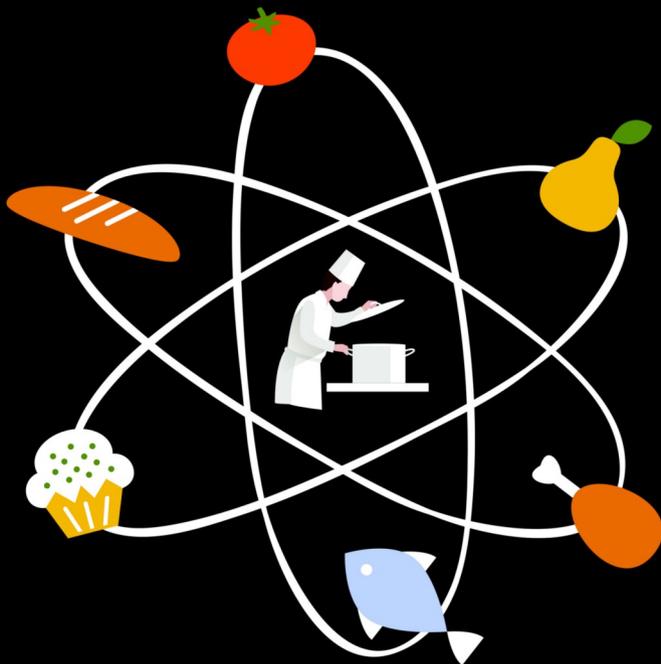


UN EVENEMENT 750g

Salon du Blog Culinaire



SOISSONS - 20, 21 & 22 NOVEMBRE 2015

ABBAYE SAINT LÉGER & LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



EVENEMENTIEL.750G.COM





INFORMATIONS GÉNÉRALES

DE LA 8^{ÈME} ÉDITION

EN QUELQUES MOTS

QUELQUES CHIFFRES

8 cuisines mobiles
3 jours de montage
100 étudiants mobilisés
3000 visiteurs attendus

- > **350** blogueurs présents avec **46** démonstrations
- > **1** espace Show Chef avec **4** démonstrations de grands Chefs
- > **14** ateliers participatifs enfants
- > **8** ateliers masterclass adultes avec les producteurs du Marché Gourmand
- > **1** espace dédié au Cake Design avec **10** ateliers participatifs
- > **1** espace technique partenaire avec **8** ateliers participatifs
- > **1** spectacle d'inauguration
- > **1** Marché Gourmand
- > **1** espace bar / snacking

TARIFS ET HORAIRES

ACCÈS POUR LA JOURNÉE

LES ENTRÉES SERONT REVERSÉES AUX DEUX ASSOCIATIONS ÉTUDIANTES PARTICIPANTES :

- > Association des Etudiants du Lycée Hôtelier de Soissons
- > Association Nervallienne

Adultes : 3 €

- de 18 ans : 2 €

- de 5 ans : gratuit

LES ENTRÉES DONNENT DROIT À L'ACCÈS SUR LES DEUX SITES :

- > L'Abbaye Saint Léger
- > Le Mail Scène Culturelle

HORAIRES D'OUVERTURE

- > Samedi : 09h30 - 19h00
- > Dimanche : 09h00 - 18h30

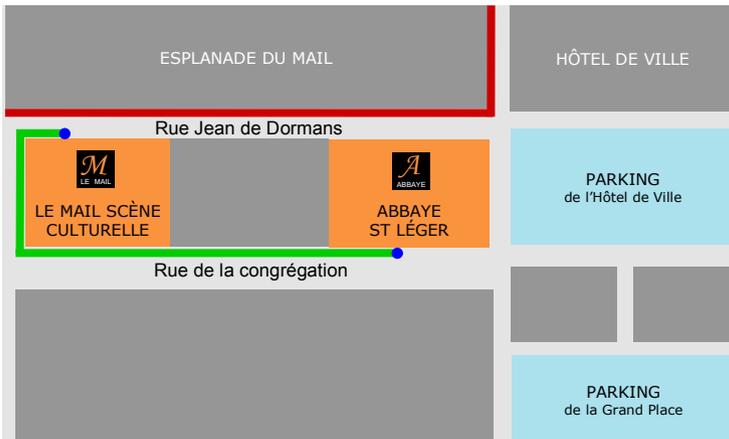
LOCALISATION

IMPORTANT

L'accès entre les 2 lieux se fait par la rue de la Congrégation

La rue Jean de Dormans sera fermée à la circulation

2 parking à proximité
> Hôtel de Ville
> Grand Place

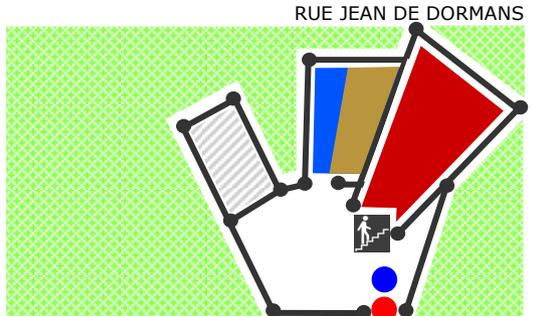


1 SALON : 2 LIEUX



LE MAIL SCÈNE CULTURELLE

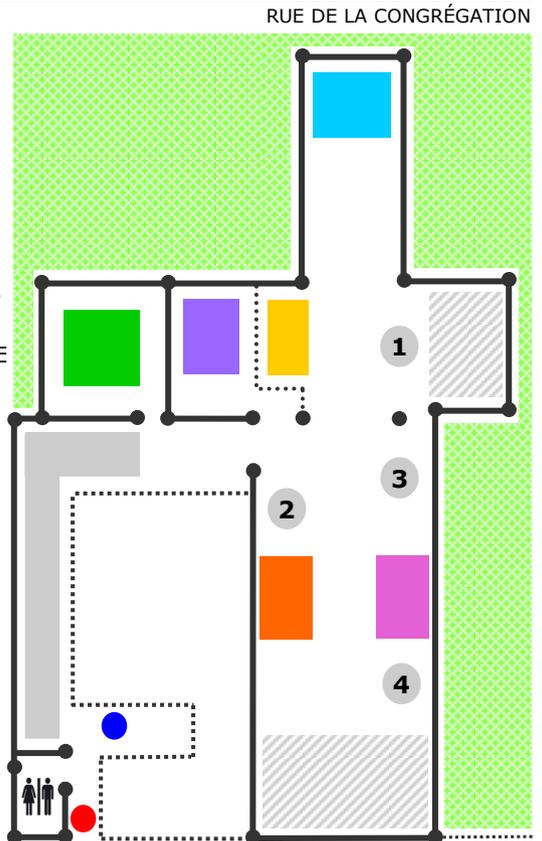
- ESPACE SHOW CHEF
- CAKE DESIGN
- ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS
- ENTRÉE DU SALON
- INFORMATIONS, INSCRIPTIONS



L'ABBAYE SAINT LÉGER

- DÉMO BLOGUEURS 1
- DÉMO BLOGUEURS 2
- DÉMO BLOGUEURS 3
- ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS
- ATELIER MASTERCLASS ADULTES
- ATELIER TECHNIQUE PARTENAIRE

- ① LES HUILES D'OLIVE DE NOS TERROIRS & FOURME D'AMBERT
- ② ESPACE DROGUERIE CULINAIRE
- ③ ESPACE LIBRAIRIE CULINAIRE
- ④ ESPACE BAR / SNACKING
- MARCHÉ GOURMAND
- ENTRÉE DU SALON
- INFORMATIONS, INSCRIPTIONS





UN ÉVÈNEMENT 750 GRAMMES

100 % CUISINE & CONVIVIALITÉ

EN QUELQUES MOTS

EN CHIFFRE

1^{er} site en nombre de recettes
100 000 recettes
2 500 vidéos
6.5 M de fans Facebook
750 grammes, un site du groupe WEBEDIA

Organisateur du Salon du Blog Culinaire depuis 8 ans, vous pouvez retrouver **750 grammes**, "**Chef Damien**" et "**Chef Christophe**" dans des ouvrages culinaires, sur les réseaux sociaux et sur les applications Smartphone. **750 grammes**, c'est aussi :

> **750G, LE MAG,**

Un magazine dédié à la cuisine et distribué en kiosque

> **750G, L'ATELIER,**

Un espace dédié à des ateliers culinaires, situé à Paris 10^{ème}

> **750G, LA TABLE DE CHEF DAMIEN,**

Un restaurant situé à Paris 15^{ème} (porte de Versailles) ouvert depuis août 2015

LES 2 CHEFS 750 GRAMMES

A RETROUVER SUR LE SALON

Les chefs
750 grammes
=
Chef Damien
&
Chef Christophe

- > Tous les deux sont professeurs de cuisine et fondateurs du site 750 grammes
- > Une amitié sans faille unie les deux chefs depuis plus de 20 ans ! L'un comme l'autre ont la cuisine dans la peau, plus qu'une passion, un état d'esprit.
- > Cet amour pour la cuisine, ils n'hésitent pas à le faire partager en donnant sans cesse conseils, astuces et recettes !
- > Vous pourrez les retrouver sur le Salon du Blog Culinaire et bien entendu sur le site et les réseaux sociaux 750 grammes.



750G, LA TABLE DE CHEF DAMIEN

EN QUELQUES MOTS

Ouverture le 7 août
120 places assises
24 € le menu
100 % produits frais
15 employés
Service non stop
Convivialité



#quedubonheur

J'ai hâte de vous accueillir pour vous faire goûter mes recettes fraîches de saison. On vous propose notamment un menu entrée / plat / dessert à 24€!



Retrouvez-nous

sur Facebook

750g La table

397, rue de Vaugirard / Paris Porte de Versailles / 01 45 30 18 47
contact@750gtable.com / Ouverture tous les jours de 11h30 à 23h00
Terrasse - Parking - Wifi



ANIMATION DU VENDREDI

"CUISINE ET CONFESSIONS"

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE

UN SPECTACLE ALLIANT MUSIQUE ET CIRQUE DANS UN DÉCOR DE CUISINE

> Ouverture des portes : **19h30**

> Début du spectacle : **20h00**



Compagnie **Les 7 doigts de la main** / Codirection **Shana Caroll** et **Sébastien Soldevila** / Sur Scène **Sidney Iking Bateman** > Etats-Unis - **Danica Gagnon-Plamondon** > Québec - **Melvin Diggs** > Ettas-Unis - **Mishannock Ferrero** > Etats-Unis et Suède - **Anna Kichtenko** > Russie - **Emile Pineault** > Québec - **Matias Plaul** > Argentine - **Pablo Pramparo** > Argentine - **Gabriela Parigi** > Argentine / Scénographie Ana Cappluto / Eclairages **Eric Champoux** / Costumes **Anne-Séguin Poirier** / Conception acrobatique **Jérôme Lebaut**

EN QUELQUES MOTS

- > Odeur d'aïoli, dès la rentrée en salle, entre casseroles et fouets, 9 cirassiens de la Compagnie "Les 7 doigts de la main" vous préparent un repas avec leurs histoires personnelles.
- > Ces virtuoses, dans leur discipline, sauts périlleux, mat chinois, anneaux, jonglage, diabolo, vous emportent dans ce spectacle d'un nouveau genre où la cuisine est le point de rencontre des cultures.
- > Laissez-vous tenter par l'expérience en prenant un café ou en épluchant quelques légumes dans cette cuisine où l'on se met à table au propre comme au figuré.
- > Des recettes qui vous piquent les papilles et réveillent vos souvenirs les plus intimes.

INFOS ET RÉSERVATIONS

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE

> 7 Rue Jean de Dormans
02200 Soissons

TARIF

> Plein tarif : 18 €

INFORMATIONS

> 03.23.76.77.70
> www.lemail.ville-soissons.fr

RÉSERVATIONS

> Le Mail Scène Culturelle
> culture.ville-soissons.fr

LE SPECTACLE SERA SUIVI DE

L'INAUGURATION DU

8^{ème} SALON DU BLOG CULINAIRE

ET D'UN MOMENT GOURMAND !





PROGRAMME DU SAMEDI

DE 10H00 À 15H00

PÔLE DÉMO 1

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

10H00	ANISSA (123GOURMANDISES) & LINDA (LA CUISINE DE MES RACINES) & NAOUEL (EVASION CULINAIRE) > <i>Baghirs et sa compotée de pommes aux épices</i>
11H00	HUGUES (LIGHT TO ME) & PEGGY (LE PANDA TOKÉ) > <i>La cuisine du BBQ</i>
12H00	JOELLE (NUAGE DE LAIT) & ALEXANDRA (MY GIRLY POPOTTE) > <i>Duo en fête : quand la St Jacques s'acoquine au foie gras</i>
14H00	ARMELLE (LES ENVIES DE TATIE GÂTEAUX) & STÉPHANIE (MES PÊCHERS GOURMANDS) > <i>Mignardises autour des épices</i>

PÔLE DÉMO 2

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

10H00	NADJI (SAVEURS & GOURMANDISES) & KRISTEL (L'ATELIER DE KRISTEL) > <i>Beignets de maïs</i>
11H00	AUDREY (DÉLICES D'ODREY) > <i>Choux citron meringué & poires pochées</i>
12H00	SARAH (MARSHMALLOWORD) & BÉATRICE (BEABADELACUISINE) > <i>Salade aux goûts d'ailleurs & Bouchées mille-feuille de poire, roquefort et betterave</i>
14H00	CLELIA (RÉVÉLATIONS GOURMANDES) & NELLY (UN LYON DANS LA CUISINE) > <i>Chou chou bidou</i>

PÔLE DÉMO 3

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

10H00	SYLVIE (ARQUENCIELLE) & ANNE-LAURE (PRETTY LOVELY CAKE) > <i>Cake Design</i>
11H00	MYRIAM (CHEZ PUPUCE) & CLÉMENCE (TENTATIONS CULINAIRES) > <i>Ananas poêlé aux épices & roulé de poulet à l'ananas</i>
12H00	NICOLAS (SUGAR'N'SALÉ) & NATHALIE (SELON L'HUMEUR OU L'ENVIE) > <i>Le Kaiserschmarren</i>
14H00	ANGIE (LA GOURMANDISE SELON ANGIE) & LYNE (EPICES ET MOI) > <i>Bouchées gourmandes au chocolat cru</i>

ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE DÉDIÉ À LA CUISINE POUR LES ENFANTS - PLUS D'INFOS PAGE 15

10H00 **YASMINA** (UNELIYAASDEBONNESCHOSES) & **PATCHOUKA** (CHEZ PATCHOUKA)
> *Whoopies*

11H00 **TABARA** (TABOU EN CUISINE)
> *Nems chocolat bananes et chamallows rigolos*

14H00 **ALEXIA** (CANIBAL TENTATION) & **ARMELLE** (WAGON RESTAURANT)
> *Les moulins à vents*

ATELIER MASTERCLASS ADULTES

ABBAYE SAINT LÉGER



PROPOSÉ PAR LES PRODUCTEURS DU MARCHÉ GOURMAND - PLUS D'INFOS PAGE 15

11H00 **ANNICK** (AU MOUTON BLEU)
> *Confit de Cramailote au miel (fleurs de pissenlit)*

ESPACE TECHNIQUE PARTENAIRE

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE RÉSERVÉ AUX DIFFÉRENTS PARTENAIRES DU SALON - PLACES LIMITÉES

10H00 **CHEF CLAUDE** (LYCÉE HÔTELIER DE SOISSONS)
> *Les astuces pour faire de bonnes tartines salées...*



14H00 **CHEF CLAUDE** (LYCÉE HÔTELIER DE SOISSONS) & **NATHALIE PROUST** (DIÉTÉTICIENNE)
> *Les sauces allégées*

ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



UN ESPACE DÉDIÉ AUX ENFANTS AVEC LES FRUITS ROUGES DE L' AISNE - PLUS D'INFOS PAGE 15

TARTELETTE > *Réalise ta tartelette avec un assortiment de crèmes et de fruits !*

CUPCAKE > *Des fruits, des crèmes et plein de déco pour customiser ton cupcake !*



SUSHI > *Crée ton sushi sucré avec le riz vanillé, des fruits et plein de coulis !*

ESPACE CAKE DESIGN

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



DES DÉMONSTRATIONS EN CONTINU ET DES ATELIERS PARTICIPATIFS - PLUS D'INFOS PAGE 15

14H00 **MARIE** (UN SOUPÇON DE SUCRE)
> *Rênes de Noël*





PROGRAMME DU SAMEDI

DE 15H00 À 19H00

PÔLE DÉMO 1

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

15H00	CARINE (FIDJI PASSION) & AUDE (DANS LA CUISINE D'AUDINETTE) & CATHERINE (LES DÉLICES DE MANON) > Smoothies surprenants foodpairing	>	
16H00	DENISE (GOURMANDENISE) > Sauté de filet mignon de porc aux pommes, flambé au Calvados, Sauce à la moutarde de Normandie	>	
17H00	PASCALE (C'EST MOI QUI L'AIT FAIT !) & DORIAN (MAIS POURQUOI EST CE QUE JE VOUS RACONTE ÇA ?) > Carpaccio de Saint-Jacques et son bouillon	>	
18H00	MISS BRETZEL (ROCK THE BRETZEL) & MANON (PIX'ELLES CUISINENT) > Duo de choux : saumon/combava & ananas/vanille		

PÔLE DÉMO 2

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

15H00	OLIVIER (PAPA EN CUISINE) & HUGUES (LIGHT TO ME) > Boulettes de bœuf au fromage extra coulant	>	
16H00	AMAL (LA CUISINE DE AMAL) & ZEHOOR > Hommos à la libanaise		
17H00	CAROLE (LES CASSEROLES DE CAROLE) & CHRISTIAN (AMBIANCES CULINAIRES) > Foie gras terre mer		
18H00	ERIKA (SUCRE D'ORGE) > Macarons au foie gras		

PÔLE DÉMO 3

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

15H00	KYLIANE, MÉLISSA, MATHIAS & ORLANDO (LES MINIS CHEFS 80) > L'habit ne fait pas la crêpe		
16H00	ANNA & OLIVIA (LA CUISINE D'ANNA & OLIVIA) & MARION (NOVICE EN CUISINE) > Makis aux légumes		
17H00	FRANCE (EASY GOURMET) & MICHELLE (PLAISIRS DE LA MAISON) > La galette charentaise qui se prend pour une tarte		
18H00	BARBARA (LES GOURMANDISES DE BARBARA) & CÉLINE (SUCRE ET CEL) > Bouquet de cupcakes et escarpin cupackes		

ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE DÉDIÉ À LA CUISINE POUR LES ENFANTS - PLUS D'INFOS PAGE 15

15H00

MEHDIYA (POIRE ET CACTUS) & **EMILIE** (CASSEROLES ET CLAVIERS)
> *Galette de riz façon Thai*

16H00

CÉCILE (LE CRI DE LA COURGETTE) & **LYNE** (ÉPICES ET MOI)
> *Sucettes sablées fourrées*

17H00

SANDRINE (MACARONETTE) & **ANNABELLE** (GÂTEAU À CROQUER)
> *Noël gourmand*

ATELIER MASTERCLASS ADULTES

ABBAYE SAINT LÉGER



PROPOSÉ PAR LES PRODUCTEURS DU MARCHÉ GOURMAND - PLUS D'INFOS PAGE 15

15H00

LUCIE (ETHIC VALLEY) & **MARIE-CLAIRE** (A BRIDE ABBATUE)
> *Réalisation et dégustation de tapas salés et sucrés, simples mais étonnants où les épices feront la différence*

17H00

PHILIPPE & VÉRONIQUE LORENG (VINS D'ALSACE) & **LILIANE** (LA CUISINE DE LILLY)
> *Tartelette choucroute, saucisse de Montbéliard et Munster & Sorbet marc de Gewurztraminer*

ESPACE TECHNIQUE PARTENAIRE

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE RÉSERVÉ AUX DIFFÉRENTS PARTENAIRES DU SALON - PLACES LIMITÉES

15H30

SANDRA (OKCBON)
> *Crumble de billes de pommes pochées au sirop de rhum vanillé et crème fouettée vanillée*



17H00

CHEF CLAUDE (LYCÉE HÔTELIER DE SOISSONS) & **LILOU** (FAN DE PHILIPPE CONTICINI)
> *Une recette de pâtisserie avec Lilou, 13 ans de la Sarthe !*



ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



UN ESPACE DÉDIÉ AUX ENFANTS AVEC LES FRUITS ROUGES DE L'AISNE - PLUS D'INFOS PAGE 15

TARTELETTE

> *Réalise ta tartelette avec un assortiment de crèmes et de fruits !*

CUPCAKE

> *Des fruits, des crèmes et plein de déco pour customiser ton cupcake !*



SUSHI

> *Créé ton sushi sucré avec le riz vanillé, des fruits et plein de coulis !*

ESPACE CAKE DESIGN

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



DES DÉMONSTRATIONS EN CONTINU ET DES ATELIERS PARTICIPATIFS - PLUS D'INFOS PAGE 15

15H00

MILA (MILA IQUISE SUG'ART) & **VIRGINIE** (ICING PARADISE)
> *Flours en pâte à sucre*

16H00

BARBARA & MARTINE (CUP'IN)
> *Décor sur biscuits de Noël*
> *12 ans et +*



17H00

VIRGINIE (ICING PARADISE)
> *Broderie en glace royale*

ESPACE SHOW CHEF

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



L'ESPACE DÉMONSTRATION DES GRANDS CHEFS - PLUS D'INFOS PAGE 16

16H00

PHILIPPE CONTICINI - PARRAIN DU SALON DU BLOG CULINAIRE (LA PÂTISSERIE DES RÊVES)
> *Leçon de goût autour du biscuit*



PROGRAMME DU DIMANCHE

DE 09H30 À 14H00

PÔLE DÉMO 1

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

09H30 **CARINE** (CUILLÈRE GOURMANDE) & **LAETICIA** (ON S'EN LÈCHE LES DOIGTS)
> 4 tartinades pour un apéritif gourmand

10H30 **JACKIE** (LA CUISINE DE JACKIE) & **LILIANE** (LA CUISINE DE LILLY)
> One pot pasta façon Paëlla

11H30 **RÉJANE** (IN THE FOOD FOR LOVE) & **SANDRA** (CUISINE ADDICT)
> Brunch de Noël



13H00 **JULIEN** (RÊVES DE PÂTISSERIE)
> Réflexion chocolatée

PÔLE DÉMO 2

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

09H30 **MARIE-CLAUDIA** (LES SAVEURS DU MEXIQUE)
> Galettes de maïs et ses dérivés

10H30 **PRICI** (LA CUISINE ET LES VOYAGES DE PRIPRI) & **ASSIA** (GOURMANDISES D'ASSIA)
> Tartelettes et muffins sucrés/salés au Maroilles

11H30 **ANAÏS** (ANAISSCUISINE)
> Apéritif express

PÔLE DÉMO 3

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

09H30 **MALIKA** (SAFRAN CANNELLE)
> Mar àa bel assel

10H30 **AURÉLIE** (CLICK, COOK & TASTE) & **ELODIE** (ELO DANS LA FARINE)
> Cheesecake sans cuisson

11H30 **CÉCILE** (COOK'IN MOVIE)
> Madeleines salées

ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE DÉDIÉ À LA CUISINE POUR LES ENFANTS - PLUS D'INFOS PAGE 15

10H00

DÉBORAH (LA CUISINE DE DÉBORAH) & **HILARY** (DANS LA CUISINE D'HILARY)
> *Tarte aux noix de pécan revisitée*

11H00

LAETICIA (ON S'EN LÈCHE LES DOIGTS) & **STÉPHANIE** (2 FILLES Ô FOURNEAUX)
> *Sushi de pain de mie pour Noël*

ATELIER MASTERCLASS ADULTES

ABBAYE SAINT LÉGER



PROPOSÉ PAR LES PRODUCTEURS DU MARCHÉ GOURMAND - PLUS D'INFOS PAGE 15

10H00

MARIE MARYNS, CRÉATRICE DE SAVEURS (LES JARDINS DE MARIE)
> *Confiture de banane à l'orange et à la fève tonka*

11H30

BERTRAND VENET (ETHIC VALLEY)
> *Cocacci, le chocolat de la fève à la tablette*

ESPACE TECHNIQUE PARTENAIRE

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE RÉSERVÉ AUX DIFFÉRENTS PARTENAIRES DU SALON - PLACES LIMITÉES

10H00

CHEF CLAUDE (LYCÉE HÔTELIER DE SOISSONS)
> *Les différentes pâtes feuilletées !*



ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



UN ESPACE DÉDIÉ AUX ENFANTS AVEC LES FRUITS ROUGES DE L'AINES - PLUS D'INFOS PAGE 15

TARTELETTE

> *Réalise ta tartelette avec un assortiment de crèmes et de fruits !*

CUPCAKE

> *Des fruits, des crèmes et plein de déco pour customiser ton cupcake !*



SUSHI

> *Crée ton sushi sucré avec le riz vanillé, des fruits et plein de coulis !*

ESPACE CAKE DESIGN

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



DES DÉMONSTRATIONS EN CONTINU ET DES ATELIERS PARTICIPATIFS - PLUS D'INFOS PAGE 15

10H00

MARIE (UN SOUPÇON DE SUCRE) & **JULIE** (DES BEAUTÉS À CROQUER)
> *Rênes de Noël*



11H00

SORIA (DUNYA HALAWA) & **NOU** (UN GRAIN SUCRÉ-SALÉ)
> *Cookie Minion*

ESPACE SHOW CHEF

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



L'ESPACE DÉMONSTRATION DES GRANDS CHEFS - PLUS D'INFOS PAGE 16

10H30

YVES CAMDEBORDE (AMBASSADEUR BRITA)
> *Découverte de la cuisine à l'eau filtrée*





PROGRAMME DU DIMANCHE

DE 14H00 À 18H30

PÔLE DÉMO 1

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

14H00

STÉPHANIE (PAR AMOUR DES BONNES CHOSES) & **JULIE** (LES GOURMANDISES DE JULIE)
& **VÉRONIQUE** (LE MONDE DE MILAN) & **CARINE** (CHIC, CHIC, CHOCOLAT)
> *Apéro Auvergnat*



15H00

SANDRA (OKCBON) & **PHILO** (PHILO AUX FOURNEAUX)
> *Espagne contre Italie : tapas vs anti-pasti*



16H00

ELODIE (ELO À LA BOUCHE) & **SALMA** (CUISINONS EN COULEURS)
> *Cupcake aux pralines roses*



17H00

CHOUCHA (LES GOURMANDISES DE CHOUCHA)
& **CHRISTINE** (LES SECRETS DE CUISINE DE CHRISTINE)
> *Goûters maison : barres de céréales, granola et citronnade*

PÔLE DÉMO 2

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

14H00

BRIGITTE (DOUCE CUISINE DANS LES NUAGES) & **CHRISTELLE** (CUISINE DE TOUS LES JOURS)
> *Samossa de galette au lieu et wakamé*

15H00

LUCIE (SALADETKOI) & **CHRISTELLE** (LES PETITES DOUCEURS DE CRICRI)
> *Ch'ti*

16H00

LAURIANE (LES DÉLICIES DE LAURIANE)
> *Goûter sain : pâtisserie crue et green smoothie*

17H00

LUCIA (LA CUISINE DE LUCIA) & **CÉLINE** (C.L. QUI FAIT DE LA PÂTISSERIE)
> *Perles de coco asiatiques*

PÔLE DÉMO 3

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE POUR DÉCOUVRIR LA CUISINE DES BLOGUEURS - 45 MINUTES

14H00

ANNE-SOPHIE (SURPRISES ET GOURMANDISES) & **SÉVERINE** (DÉLICIES ET PÂTISSERIES)
> *Zebra Cake*

15H00

ANICK (LES PAPILES ESTOMAQUÉES) & **MANUEB** (HUM ÇA SENT BON)
> *Les légumes en desserts : gâteau au panais, brownie à la betterave*

16H00

SYLVIANE (SYLGOTEOFRAISES)
> *Petits pains d'épices moelleux à l'orange*

17H00

MATHILDE (LA CUISINE DE MATHILDE) & **JACQUELINE** (LES RECETTES DE JACRE)
> *Tartare d'algues et guacamole d'algues*

ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE DÉDIÉ À LA CUISINE POUR LES ENFANTS - PLUS D'INFOS PAGE 15

14H00	MAUD (BAROUEUSE CULINAIRE) & GABRIELLE (CUISINERENAMOUREUXCMIEUX) > <i>Sablés lunettes</i>
15H00	KAREN (NOW IN PARIS) > <i>Drôle de tartes</i>
16H00	SAMIA (SAM'MIJOTE) > <i>Sucettes gourmandes au chocolat</i>

ATELIER MASTERCLASS ADULTES

ABBAYE SAINT LÉGER



PROPOSÉ PAR LES PRODUCTEURS DU MARCHÉ GOURMAND - PLUS D'INFOS PAGE 15

14H30	DIDIER CASSEMICHE (LE SAFRAN DE RETZ) & AUDREY (MA NOUVELLE VIE EN PICARDIE) > <i>Jambalaya & Cookies au safran et amandes</i>
16H00	DAVID & ELODIE (L'ARTISANES THE CAFES) > <i>Découverte du capuccino et du latte art : boissons gourmandes et jolies !</i>

ESPACE TECHNIQUE PARTENAIRE

ABBAYE SAINT LÉGER



UN ESPACE RÉSERVÉ AUX DIFFÉRENTS PARTENAIRES DU SALON - PLACES LIMITÉES

14H00	CHEF CLAUDE (LYCÉE HÔTELIER DE SOISSONS) > <i>Les légumes oubliés : préparations, cuissons, dégustations...</i>	
16H00	ALEXANDRA > <i>Accord Olives & Rosés de Provence</i> > <i>Atelier limité à 15 personnes</i>	
17H00	ANNELYSE CHARDON (AMBASSADRICE DES HUILES D'OLIVE DE NOS TERROIRS) > <i>Apéritifs à l'huile d'olive et aux olives</i> > <i>Les trois familles de goûts de l'huile d'olive au service de la gourmandise !</i>	

ATELIER PARTICIPATIF ENFANTS

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



UN ESPACE DÉDIÉ AUX ENFANTS AVEC LES FRUITS ROUGES DE L' AISNE - PLUS D'INFOS PAGE 15

TARTELETTE	> <i>Réalise ta tartelette avec un assortiment de crèmes et de fruits !</i>	
CUPCAKE	> <i>Des fruits, des crèmes et plein de déco pour customiser ton cupcake !</i>	
SUSHI	> <i>Créé ton sushi sucré avec le riz vanillé, des fruits et plein de coulis !</i>	

ESPACE CAKE DESIGN

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



DES DÉMONSTRATIONS EN CONTINU ET DES ATELIERS PARTICIPATIFS - PLUS D'INFOS PAGE 15

14H00	MILA (MILA IQUISE SUG'ART) & VIRGINIE (ICING PARADISE) > <i>Fleurs en pâte à sucre</i>	16H00	JULIE (DES BEAUTÉS À CROQUER) & CINDY > <i>Sujets de Noël</i>	
15H00	BARBARA & MARTINE (CUP'IN) > <i>Décor sur biscuits de Noël</i> > <i>12 ans et +</i>	17H00	VIRGINIE (ICING PARADISE) > <i>Roses en glace royale</i>	

ESPACE SHOW CHEF

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



L'ESPACE DÉMONSTRATION DES GRANDS CHEFS - PLUS D'INFOS PAGE 16

14H30	ANNELYSE CHARDON (AMBASSADRICE DES HUILES D'OLIVE DE NOS TERROIRS) > <i>La tarte au citron meringuée revisitée à l'huile d'olive</i>	
17H00	CHEF CHRISTOPHE (CHEF 750 GRAMMES) > <i>Waterzooï de poissons</i>	



ESPACE CAKE DESIGN & MARCHÉ GOURMAND

ESPACE CAKE DESIGN

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



HOMMAGE À NINA COUTO

Un espace Cake Design dédié à la mémoire de Nina Couto, précurseur de la discipline et qui nous manque énormément !

UN ESPACE DÉMONSTRATION

> Découvrez le travail des blogueuses spécialisées dans le Cake Design, l'art du modelage de la pâte à sucre !



UN ESPACE PARTICIPATIF

> Initiez vous aux techniques du Cake Design, en élaborant des fleurs, des figurines, des objets divers... en pâte à sucre.
> Les infos sur les ateliers participatifs en page 15.
> Le programme des ateliers de la page 6 à 13.



MARCHÉ GOURMAND

ABBAYE SAINT LÉGER



A RETROUVER SUR L'ATELIER MASTERCLASS ADULTE

Les producteurs présents sur le marché gourmand vous délivreront secrets, astuces et tour de mains...

Voir le programme de la page 6 à 13.

Plus d'infos sur l'atelier participatif en page 15.

LE SAFRAN DE RETZ à Oigny en Valois

> Safran - *Didier Cassemiche*

ETHIC VALLEY à Vailly-sur-Aisne

> Epices du monde - www.ethicvalley.fr

AU MOUTON BLEU DES VIVIERS à Chaourse

> Confitures, gelées, chutney... - www.aumoutonbleu.fr

LES JARDINS DE MARIE à Crouy

> Confitures, gelées, chutney... - www.les-jardins-de-marie.fr

L'ARTISANES THES CAFÉS à Laon et Saint Quentin

> Torréfacteur, thés et cafés - www.lartisanesthescafes.fr

MEBAHIAH APICULTURE à Crépy-en-Valois

> Miel artisanal - *Julien Chambeau*

BOULANGERIE DUPONT à Berzy-le-Sec

> Pains Bio - *Gilles Dupont*

DOMAINE LORANG à Katzenthal

> Vins d'Alsace - www.vins-lorang.com

DROGUERIE BAROTEAUX à Soissons

> Produits d'entretien, ustensiles de cuisine... - eurekamamaison.over-blog.com

LIBRAIRIE INTER LIGNES à Soissons

> Librairie généraliste - *Ben*





LES ATELIERS PARTICIPATIFS

COMMENT ÇA MARCHE ?



INFORMATIONS UTILES

Un atelier participatif par personne et par journée !

Sur les ateliers avec réservation, celle-ci ne pourra se faire que pour l'atelier suivant.

Les enfants restent sous la responsabilité des parents.

Merci de respecter les horaires.

Un tablier sera fourni.

Par avance merci de respecter les consignes !

A L'ABBAYE SAINT LÉGER

SUR L'ATELIER ENFANT

- > atelier animé par les blogueurs
- > atelier gratuit réservé aux enfants de moins de 12 ans
- > durée de l'atelier : 45 minutes
- > nombre de places limité à 12 enfants
- > réservation à l'accueil de l'Abbaye St Léger, uniquement pour l'atelier suivant
- > voir le programme de la page 6 à 13



SUR L'ATELIER MASTERCLASS ADULTE

- > atelier animé par "les Producteurs du Marché Gourmand"
- > atelier gratuit ouvert aux adultes et enfants de plus de 12 ans
- > durée de l'atelier : 45 minutes
- > nombre de places limité à 12 adultes
- > réservation à l'accueil de l'Abbaye St Léger, uniquement pour l'atelier suivant
- > voir le programme de la page 6 à 13



AU MAIL SCÈNE CULTURELLE

SUR L'ATELIER ENFANT

- > atelier gratuit réservé aux enfants de moins de 12 ans
- > atelier en collaboration avec Les Fruits Rouges de l'Aisne
- > atelier en continu et sans réservation
- > retirez les bons de participation à l'accueil du Mail Scène Culturelle
- > participez aux 3 ateliers !
 - tartelettes
 - cupcakes
 - sushis



SUR L'ATELIER CAKE DESIGN

- > atelier gratuit ouvert à tous (à partir de 8ans)
- > atelier animé par les blogueurs spécialisés dans le Cake Design
- > durée de l'atelier : 45 minutes
- > nombre de places limité à 12 personnes
- > réservation à l'accueil du Mail Scène Culturelle et uniquement pour l'atelier suivant
- > voir le programme de la page 6 à 13





L'ESPACE SHOW CHEF

SCÈNE DE SPECTACLE DU MAIL

NOUVEAUTÉ 2015

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE



EN QUELQUES MOTS

Assistez à des démos de grands chefs dans un confort de cinéma !

Avec projection sur écran géant !

1 heure de démo & 30 minutes de débat

Un vrai moment de rencontre et de partage !

PHILIPPE CONTICINI - SAMEDI - 16H00

PARRAIN DU SALON DU BLOG CULINAIRE

> Pâtissier mondialement connu, Philippe Conticini est à la tête de plusieurs boutiques en France et à l'étranger (La Pâtisserie des rêves).

> **Leçon de goût autour du biscuit**



YVES CAMDEBORDE - DIMANCHE - 10H30

AMBASSADEUR BRITA

> Yves Camdeborde, chef de file de la cuisine de bistrot, est souvent cité comme le précurseur de la bistronomie (Le Comptoir Paris 6^{ème}).

> **Découverte de la cuisine à l'eau filtrée**

ANNELISE CHARDON - DIMANCHE - 14H30

AMBASSADRICE DES HUILES D'OLIVE DE NOS TERROIRS

> Finaliste de Masterchef 2012 et 2^{ème} de Masterchef Les Meilleurs, Annelise Chardon crée des recettes gourmandes, anime des dîners, des ateliers ou événements culinaires.

> **La tarte au citron meringuée revisitée à l'huile d'olive**

CHRISTOPHE DOVERGNE - DIMANCHE - 17H00

CHEF 750 GRAMMES

> Chef Christophe, professeur de cuisine, est l'un des créateurs du site 750 grammes !

> **Waterzooï de poissons**

