



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



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

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 sur la Côte d'Azur, à La Table de Patrick Raingeard à Èze, une cuisine méditerranéenne créative et raffinée.
Patrick Raingeard sublime les produits de la mer et du terroir local avec élégance et générosité. Ses créations reflètent les saveurs et la lumière du Sud, mêlant modernité et respect des traditions culinaires. Distingué par 3 toques Gault & Millau et le Gault & Millau d'Or PACA, il est reconnu pour son approche authentique et sophistiquée de la cuisine méditerranéenne.

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

DIMANCHE 22 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



**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



**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 : Croustis 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

Programme des an

Planning susceptible de modifications. Pour en savoir plus

SAMEDI 21 FÉVRIER

TOUTE LA JOURNÉE

ANIMATION

Fleurs coupées

DÉGUSTATION

de glaces aux saveurs
de nos montagnes

11H - 12H30

DÉGUSTATION

Bière

14H - 15H

PRODUCTEUR LES SAUVAGES

Atelier olfaction huile
essentielle et hydrolat

15H

QUIZ

16H

INITIATION À LA DÉGUSTATION

Huile d'olive

17H - 18H30

DÉGUSTATION

Bière

18H

QUIZ

DIMANCHE 22 FÉVRIER

TOUTE LA JOURNÉE

DÉGUSTATION

de glaces aux saveurs
de nos montagnes

10H30

QUIZ

11H - 12H30

DÉGUSTATION

Bière

13H

SHOW CULINAIRE

Chef Patrick Raingeard



14H - 18H

FIFRES & TAMBOURS - LI GALUCHOU

Les fifres et tambours
rythment le stand
et font vibrer le public
au son des traditions
provençales

17H

CONFRÉRIES

des agnocus de Péone
et des bravadaires
de Péone

17H - 18H30

DÉGUSTATION

Bière

LUNDI 23 FÉVRIER

TOUTE LA JOURNÉE

FIFRES & TAMBOURS - LI GALUCHOU

DÉGUSTATION

- de glaces aux saveurs
de nos montagnes
- de produits locaux

11H - 12H30

DÉGUSTATION

Bière

12H30

CONFRÉRIE du Cercle
Aïoli du Pays de Grasse

13H

SHOW CULINAIRE

Chef Alain LLORCA



17H - 18H

CONFRÉRIE des Raviolis
de Courge à la sauce
aux noix

17H - 18H30

DÉGUSTATION

Bière

18H

QUIZ

animations !

s, rendez-vous sur **departement06.fr**

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

MARDI 24 FÉVRIER

TOUTE LA JOURNÉE

DÉGUSTATION

- de glaces aux saveurs de nos montagnes
- de produits locaux

13H

SHOW CULINAIRE

Cheffe Virginie BASSELOT



14H

CONFRÉRIE de l'Ordre
Illustre des Chevaliers
de Méduse

14H - 15H30

LA BRASSERIE DU KAMOUS

Expérience culinaire

16H - 17H30

FABRICATION

de confitures
Sarah DE CAQUERAY

18H

QUIZ

MERCREDI 25 FÉVRIER

TOUTE LA JOURNÉE

DÉGUSTATION

- de glaces aux saveurs de nos montagnes
- de produits locaux

11H - 12H30

ATELIER PETITS CHEFS

Élise DURAND

12H30 - 14H

**LA BRASSERIE DU
KAMOUS** propose une
expérience culinaire

16H - 17H30

FABRICATION

de confitures
Sarah DE CAQUERAY

18H

QUESTIONS POUR UN PETIT CHAMPION

(Quiz, journée spéciale
enfants)
Côte d'Azur France
Tourisme

JEUDI 26 FÉVRIER

TOUTE LA JOURNÉE

DÉGUSTATION

- de glaces aux saveurs de nos montagnes
- de produits locaux

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 William FLORENTIN

14H - 18H

LYCÉE AGRICOLE

La démonstration du
PIAF - Piège Intelligent
Anti-Frelon asiatique

14H - 16H

SHOW CULINAIRE

Chef William FLORENTIN

18H

QUIZ

ANIMATION TOUTE LA JOURNÉE

ANIMATION

CONFRÉRIE

SHOW CULINAIRE

SHOW CULINAIRE CHEFS ÉTOILÉS

Plus d'infos
sur le
programme et
animations :



VENDREDI 27 FÉVRIER

TOUTE LA JOURNÉE

DÉGUSTATION

- de glaces aux saveurs de nos montagnes
- de produits locaux

10H30 - 12H30

SHOW CULINAIRE

Chef Mathieu
MONTALBANO

14H - 16H

SHOW CULINAIRE

Chef Mathieu
MONTALBANO

16H -17H30

ATELIER AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE

Fabrication
et dégustation

18H

QUIZ

SAMEDI 28 FÉVRIER

TOUTE LA JOURNÉE

DÉGUSTATION

- de glaces aux saveurs de nos montagnes
- de produits locaux

11H - 11H30

**EXTRACTION /
VISUALISATION** des
pigments de la spiruline

10H30 - 12H30

SHOW CULINAIRE

Chef Jean-Michel
COUDOULET

14H - 16H

SHOW CULINAIRE

Chef Jean-Michel
COUDOULET

16H -17H30

ATELIER AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE

Fabrication
et dégustation

18H

QUIZ

DIMANCHE 1^{ER} MARS

TOUTE LA JOURNÉE

DÉGUSTATION

- de glaces aux saveurs de nos montagnes
- de produits locaux

11H - 11H30

**EXTRACTION /
VISUALISATION** des
pigments de la spiruline

10H30 - 12H30

SHOW CULINAIRE

Chef Jean-Michel
COUDOULET

14H - 16H

SHOW CULINAIRE

Chef Jean-Michel
COUDOULET

16H -17H30

ATELIER AUTOUR DE LA CHÂTAIGNE

Fabrication
et dégustation

18H

QUIZ