

Programmation 2016

Le Salon de l'Alimentation de la Mauricie

VENDREDI 15 AVRIL

CONFÉRENCE ET DÉGUSTATION

14 h 00 – **Le plaisir du chocolat!**

Claude Archambault, chocologue et créateur d'Extazz offrira une conférence sur le chocolat, suivie d'une dégustation. Miam!



CONFÉRENCE

15 h 00 – **Arbres et arbustes à noix du Québec**

Alexandre Guérin, fondateur de Prendre Racine et consultant en aménagement comestible vivace.



ATELIER CULINAIRE

16 h 00 – **Thermomix : Il est capable de tout, surtout de vous faciliter la vie!**

Dany Willard, chef traiteur, exécutera quelques recettes printanières rapides, économiques et pleines de saveurs!



CONFÉRENCE

17 h 00 – **À la découverte de la fleur d'ail**

Présentée par Suzie St-Pierre, auteure de « La fleur d'ail dans votre assiette »

La fleur d'ail
dans votre assiette

CONFÉRENCE

19 h 00 – **Tradition et innovation de la vigne à la bouteille**

Présentée par Sarah Farley Gélinas, gérante au Domaine & Vins Gélinas



ATELIER CULINAIRE

20 h 00 – **Thermomix : Il est capable de tout, surtout de vous faciliter la vie!**

Dany Willard, chef traiteur, exécutera quelques recettes printanières rapides, économiques et pleines de saveurs!



SAMEDI 16 AVRIL

CONFÉRENCE

11 h 00 – **Aménagement comestible – vers une forêt nourricière**

Alexandre Guérin, fondateur de Prendre Racine et consultant en aménagement comestible vivace



ATELIER

12 h 00 – **Les potagers urbains**

Luc Jutras, horticulteur ornemental et propriétaire de Mon Jardin Urbain, offrira un atelier interactif sur les potagers urbains! De bons trucs et astuces en prévision de la saison estivale.



ATELIER CULINAIRE

13 h 00 – **Thermomix : Il est capable de tout, surtout de vous faciliter la vie!**

Dany Willard, chef traiteur, exécutera quelques recettes printanières rapides, économiques et pleines de saveurs!



CONFÉRENCE

15 h 00 – **À votre santé avec Metro!**

Présentée par Linda Monpetit, nutritionniste et ambassadrice santé pour les marchés Metro



CONFÉRENCE ET DÉGUSTATION

16 h 00 – **Le plaisir du chocolat!**

Claude Archambault, chocologue et créateur d'Extazz offrira une conférence sur le chocolat, suivie d'une dégustation. Miam!



ATELIER CULINAIRE

17 h 00 – **Thermomix : Il est capable de tout, surtout de vous faciliter la vie!**

Dany Willard, chef traiteur, exécutera quelques recettes printanières rapides, économiques et pleines de saveurs!



DIMANCHE 17 AVRIL

ACTIVITÉ SPÉCIALE

10 h 30 à 14 h 30

Les enfants l'ont aimé l'an dernier, elle nous revient! Le Monde de Gina sera au salon. Au programme, de l'animation, des sculptures de ballons et du maquillage.



ATELIER CULINAIRE INTERACTIF

11 h 00 – **Légumes gourmands pour les enfants**

Pascale Coutu, jardinière gourmande chez La Courgerie, assistera les enfants dans la création d'une assiette de légumes sympatiques et d'une trempette.



ATELIER INTERACTIF

12 h 00 – **Les potagers urbains**

Luc Jutras, horticulteur ornemental et propriétaire de Mon Jardin Urbain, offrira un atelier interactif sur les potagers urbains destiné aux familles! Enfants et parents apprendront ensemble des trucs de jardinage et les enfants ne repartiront pas les mains vides!



ATELIER CULINAIRE

13 h 00 – **Thermomix : Il est capable de tout, surtout de vous faciliter la vie!**

Dany Willard, chef traiteur, exécutera quelques recettes printanières rapides, économiques et pleines de saveurs!



ATELIER CULINAIRE

15 h 00 – **Cuisine Boréale**

Fred Chappuis, chef cuisinier et fondateur du service de chef à domicile Fredélys, en collaboration avec la filière mycologique de la Mauricie, nous concoctera une recette de champignons sauvages de la Mauricie.



Un week-end
haut en saveurs!