

« Ecole des Saveurs »

mer 2 nov [10-12h]
mer 9 nov [10-12h]
dim 6 nov [14-16h]

SEB (animations enfant)

mer 2 nov [14-18h]
mer 9 nov [14-18h]

Dijon Céréales Meunerie (comment réussir un bon goûter ?)

jeu 3 nov

Jury Rencontres Gourmandes de Lucullus

lun 7 nov

Dijon Céréales Meunerie (dans le cadre de la journée de la boulangerie)

ven 4 nov

mar 8 nov

Moulins Nicot Michelot

du jeu 10 au dim 13 nov

L'Interbev Bourgogne [Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes]

sam 5 nov

Pays de l'Auxois Naturellement

(atelier sur l'équilibre alimentaire)

« Cuisine des Saveurs »

Tous les jours

De 16h à 17h30

Leçons de cuisine par les chefs du « Restaurant des Saveurs »

12h30 - 13h30 / 14h30 - 15h / 19h - 20h

Les produits du « Quartier des Saveurs » à l'honneur (recettes simples et savoureuses)

=> Détail du planning ci-dessous

Du 1^{er} au 6 nov

CEDUS : démonstrations et dégustations de desserts

Du 7 au 13 nov

CNIEL : Salle de traite virtuelle du professeur Lactus

SEB [animation commune avec le CNIEL] concours de la plus belle moustache de lait (10, 11, 12, 13 nov)

	1 ^{er} nov	2 nov	3 nov	4 nov	5 nov	6 nov	7 nov	8 nov	9 nov	10 nov	11 nov	12 nov	13 nov
De 12h30 à 13h30	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
De 14h30 à 15h					■		■	■	■	■	■	■	■
De 17h30 à 18h30			■	■	■	■		■			■	■	
De 19h à 20h	■	■	■	Salimboça de poulet DUC à la Moutarde des Chefs	■	■	■	Saumon fumé et sa chantilly à la moutarde au Chardonnay	■	■	Macaron de Dijon	Poulet Duc mariné au miel et à la Moutarde des Chefs	■

■ **Bourgogne Escargots**

■ **Fromagerie Delin**, « le Brillat Savarin dans tous ses états »

■ **Chablis Gourmets**, « l'extraordinaire andouillette de Chablis »

■ **Duc**, « cuisine gourmande autour du poulet DUC »

■ **Association La Truffe Côte d'Or** : animations découverte autour de la truffe de Bourgogne

■ **Européenne de Condiments**, « la moutarde dans tous ses états »

■ **SEB** : Animation Actifyr 2 en 1

■ **SEB** : « Goûter » spécial gaufres (en partenariat avec le CEDUS et le CNIEL)