



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

06



DU 22 FÉVRIER AU 2 MARS 2025



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 7.1 N°R002

www.departement06.fr

 #AlpesMaritimes

  DEPARTEMENT06



**AVANT
TOUT!** **VOUS**

LE DÉPARTEMENT AIME SES AGRICULTEURS !

« L'agriculture, c'est la base de la culture ». À l'heure où l'envie de renouer avec l'authenticité et les valeurs de la terre se fait de plus en plus pressante chez un grand nombre de Français, ces mots de Maurice Béhart résonnent avec une intensité particulière.

Nos agriculteurs jouent un rôle essentiel dans notre société : garants de notre souveraineté alimentaire, ils sont également des piliers de notre économie et sont en première ligne dans la lutte contre le changement climatique.

C'est pourquoi depuis de nombreuses années, je m'engage à rendre à l'agriculture maralpine la place qu'elle mérite.

Le Département aime ses agriculteurs et il le prouve au quotidien. Notre Plan agricole et rural préserve le foncier, facilite le développement d'exploitations et de projets innovants et multiplie les circuits courts pour relancer une alimentation locale et de qualité, accessible à tous. Nous nous engageons également à faire rayonner l'excellence de notre agriculture locale à l'international en valorisant chaque année nos producteurs lors du Salon International de l'Agriculture du Paris.

Pour cette édition 2025 qui se tiendra du 22 février au 2 mars, la collectivité ne dérogera pas à la règle et conviera le public à une escapade olfactive, visuelle et gustative unique. Entre olives, miels, citrons, vins, truffes, confitures.... Vous découvrirez tous les savoir-faire de notre territoire riche en trésors gastronomiques et traditionnels.



Charles Ange Ginésy

Président du Département des Alpes-Maritimes

Bienvenue sur notre stand !

SUIVEZ LE PLAN POUR RENCONTRER NOS PRODUCTEURS ET SAVOURER LEURS PRODUITS



A LES ANIMATIONS

Participez à nos différents ateliers

B LE MARCHÉ

Achetez et dégustez sur place nos produits locaux

C LA CUISINE DES CHEFS

Assistez aux shows culinaires de nos chefs

D CÔTE D'AZUR FRANCE

Découvrez la Côte d'Azur, destination idéale entre mer et montagne

Le marché

TOUS LES JOURS DE 9H À 19H



LA CUISINE

Découvrez et achetez les spécialités locales : tripes, raviolis et porchetta



NOS PRODUCTEURS

Faites votre marché et découvrez nos 26 producteurs locaux

STAND 1

Miels et produits de la ruche

STAND 6

Tisanes, confitures, produits de laine...

STAND 2

Cosmétiques au lait d'ânesse

STAND 7

Miels et produits de la ruche

STAND 3

Olives, tapenades, savons à base d'huile d'olive...

STAND 8

Crèmes de marron, truffes, bières artisanales...

STAND 4

Vins de Bellet

STAND 9

Coopérative, huiles d'olive, confitures, gelées de citron...

STAND 5





Spiruline, confitures, soupes, miels et safran...

Et aussi des glaces artisanales...

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 un panier garni lors du tirage au sort !**

-  ANIMATION
-  CONFRÉRIE
-  SHOW CULINAIRE
-  SHOW CULINAIRE CHEFS ÉTOILÉS

Plus d'infos sur le programme et animations :



SAMEDI 22 FÉVRIER

09H - 10H

ART FLORAL

Composition de bouquets, bracelets...

10H30 - 12H

SHOW CULINAIRE

Chef Jean-Paul Terrusse

12H30 - 14H

Initiation et dégustation autour de l'huile d'olive de Nice

14H30 - 16H

SHOW CULINAIRE

Chef Jean-Paul Terrusse

16H30 - 17H30

Initiation et dégustation autour de l'huile d'olive de Nice

18H - 19H

QUIZ

Testez vos connaissances et remportez des cadeaux

DIMANCHE 23 FÉVRIER

09H - 10H

SECRET DES CHÂTAIGNERAIES

Dégustation/fabrication

10H30 - 12H

Aquafrais : dégustation de produits issus de la pisciculture

13H - 14H

CONFRÉRIE

Sou Fassum Grassenc
Dégustation de choux farcis grassois et découverte de l'ensemble folklorique Lei Basso.

14H30 - 16H

SHOW CULINAIRE

Chef Patrick Raingeard

16H30 - 18H

Initiation et dégustation autour de la gelée royale

LUNDI 24 FÉVRIER

12H - 13H30

SHOW CULINAIRE

Chef Jean-Paul Terrusse

14H30 - 15H30

Reconnaissance des insectes : les bienfaits des petites bêtes

17H - 19H

CONFRÉRIE des Agnocus de Péone

MARDI 25 FÉVRIER

09H - 11H

ANIMATION

Saisonnalité des produits et transformation

11H30 - 12H

ANIMATION

Dégustation des produits

12H30 - 14H

CONFRÉRIE des Rabassiers du Rouret, spécialistes de la truffe

14H30 - 16H

Reconnaissance des insectes : les bienfaits des petites bêtes

16H30 - 17H30

QUIZ

Testez vos connaissances et remportez des cadeaux

18H - 19H

Dégustation des produits découverte 06

MERCREDI 26 FÉVRIER

09H - 10H

ANIMATION

« Le petit jardinier »

11H - 12H

SHOW CULINAIRE

Cheffe Julia Sedefdjian

12H30 - 14H

ANIMATION

« Question pour un petit champion »

14H30 - 15H30

SHOW CULINAIRE

Cheffe Julia Sedefdjian

16H30 - 17H30

« Senteur et saveur de notre terroir à destination des enfants »

18H - 19H

Dégustation des produits découverte 06

JEUDI 27 FÉVRIER

09H - 10H

LYCÉE AGRICOLE

Thématique sur la laine

10H30 - 12H

SHOW CULINAIRE

Chef William Florentin

12H30 - 14H

LYCÉE AGRICOLE

Atelier Poche en Laine pour le savon

14H30 - 16H

SHOW CULINAIRE

Chef William Florentin

16H30 - 17H30

LYCÉE AGRICOLE

Thématique sur la laine

18H - 19H

LYCÉE AGRICOLE

Atelier Poche en Laine pour le savon

VENDREDI 28 FÉVRIER

09H - 10H

ANIMATION

« La fête du citron s'invite au salon »

10H30 - 12H

SHOW CULINAIRE

Chef Frédéric Fabron

12H30 - 14H

QUIZ

Testez vos connaissances et remportez des cadeaux

14H30 - 16H

SHOW CULINAIRE

Chef Frédéric Fabron

16H30 - 17H30

QUIZ

Testez vos connaissances et remportez des cadeaux

18H - 19H

Dégustation des produits découverte 06

SAMEDI 1^{ER} MARS

09H - 10H

ANIMATION

Citrons de Menton - Découverte du goût

10H30 - 12H

SHOW CULINAIRE

Disciples d'Escoffier Chefs J. Roucheteau et M. D'orio

12H30 - 14H

QUIZ

Testez vos connaissances et remportez des cadeaux

14H30 - 16H

SHOW CULINAIRE

Disciples d'Escoffier Chefs J. Roucheteau et M. D'orio

16H30 - 17H30

Dégustation des produits découverte 06

18H - 19H

QUIZ

Testez vos connaissances et remportez des cadeaux

DIMANCHE 2 MARS

09H - 10H

ANIMATION

Initiation et dégustation autour du miel

10H30 - 12H

SHOW CULINAIRE

Disciples d'Escoffier Chefs J. Roucheteau et M. D'orio

12H30 - 14H

QUIZ

Testez vos connaissances et remportez des cadeaux

14H30 - 16H

SHOW CULINAIRE

Disciples d'Escoffier Chefs J. Roucheteau et M. D'orio

16H30 - 17H30

QUIZ

Testez vos connaissances et remportez des cadeaux

18H - 19H

Dégustation des produits découverte 06

Des Shows Culinaires d'exception

AVEC NOS CHEFS ÉTOILÉS



Patrick RAINGEARD, chef étoilé et ancien chef de La Table de Patrick Raingeard, de l'Hôtel Cap Estel à Èze.

Recette : Carpaccio de loup de méditerranée à la livèche.

DIMANCHE 23 FÉVRIER



Julia SEDEFDJIAN, cheffe étoilée, niçoise d'origine et à la tête du restaurant BAIETA à Paris.

Recette : la Bouillabaieta • Mont-Blanc châtaigne et citron.

MERCREDI 26 FÉVRIER



Chefs des Disciples d'Escoffier :

Julien ROUCHETEAU, chef 2 étoiles, Meilleur Ouvrier de France.

Mario d'ORIO, chef retraité du Martinez, du Majestic et du 3.14 à Cannes.

Recette : Croustillant de gambas à la citronnelle et caramel d'agrumes • Pommes caramélisées au beurre salé, glace vanille producteur • Espuma de pomme de terre à l'huile d'olive, asperge verte fumée aux noyaux d'olive, aioli de citron du pays • Tapioca au citron de Menton, aux effluves d'herbes de notre région.

SAMEDI 1^{ER} ET DIMANCHE 2 MARS

AVEC NOS CHEFS DES COLLÈGES

Jean-Paul TERRUSSE, chef de cuisine du collège La Chênaie à Mouans-Sartoux.

Recette : Velouté crémeux de châtaignes et sa crème montée à la truffe • Mini Galette de polenta niçoise • Poulet de Pierlas au miel et citron de Menton.

SAMEDI 22 ET LUNDI 24 FÉVRIER

William FLORENTIN, chef de cuisine du collège Jean Salines à Roquebillière.

Recette : Tarte aux noix • Tarte à la confiture.

JEUDI 27 FÉVRIER

Frédéric FABRON, chef de cuisine du collège Jean Franco à Saint-Étienne-de-Tinée.

Recette : Tarte de Blettes sucrée Niçoise • Tarte à la crème de châtaigne d'Isola.

VENDREDI 28 FÉVRIER

