



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06



DU 21 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS 2026



ALPES-MARITIMES

terre d'inspiration

**Venez découvrir nos producteurs locaux
et rencontrer nos équipes :**
animations, shows culinaires et produits
du terroir seront au rendez-vous.

HALL 7.2 G 043

www.departement06.fr



#AlpesMaritimes



DEPARTEMENT06



VOUS
AVANT
TOUT!

LES ALPES-MARITIMES SOUTIENNENT LEURS AGRICULTEURS

Le Département des Alpes-Maritimes aime et soutient ses agriculteurs.

Ils sont au cœur de la qualité de vie que nous souhaitons promouvoir sur notre territoire, à travers une politique Green Deal volontariste qui renforce notamment la production locale.

Pour ce faire, le Conseil départemental active divers leviers via un Plan agricole dédié : préservation du foncier, aides à l'installation et à la modernisation des exploitations, multiplication des circuits courts, gestion de la ressource en eau, innovation technologique au service de la transition écologique...

Au Salon International de l'Agriculture 2025, nous avons présenté notre projet de ferme départementale. Un an plus tard, cette dernière est désormais entrée en production. Onze hectares ont été acquis et mis à la disposition d'exploitants à Gattières, La Roquette-sur-Var et Châteauneuf-Grasse pour alimenter les collèges maralpins en légumes et fruits bio de première fraîcheur.

Le Département fait aussi en sorte de valoriser l'excellence de ses agriculteurs et éleveurs. Le stand des Alpes-Maritimes au SIA est la première vitrine de leur savoir-faire.

Lors de cette édition 2026, notre stand, en lien étroit avec la Chambre d'agriculture, convie une nouvelle fois les visiteurs à une escapade gourmande mettant en exergue les produits emblématiques de nos terroirs, sublimés par des chefs d'exception.

Horticulteurs, oléiculteurs, viticulteurs, brasseurs, apiculteurs et autres confituriers maralpins réalisent chaque année une formidable moisson de médailles au Concours général agricole. Ils sont les symboles d'une agriculture de qualité, enracinée et inventive, auxquels nos concitoyens sont très attachés.

Le Département continuera de soutenir cette agriculture innovante, au service du bien-manger et de la résilience des territoires. Elle est l'ancrage d'une ruralité qui cultive au quotidien la tradition, l'authenticité et la modernité.

Le Président du Département des Alpes-Maritimes

Programme des animations !

Planning susceptible de modifications. Pour en savoir plus, rendez-vous sur departement06.fr

Participez chaque jour à nos animations et tentez votre chance **pour gagner une surprise !**

- ANIMATION TOUTE LA JOURNÉE
- ANIMATION
- CONFRÉRIE
- SHOW CULINAIRE
- SHOW CULINAIRE CHEFS ÉTOILÉS

Plus d'infos sur le programme et animations :



SAMEDI 21 FÉVRIER	DIMANCHE 22 FÉVRIER	LUNDI 23 FÉVRIER	MARDI 24 FÉVRIER	MERCREDI 25 FÉVRIER	JEUDI 26 FÉVRIER	VENDREDI 27 FÉVRIER	SAMEDI 28 FÉVRIER	DIMANCHE 1 ^{ER} MARS
TOUTE LA JOURNÉE ANIMATION Fleurs coupées DÉGUSTATION de glaces aux saveurs de nos montagnes	TOUTE LA JOURNÉE DÉGUSTATION de glaces aux saveurs de nos montagnes 10H30 QUIZ	TOUTE LA JOURNÉE FIFRES & TAMBOURS - LI GALUCHOU DÉGUSTATION • de glaces aux saveurs de nos montagnes • de produits locaux	TOUTE LA JOURNÉE DÉGUSTATION • de glaces aux saveurs de nos montagnes • de produits locaux	TOUTE LA JOURNÉE DÉGUSTATION • de glaces aux saveurs de nos montagnes • de produits locaux	TOUTE LA JOURNÉE DÉGUSTATION • de glaces aux saveurs de nos montagnes • de produits locaux	TOUTE LA JOURNÉE DÉGUSTATION • de glaces aux saveurs de nos montagnes • de produits locaux	TOUTE LA JOURNÉE DÉGUSTATION • de glaces aux saveurs de nos montagnes • de produits locaux	TOUTE LA JOURNÉE DÉGUSTATION • de glaces aux saveurs de nos montagnes • de produits locaux
11H - 12H30 DÉGUSTATION Bière	11H - 12H30 DÉGUSTATION Bière	11H - 12H30 DÉGUSTATION Bière	13H SHOW CULINAIRE Cheffe Virginie BASSELOT	11H - 12H30 ATELIER PETITS CHEFS Élise DURAND	10H - 12H LYCÉE AGRICOLE Jeu pédagogique "ORNI TOUR" sur la richesse ornithologique du Campus Vert d'Azur, refuge agréé par la LPO	10H30 - 12H30 SHOW CULINAIRE Chef Mathieu MONTALBANO	11H - 11H30 EXTRACTION / VISUALISATION des pigments de la spiruline	11H - 11H30 EXTRACTION / VISUALISATION des pigments de la spiruline
14H - 15H PRODUCTEUR LES SAUVAGES Atelier olfaction huile essentielle et hydrolat	13H SHOW CULINAIRE Chef Patrick Raingeard	12H30 CONFRÉRIE du Cercle Aïoli du Pays de Grasse	14H - 15H30 LA BRASSERIE DU KAMOUS Expérience culinaire	12H30 - 14H LA BRASSERIE DU KAMOUS propose une expérience culinaire	10H30 - 12H30 SHOW CULINAIRE Chef William FLORENTIN	14H - 16H SHOW CULINAIRE Chef Mathieu MONTALBANO	10H30 - 12H30 SHOW CULINAIRE Chef Jean-Michel COUDOULET	10H30 - 12H30 SHOW CULINAIRE Chef Jean-Michel COUDOULET
15H QUIZ	14H - 18H FIFRES & TAMBOURS - LI GALUCHOU Les fifres et tambours rythment le stand et font vibrer le public au son des traditions provençales	13H SHOW CULINAIRE Chef Alain LLORCA	16H - 17H30 FABRICATION de confitures Sarah DE CAQUERAY	16H - 17H30 FABRICATION de confitures Sarah DE CAQUERAY	14H - 18H LYCÉE AGRICOLE La démonstration du PIAF - Piège Intelligent Anti-Frelon asiatique	16H -17H30 ATELIER AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE Fabrication et dégustation	14H - 16H SHOW CULINAIRE Chef Jean-Michel COUDOULET	14H - 16H SHOW CULINAIRE Chef Jean-Michel COUDOULET
16H INITIATION À LA DÉGUSTATION Huile d'olive	17H CONFRÉRIES des agnocus de Péone et des bravadaires de Péone	17H - 18H CONFRÉRIE des Raviolis de Courge à la sauce aux noix	18H QUIZ	18H QUESTIONS POUR UN PETIT CHAMPION (Quiz, journée spéciale enfants) Côte d'Azur France Tourisme	14H - 16H SHOW CULINAIRE Chef William FLORENTIN	18H QUIZ	16H -17H30 ATELIER AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE Fabrication et dégustation	16H -17H30 ATELIER AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE Fabrication et dégustation
17H - 18H30 DÉGUSTATION Bière	17H - 18H30 DÉGUSTATION Bière	17H - 18H30 DÉGUSTATION Bière					18H QUIZ	18H QUIZ
18H QUIZ	17H - 18H30 DÉGUSTATION Bière	18H QUIZ						

LES COMPTOIRS

des saveurs

TOUS LES JOURS DE 9H À 19H



À TABLE ! *PRODUITS ET CUISINE DE CHEZ NOUS*

LA FERME RIBÉRI

Au menu Pissaladière, Panisses, Farcis Niçois, Raviolis, achetez et dégustez les plats de notre terroir.

À BOIRE ! *BOISSONS LOCALES*

VINS AOP, BIÈRES, LIQUEURS ET SIROPS

NOS PRODUCTEURS

Découvrez les produits de nos 27 producteurs locaux.

- **PRODUITS DE LA RUCHE :**
Miels (montagne, printemps...), nougat, bonbons, pain d'épices
- **AUTOUR DU SAFRAN :**
Pistils, miel, gelée, sel, vinaigre
- **AGRUMES DE MENTON :** Citrons IGP, gelées et spécialités aux agrumes
- **OLIVES & HUILE D'OLIVE :**
Huile d'olive AOP, olives, tapenades, pâtes d'olives
- **DOUCEURS & GOURMANDISES :**
Confitures, gelées, pâtes de fruits, compotes, chocolats
- **AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE :**
Crèmes, confitures, biscuits, mousses
- **SPÉCIALITÉS & PRODUITS DU TERROIR :**
Soupes et conserves
- **BIEN-ÊTRE & PLANTES :**
Tisanes, huiles essentielles, eaux florales, cosmétiques et savons artisanaux, spiruline, cosmétiques au lait d'ânesse

MAIS AUSSI !
DES GLACES ARTISANALES

LES DÉMOS

de nos chefs étoilés !



**Patrick
RAINGEARD**

Chef étoilé Michelin depuis 2009 (Port Palace à Monaco, La Table de Patrick Raingeard au Cap Estel à Eze). Patrick Raingeard s'est associé à son fils Edouard pour ouvrir, en mai 2025 à Sclos de Contes, un nouvel établissement, Père & fils. Il y propose une cuisine méditerranéenne élégante et généreuse, mettant à l'honneur les produits locaux et de saison, entre terre et mer.

Recette : Brandade de volaille fermière de la ferme de la Sauréa aux truffes noires du Broc.

DIMANCHE 22 FÉVRIER À 13H



**Alain
LLORCA**

Chef étoilé à La Colle-sur-Loup, au Restaurant Alain Llorca, une cuisine méditerranéenne raffinée.

Alain Llorca valorise les produits du Sud et de saison dans une cuisine élégante et lumineuse. Il allie créativité et authenticité, sublimant chaque ingrédient local pour offrir aux convives un voyage gustatif au cœur de la Méditerranée.

Recette : Tatin de pommes Royal Gala truffée, sablé à l'avoine et crème fleurette.

LUNDI 23 FÉVRIER À 13H



**Virginie
BASSELOT**

Cheffe étoilée à Nice, au restaurant Le Chantecler - Hôtel Negresco, une cuisine méditerranéenne raffinée et innovante.

Virginie Basselet sublime les produits de saison et du terroir méditerranéen avec précision, créativité et générosité. Première femme à porter la toque de chef au Negresco, elle allie rigueur, sophistication et réconfort dans chacun de ses plats, faisant vivre l'histoire gastronomique unique de l'établissement tout en valorisant la transmission du savoir-faire français.

Recette : Pan Bagnat • Tartelette pissaladière.

MARDI 24 FÉVRIER À 13H



**AVEC
LA PRÉSENCE
DE :
Christophe
BILLAU**

Chef étoilé à Roubion, à l'Auberge Quintessence, une cuisine inspirée de la montagne et du terroir.

Christophe Billau sublime les produits d'altitude et les spécialités locales à travers une cuisine authentique et créative. Son style met en valeur les saveurs du territoire et l'identité culinaire de la montagne azuréenne, offrant une expérience gastronomique raffinée et profondément ancrée dans le terroir.

Recette : Croustilles et cappuccino aux châtaignes du hameau de Saint-Dalmas-de-Tende.

Téléchargez
les recettes



LES DÉMOS

de nos chefs des écoles!

William FLORENTIN,
chef cuisinier
au collège Jean Salines
à Roquebillière.

Recette : Salade de mâche et cœur
de rumsteck au vinaigre
de framboise et miel • tarte
à la confiture

Mathieu MONTALBANO,
chef cuisinier au collège
Carnot à Grasse.

Recette : Loup poché à la bière,
fondue de poireaux (loup de chez
Aquafrais) • mousse de crème
de marron, crumble au miel

Jean-Michel COUDOLET,
chef cuisinier à l'école
des Neiges à Auron.

Recette : Bouchées de bar
snackées sauce verte à la spiruline,
éclats de chorizo d'agneau •
fondant aux marrons • pissaladière
oignons fenouils, citrons confits •
tarte aux citrons de Menton

JEUDI 26 FÉVRIER

VENDREDI 27 FÉVRIER

SAMEDI 28 FÉVRIER

DIMANCHE 1^{ER} MARS

DÉCOUVREZ

toutes les recettes



**NOS CHEFS
VOUS INSPIRENT,
À VOUS DE JOUER !**



 **Projet
Alimentaire
Territorial**

Projet reconnu par l'État
■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE