

Sous le patronage de Guillaume Gomez, Représentant personnel
du Président de la République pour la gastronomie et l'alimentation

1^{er} Salon International de l'Agrome

5-6

Avril 2024

Palais de l'Europe
Menton

ATELIERS - CONFÉRENCES - COOKING SHOWS

INFOS & BILLETÉRIE :

www.salon-international-agrome.com



INRAE
Institut National de la Recherche Agronomique

cirad
Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

VILLE DE
MENTON



COMMUNAUTÉ DE LA
RIVIERA FRANÇAISE

Vendredi 5 Avril 9h - 18h

10h30 - Cooking Show

avec le Chef Gilles Bruner.

11h - Conférence

« *L'histoire des agrumes dans le bassin méditerranéen* » avec les chercheurs Franck Curk & François Luro.

14h - Conférence

« *L'usage des agrumes en parfumerie* » avec le créateur parfumeur de Chanel Olivier Polge, le critique de parfum Yohan Cervi, le chercheur Xavier Fernandez & la médiatrice culturelle Noémie Melissas.

15h - Cooking Show

avec les Chefs Dhaker Bejaoui & Mark Flanagan.

16h - Table Ronde

« *La mise en place des labels et certifications de qualité* » avec des producteurs européens, scientifiques & organismes professionnels.

16h30 - Cooking Show

avec le Chef Enrico Marmo.

● Galerie du Luxembourg ● Théâtre Francis Palmero

Samedi 6 Avril 9h - 18h

10h30 - Cooking Show

avec le Chef Luc Gamel.

11h - Conférence

« *L'usage des agrumes en gastronomie* » avec les Chefs Mauro Colagreco, Christian Garcia, Jean-Claude Brugel, Julien Dugourd & le journaliste François-Régis Gaudry.

14h - Conférence

« *Les agrumes dans la fabrication des spiritueux* » avec Carole Quinton (Cointreau), Patrick Leger (Grand Marnier) & Bruno Malavasi (Campari).

15h - Cooking Show

avec les Chefs Christian Garcia & Jérôme Rigaud.

16h - Table Ronde

« *L'émergence des maladies et ravageurs des agrumes* » avec des producteurs européens, scientifiques & organismes professionnels.

16h30 - Cooking Show

avec la Cheffe Anaïs Fourier.

AUTEURS EN DEDICACE Espace Librairie

Vendredi 5 Avril

15h - Michel et Bénédicte Bachès, *Agrumes*

16h - Xavier Fernandez, *Le grand guide des huiles essentielles, hydrolats, huiles végétales*

17h - Olivier Biggio, *Agrumes résistant au froid*

Samedi 6 Avril

10h - François-Régis Gaudry, *On va déguster l'Italie*

15h - Anne Etorre, *Le grand livre des agrumes*

16h - Jean-Noël Falcou, *Cultiver des agrumes bio*

17h - Franck Curk et François Luro, *Les agrumes du nord de la Méditerranée*

ATELIERS (sur réservation) Salon des Pays-Bas

Vendredi 5 Avril

Fabrication de parfum à base d'agrumes : 10h - 11h - 15h30 - 16h30

Greffe d'agrumes : 11h - 15h - 17h

Samedi 6 Avril

Fabrication de parfum à base d'agrumes : 10h30 - 11h30 - 15h30 - 16h30

Greffe d'agrumes : 11h - 15h - 17h

TARIFS

Entrée : 3€

Forfait 2 jours : 5€

Atelier : 20€

