



Planning des animations sur le stand « Savoir-faire 100% Côte-d'Or »

Foire internationale et gastronomique de Dijon
Parc des Expositions - Hall 1

Mercredi 1^{er} novembre : Journée spéciale Bière 100% Côte-d'Or

Animations de 10h30 à 18h :

- Brasserie La Kanopée : Du grain à la bouteille, à la découverte du malt
- Le Meix d'Or Bio : Atelier sensoriel autour du houblon
- Brasserie de France : À la découverte de la fabrication de la bière

Jeudi 2 novembre : Journée spéciale Jeux 100% Côte-d'Or

Animations de 10h30 à 18h :

- MuséoParc Alésia : Animation Chaudron mystère. Dans un chaudron, les visiteurs découvriront des légumes. À eux de retrouver lesquels existaient à l'Antiquité !
- SEB SAS : le process de fabrication d'une cocotte-minute
- Côte-d'Or Attractivité : Jeux de mémoire et de connaissance du département de la Côte-d'Or, pour petits et grands, avec à la clé des petits lots à remporter !

Vendredi 3 novembre : Journée 100% Côte-d'Or

Agréés et partenaires présents sur le stand

- Côte-d'Or Attractivité : Jeux de mémoire et de connaissance du département de la Côte-d'Or, pour petits et grands, avec à la clé des petits lots à remporter !
- Serrurerie Begin : Démonstration de fabrication porte-clés Gaston et réalisation de porte-clés Gaston par les visiteurs

Samedi 4 novembre : Journée spéciale Enfants

Animations de 10h30 à 18h :

- Lamandine : Atelier découverte florale
- MuséoParc Alésia : Jeux de plateaux - Avec quels jeux s'amusaient les enfants durant l'Antiquité ? En famille, les visiteurs s'essayeront à différents jeux de plateau antiques.
- Côte-d'Or Attractivité : Jeux de mémoire et de connaissance du département de la Côte-d'Or, pour petits et grands, avec à la clé des petits lots à remporter !

Dimanche 5 novembre : Journée spéciale Moutarde 100% Côte-d'Or

Animations de 10h30 à 18h :

- Confrérie de la moutarde : la fabrication de la moutarde à l'ancienne
- La M de Tréclun : Venez faire de la moutarde ! Dégustation et fabrication de la moutarde avec un moulin à main et d'un jeu de découvertes des graines, plantes et produits finis
- Fallot : Dégustation de moutarde

Lundi 6 novembre : Journée sucrée 100% Côte-d'Or

Démonstration culinaire à 15h avec le Chef étoilé et ambassadeur 100% Côte-d'Or Takashi KINOSHITA

Mardi 7 novembre : Journée spéciale Artisans 100% Côte-d'Or

Animations de 10h30 à 18h :

- Atelier avec le MOF Fabien MOUGENOT : Atelier « Tailleur de pierre » découverte du métier (outils, pierre, esquisses)
- Atelier de la Faine : Atelier « Tour à bois » démonstration de tournage sur bois

Mercredi 8 novembre : Journée spéciale Enfants

- Animations de 10h30 à 18h avec les Anis de Flavingy : À la découverte des bons bonbons 100% Côte-d'Or
- Cours de cuisine pour enfant à 15h mené par le chef Eric GIRAUD du collège Clos de Pouilly (sur réservation – jeu concours)
- Signature d'autographes des joueurs et joueuses de la JDA Basket et Handball à 17h30

Jeudi 9 novembre : Journée spéciale Jeux 100% Côte-d'Or

Animations de 10h30 à 18h :

- Côte-d'Or Attractivité : Jeux de mémoire et de connaissance du département de la Côte-d'Or, pour petits et grands, avec à la clé des petits lots à remporter !
- MuséoParc Alésia : Animation Chaudron mystère. Dans un chaudron, les visiteurs découvriront des légumes. À eux de retrouver lesquels existaient à l'Antiquité !

Vendredi 10 novembre : Journée spéciale Charcuterie 100% Côte-d'Or

Découverte et dégustation de 10h30 à 18h :

- Salaisons Sabatier
- Les Saveurs des Louvières
- Amailli (Noix de Régis ROUX) : Découverte des noix et de leur production. Démonstration de casse-noisettes rotatif réglable inventé et fabriqué par Amailli0

Samedi 11 novembre : Journée spéciale 70 ans de la Cocotte SEB

Animations de 10h30 à 18h :

- 10h30 à 18h : SEB SAS : le process de fabrication d'une cocotte -minute
- 15h à 17h : démonstration culinaire avec Bruno BLANCHO, chef de l'atelier SEB et chef ambassadeur 100% Côte-d'Or

Dimanche 12 novembre : Journée spéciale Cassis et Liqueurs 100% Côte-d'Or

Animations de 10h30 à 18h :

- Saveurs & Nectars de Bourgogne
- Ferme Fruirouge
- Confrérie du Cassis de Dijon : Animation autour de la dégustation de la crème de cassis de Dijon, avec les commentaires et explications sur la fabrication, l'histoire de ce produit depuis 1841 et son succès dans le monde entier.

Et sur la scène « Complètement toqués » - Hall gastronomique

Mercredi 8 novembre : « Concours des jeunes espoirs » organisé par l'amicale des cuisiniers de Côte-d'Or

La marque Savoir-faire 100% Côte-d'Or soutient ce concours en fournissant les produits aux candidats !

Vendredi 3 novembre : La cuisine "zéro déchet" par le Département de la Côte-d'Or

Démonstration culinaire et dégustation de 14 h à 16h

- pois chiches rôtis au four
- blinis aux lentilles et pesto de fanes
- mousse au chocolat à base d'aquafaba

L'idée est de décliner le concept du "zéro déchet" et des économies de ressources tout en simplicité et en gourmandise. Ces recettes montrent aussi toute la richesse des légumineuses. Elles seront agrémentées de graines locales (tournesol, sésame et courges) torréfiées à la poêle, d'aromates et de fleurs comestibles.

La dégustation se fera avec des verrines, cuillères et soucoupes lavables, pour être dans le réemploi et le 100 % zéro déchet !