



[www.bordeaux.iseg.fr](http://www.bordeaux.iseg.fr)  
[www.wine-food.fr](http://www.wine-food.fr)

## PROGRAMME



### **12h00 : Pôle « Le pain... toute une culture », Boulangerie « Les Pains d'Alfredo »**

Visite du fournil et dégustation au 20 cours de l'Argonne. Cette adresse connue à Bordeaux vous propose à toute heure des produits pétris et cuits sur place.

### **13h- 14h30 : Pôle « Jambon du Sud Ouest », Chez Auguste**

Olivier Stroelhi, cuisinier à la « Maison des 5 sens ». Démonstration de recette.

### **14h30 : Pôles « Découverte de la cuisine high-tech » au St..Aubin**

Utilisation de nouvelles techniques comme celle de l'émulsion en collaboration avec Christophe Girardot.

### **15h00-16h00 : « Fromage du Sud Ouest » : Cassolette**

Conférence sur le thème du Fromage, accompagnée d'une dégustation. Animation effectuée par le fromager Hugues Lataste.

### **16h00-17h00 : Pôle « Fraîche Attitude » : Chez Auguste**

Découvrez les bienfaits des fruits et légumes. Une présentation animée par Virginie ROUX en présence d'Eric FAGET, chef de cuisine du Lycée Montaigne.

### **17h00-18h00 : « Les Editions Confluences » au Saint Aubin**

Présentation du nouvel ouvrage sur la gastronomie en Aquitaine en présence du parrain de l'événement Michel Portos. Cette présentation sera accompagnée d'une dégustation de crus offerts par l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc.

### **18h00-19H00 : Pôle « Œnologie et Dégustation » : Chez Auguste**

Dégustation de vin biologique avec l'oenologue Anne Calderoni. Du foie gras sera servi en accompagnement.

- Château Moulin de L'Abbaye - Sylvie CAVANIHAC
- Château Courtney - Norbert DEPAIRE



[www.bordeaux.iseg.fr](http://www.bordeaux.iseg.fr)  
[www.wine-food.fr](http://www.wine-food.fr)



## PROGRAMME

### Dans le village de 12h à 18h sur la place de la Victoire

➤ **Pôle « Fureur des vivres »**

Ateliers d'éveil aux odeurs et aux goûts par Ségolène Lefèvre. Initiation à la cartographie de la langue et loto des odeurs pour petits et grands.

➤ **Pôle « Jambons du Sud Ouest »**

Dégustation de Jambon de Bayonne, présentation de la « Maison des 5 sens », animée par nos étudiants.

➤ **Pôle « Vins Bio »**

Découverte de la fabrication de Vins biologiques. Concept phare de ce siècle.

➤ **Pôle « Tonnellerie »**

Découverte des différentes étapes et démonstrations. Avec la participation de l'Ecomusée du Libournais.

➤ **Pôle « Fraîch'Attitude »**

Dégustation de fruits et légumes frais. Animation effectuée par Virginie Roux, responsable de l'organisation de la « Semaine Fraîch'Attitude » en région, du 28 mai au 8 juin.

➤ **Pôle « confluences »**

Découverte du livre « Les 4 saisons gourmandes de l'Aquitaine » et d'autres ouvrages.

#### Contact :

Béatrice Vendeaud  
Responsable Communication  
05 57 87 00 28  
[beatrice.vendeaud@bordeaux.iseg.fr](mailto:beatrice.vendeaud@bordeaux.iseg.fr)

Julie Auverdin  
Etudiante en 4<sup>ème</sup> année  
05 57 87 00 28  
[auverdin.julie@yahoo.fr](mailto:auverdin.julie@yahoo.fr)