

JEUDI 10 NOVEMBRE 2022

JOURNEE SAVEURS DE VENAISON (11eme édition)

organisée par la Fédération départementale des Chasseurs de la Côte d'Or en partenariat avec l'Amicale des Cuisiniers de Côte-d'Or et les métiers de bouche

| | | |
|---------------|--|--|
| Journée | Exposition "Retour de chasse" - gibiers en cuisine et préparations charcutières | Table de Lucullus |
| 10h | Concours de terrines de gibier amateur réalisées par les chasseurs et leurs familles | Scène des Chefs |
| 10h45 - 11h45 | Déroulement d'une fabrication artisanale de terrine de gibier | Scène des Chefs |
| 12h - 13h30 | Recettes de gibier réalisées en public par des chefs de cuisine Suivi d'une dégustation accompagnée des accords mets et vins avec la Maison Pierre Colin | Scène des Chefs |
| 14h - 16h45 | 24es RENCONTRES FEMININES HOTELIERES organisées par l'Amicale des Cuisiniers, en collaboration avec Seb et la Fédération des Chasseurs de la Côte-d'Or Réalisation de recettes de gibier par les élèves des lycées hôteliers | Scène des Chefs |
| 14h30 - 17h | Dégustations offertes au public de terrines de gibier réalisées par les traiteurs partenaires | vers Table de Lucullus |
| 17h30 | Proclamation des résultats et remise des prix aux lauréats du concours de terrines Remise des diplômes aux participants à la Table de Lucullus Fanfare de sonneurs de trompes de chasse - Rallye des Trompes de l'Ouche | vers Table de Lucullus vers Table de Lucullus |
| 18h30 | Remise des lots aux féminines | Scène des Chefs |
| 18h30 - 20h | Recettes de gibier réalisées en public par des chefs de cuisine Suivi d'une dégustation accompagnée des accords mets et vins avec la Maison Pierre Colin | Scène des Chefs |