana, responsable
du bar Sofitel à Ajaccio
Initiation à la Mixologie,
Préparation de cocktails

12 : 00 – 13 : 00

FRÉDÉRIC BAU

Directeur de la création
de la Maison Valrhona

« *Instants Précieux* »

13 : 30 – 14 : 30

RACHEL LEVESQUE

Encore le Printemps & Meilleur
Pâtissier 2017

« *Millefeuille illustré* »

15 : 00 – 16 : 00

STÉPHAN PERROTTE

Maison Perrotte

« *La Confiture en toute simplicité* »

16 : 30 – 17 : 30

ALEXNÉEL

Chef Cuisinier de la Maison

Mauviel1830

« *Crispy de homard des îles
Chausey, condiment de cédrat, jus
de cochon, poudre de lonzu* »

18 : 00 – 19 : 00

Entrée libre

Initiation à la dégustation

Association des Sommeliers de Corse.

CONCOURS ENFANTS

À partir de 10 : 30

à l'espace Atelier Enfants

Les Jeunes Chefs en herbe

En partenariat avec Valrhona

Les petits chefs âgés de 8 à 12 ans
se mesurent sur une figure imposée :

« *Gâteau au chocolat par Pierre
Hermé et Brocciu* »

Remise des prix à 17 : 30

à l'espace podium

ESPACE ATELIER

ENFANTS

12 : 00 – 12 : 45

CLAIRE VERNEIL

By Claire Verneil

« *Cupcakes moelleux au cédrat,
glacage au brocciu* »

13 : 00 – 13 : 45

CLAIRE VERNEIL

By Claire Verneil

« *Sucettes aux chocolats assortis
et cédrat confit* »

14 : 00 – 14 : 45

CLAIRE VERNEIL

By Claire Verneil

« *Cupcakes moelleux au cédrat,
glacage au brocciu* »

15 : 30 – 16 : 15

VICTORMERCIER

Vibe's Project & Top Chef 2018

« *Tarte au cédrat, Brocciu et
meringue au miel* »

16 : 30 – 17 : 15

VICTORMERCIER

Vibe's Project & Top Chef 2018

« *Tarte au cédrat, Brocciu et
meringue au miel* »

17 : 45 – 18 : 45

MARINA RAIBALDI

Manghja Inseme

« *Burek sucré, Brocciu et Cédrat
de Corse* »

DIMANCHE

29

AVRIL

2018

10 : 00

Ouverture au public

19 : 00

Fermeture des exposant

ART'È LIBRI

Dédicaces des parrains et chefs

15 : 00 – 16 : 00

PIERRE AUGÉ

La Maison de Petit Pierre, Béziers

16 : 30 – 17 : 30

PIERRE HERMÉ

Maison Pierre Hermé Paris

18:00 – 19:00

FRÉDÉRIC ANTON

Le Pré Catelan***, Paris

BISTRONOME

12 : 00

Déjeuner réalisé par

ALEXIS VERGNORY

A Terrazza, Ajaccio &

BENOÎT COUVRAND

La Pâtisserie Cyril Lignac

ESPACE MASTERCLASS

15 : 30

PHILIPPE CONTICINI

Gâteaux d'émotions &

PIERRE HERMÉ

Maison Pierre Hermé Paris

Masterclass à quatre mains
d'exception

17 : 00

FRÉDÉRIC ANTON

Le Pré Catelan***, Paris

« *Le Brocciu,*

Préparé en Ravioli,

Parfumé à l'Estragon

et aux zestes de Cédrat Corse,

Crème d'ail et jus gras.»

ESPACE ATELIER

ADULTES

15 : 00 – 16 : 00

RACHEL LEVESQUE
Encore le Printemps & Meilleur
Pâtissier 2017

«*Millefeuille illustré*»

16 : 30 – 17 : 30

FRÉDÉRIC BAU
Directeur de la Création
de la Maison Valrhona

«*Instants Précieux*»

18 : 00 – 19 : 00

Domaine Mavela et Florie Castellana,
responsable du bar Sofitel à Ajaccio
Initiation à la Mixologie,
Préparation de cocktails

CONCOURS ADULTES

À partir de 10 : 00

à l'espace Atelier Adultes

«*Les Fous des Food*»

En partenariat avec Snaidero
«*Fiadone, Brocciu AOP de Corse,
et Crème anglaise au Cédrat*»

Remise des prix à 17 : 30

à l'espace podium

ESPACE ATELIER

ENFANTS

10 : 30 – 11 : 15

CLAIRE VERNEIL
By Claire Verneil
«*Sucettes aux chocolats assortis
et cédrat confit*»

11 : 30 – 12 : 15

CLAIRE VERNEIL
By Claire Verneil
«*Cupcakes moelleux au cédrat,
Glaçage au brocciu*»

12 : 30 – 13 : 15

CLAIRE VERNEIL
By Claire Verneil
«*Sucettes aux chocolats assortis
et cédrat confit*»

14 : 00 – 14 : 45

VICTOR MERCIER
Vibe's Project & Top Chef 2018
«*Tarte au cédrat, Brocciu et
meringue au miel*»

15 : 00 – 15 : 45

VICTOR MERCIER
Vibe's Project & Top Chef 2018
«*Tarte au cédrat, Brocciu et
meringue au miel*»

16 : 15 – 17 : 15

MARINA RAIBALDI
Manghja Inseme
«*Burek sucré, Brocciu
et Cédrat de Corse*»

17 : 30 – 18 : 30

MARINA RAIBALDI
Manghja Inseme
«*Burek sucré, Brocciu
et Cédrat de Corse*»