



SALON TOUS en CUISINE

13,14 ET 15 NOVEMBRE 2015 - CAEN PARC EXPO



	Thème	Vendredi 13 Novembre	Samedi 14 Novembre	Dimanche 15 Novembre
Flyin'Chef (Christophe Brusselle) 02 31 82 48 05	Cours de cuisine et show culinaires pour les adultes et les enfants. Présence en continue d'un chef Flyin'chef pour animer et assister les chefs invités	10h00 11h30 18h30	10h00 13h00	
Œnanthique Conseil (Philippe Stévennou) 06 70 74 35 30	Mise en éveil des sens : découverte des arômes, des cépages et des appellations à l'aveugle	Toutes les 10 minutes		
	Cours d'œnologie : situation géographique de l'appellation & description visuelle	15h00 16h00 17h00	11h30 14h30 16h00	11h30 14h30 16h00
Vert Framboise (Sandrine Daccache) 09 81 94 69 27	Cours de cuisine pour les enfants et ateliers découverte autour des produits spécifiques	15h00 (adultes) 17h00 (enfants)	15h00 (adultes) 17h00 (enfants)	15h30 (enfants) 16h30 (enfants)
Une fille en cuisine (Aurore Biaudelle) 02 50 28 14 12	Cours de cuisine pour les adultes, création de cupcakes		14h30 16h00	10h30 11h30 15h00 16h00
P'tit Chef Academy (Jonathan Gallais) 02 50 28 03 27	Cours de cuisine pour les enfants et les adultes autour des produits salés de France et d'ailleurs	14h00 (enfants) 18h00 (enfants)	17h00 (adultes)	14h00 (adultes) 18h00 (enfants)
Brûlerie Caron (Monique Dumortier) 02 35 36 17 05	Le voyage du café : de la plantation à la tasse, cup tasting, blind test des arômes et initiation au latte art	14h30 18h00	10h00 15h00	10h00 15h00
Le prestige crétois (Maria Radoux) 02 33 96 70 56	Ateliers et démonstrations culinaires des produits crétois pour les adultes	11h00 17h00	11h00 14h00 18h00	17h00