

# de la SALON de la GASTRONOMIE

10-13 NOV.  
2022  
Le Cube  
TROYES  
Champagne Expo

## LES TEMPS FORTS DU SALON

### JEUDI 10 NOVEMBRE 2022

#### Au cours de la journée

- Démonstrations culinaires par le chef Pierre QUENTIN - sur le Stand de Terres & Vignes de l'Aube
- Concours « Coup de cœur » par Terres & Vignes de l'Aube
- Concours « Meilleure baguette tradition de l'Aube » et « Meilleur croissant au beurre du département » par les apprentis du CFA avec la Fédération des Boulangers et Frédéric AMIOT

#### 12h

- Restaurant éphémère par le collectif « Rest Ô Ensemble » (Service du déjeuner uniquement)

### VENDREDI 11 NOVEMBRE 2022

#### Au cours de la journée

- Démonstrations culinaires par la brigade du Lycée Herriot - sur le Stand de Terres & Vignes de l'Aube
- Concours « Coup de cœur » par Terres & Vignes de l'Aube
- Ateliers de terrines de lapin avec la Confédération Générale de l'Alimentation en détail avec Patrick MAURY - sur l'Espace de la Fédération des Boulangers

#### 12h

- Restaurant éphémère par le collectif « Rest Ô Ensemble » (Service du déjeuner uniquement)

#### 16h

- « Mixologie et dégustation de cocktails à base de Prunelle de Troyes / Champagne et de softs » par Alexandre KRUMENACHER du Cellier Saint-Pierre - sur l'Espace Conférences/HALL 2

Tarif unique (tout compris\*) : 8 € - sur réservation / Jauge limitée à 20 personnes

\* Tarif comprenant l'entrée au Salon de la Gastronomie le vendredi 11 novembre uniquement, la conférence et la dégustation

### SAMEDI 12 NOVEMBRE 2022

#### Toute la journée

- La 20<sup>e</sup> édition du Trophée Chocolat Pascal Caffet

**17h** : Remise des trophées

#### Au cours de la journée

- Concours « Coup de cœur » par Terres & Vignes de l'Aube

#### 12h

- Restaurant éphémère par le collectif « Rest Ô Ensemble » (Service du déjeuner uniquement)

#### 14h30

- « Le Sainfoin, Une renaissance par Sainfolia » par Pascale GOMBAULT, Présidente de Sainfolia, coopérative agro-écologique - sur l'Espace Conférences / HALL 2

Gratuit - Réservation conseillée / Jauge limitée à 50 personnes

« Plante fascinante mais si complexe, rose empathique, résiliente, plébiscitée par les mammifères comme les invertébrés, gourmandise des abeilles, cette légumineuse calcicole originaire d'Asie Mineure a convaincu durant plusieurs siècles... oubliée après guerre et relancée en France par un collectif paysan aubois audacieux, le Sainfoin est une plante porteuse d'avenir mais aussi de sens... Alors écoutons la nature un instant, et plongeons nous dans la renaissance de cette fabuleuse fabacée. » - Plus de renseignements : <https://www.sainfolia.com>

### DIMANCHE 13 NOVEMBRE 2022

#### Au cours de la journée

- Concours « Coup de cœur » par Terres & Vignes de l'Aube
- Élaboration d'une pièce montée avec le Chef pâtissier Laurent DUPARCQ - sur l'Espace de la Fédération des Boulangers

#### 12h

- Restaurant éphémère par le collectif « Rest Ô Ensemble » (Service du déjeuner uniquement)

#### 14h30

- Rencontre « 4<sup>e</sup> de couverture gastronomique » : rencontres, débats, dédicaces et dégustation avec Angelo MUSA et Céline MANOUKIAN de l'ouvrage « Ma promesse » - Récit d'un pâtissier d'exception - sur l'Espace Conférences / HALL 2

Tarif unique (tout compris\*) : 8 € - sur réservation / Jauge limitée à 50 personnes

\* Tarif comprenant l'entrée au Salon de la Gastronomie le dimanche 13 novembre 2022 uniquement, la rencontre/débats, la séance de dédicaces et la dégustation)