



# Programme des Démonstrations Culinaires



## Vendredi 20 novembre :

- 11h à 12h30** : Pascal CALLOUD « le Poisson d'or » - MACON - Bib gourmand au guide Michelin  
Atelier participatif avec les résidents du complexe mutualiste A. LACROZE 
- 14h à 15h30** : Claude POISSONNET, Confrérie de la Gaufrette Mâonnaise - Gaufrette Mâonnaise
- 16h à 17h30** : Philippe GOINEAU « le Moulin du Gastronomes » Charnay les Mâcon - Chef Eurotoques, Maître restaurateur - Le Mont Blanc du Moulin
- 18h à 19h30** : Sandrine DELAYE-COMANDÉ « Papille coté Cours » - Pont de Veyle  
Atelier Enfants participatif - Pizzas soleil, sucrées et salées


## Samedi 21 novembre :

- 11h à 12h30** : Vincent RIVON « L'autre rive » - St Laurent sur Saône - 2 fourchettes au Guide Michelin  
Brandade de morue fraîche et zestes d'agrumes, émincé de chou chinois et pomme Granny Smith, miel acidulé 
- 15h à 16h30** : Arnaud JARJAT, Chef de Cuisine « Château de la Barge » - Crêches sur Saône  
Croustillant de ris de veau sur crème de girolles et son nuage de vitelottes
- 17h à 18h30** : Ma Table en Ville - Mâcon  
Saumon bio label rouge mi-cuit sur un risotto aux épices douces

## Dimanche 22 novembre :

- 11h à 12h30** : Floriane Deville « Je m'invite chez vous » - St Laurent sur Saône  
Atelier participatif débutant - Foie gras mi-cuit, chutney de figues, poudre de spéculos
- 13h à 14h30** : Arnaud LANNUEL, « Château de Besseuil » - Clessé  
Tartare de thon en cannelloni aux fruits de la passion, crème d'avocat et légumes pickles
- 15h à 16h30** : Yves DURAND de l'Institut CHAROLAIS et Philippe DUMOUX  
Brochette de bœuf charolais, tartare de légumes, quinoa au curcuma, jus de réglisse
- 17h à 17h30** : Jefferson & Pascal CALLOUD « le Poisson d'or » - MACON - bib gourmand au guide Michelin  
Minestrone tiède de pommes cuites au miel, coque de macaron pain d'épices et glace caramel beurre salé 
- 18h à 19h30** : Christian GAULIN, « chez Pierre » - Mâcon - 1 étoile au guide Michelin  
Goujonnette de sandre au vinaigre, émulsion de topinambours 

## Lundi 23 novembre :

- 10h30 à 12h** : Concours de gaufrette Mâonnaise réservé aux amateurs  
« Meilleure gaufrette 2015 » organisé par la Confrérie de la gaufrette mâonnaise
- 14h à 15h30** : Cyril LAUGIER, « Auberge du Paradis » - St Amour Bellevue - 1 étoile au guide Michelin  
Déclinaison autour du foie gras et des épices 
- 16h à 17h30** : Sébastien CHAMBRU « L'Ô des vignes » - Fuissé - Meilleur Ouvrier de France  
Tartare d'huitres et Saint-Jacques au vinaigre de citron. 