

DECOUVREZ
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ET SES PRODUITS



L'Agence BIO est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France

ANIMATIONS
sur le stand de l'Agence BIO
Stand n°5
Espace Partenaires
VENDREDI 15 NOVEMBRE

ACCUEIL DES VISITEURS ET INFORMATIONS

Valérie Jacquier, Nutritionniste bio

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'agriculture biologique et ses produits.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES BIO

Alessandra Montagne, Restaurant Tempero

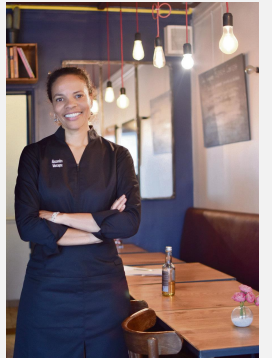
19h30 - 20h30 : Paleron et crème carotte/citron

21h00 - 22h00 : Risotto d'épeautre aux légumes

LA CHEFFE DU JOUR

Alessandra Montagne - Tempero

En 1999, Alessandra Montagne arrive en France avec un visa touristique de courte durée pour suivre un cours de français à la Sorbonne. Mais, à peine le pied posé sur le tarmac de Roissy après un vol en provenance de Rio de Janeiro, son beau-papa l'emmène voir la tour Eiffel. Le coup de foudre est immédiat. « J'ai eu l'intime conviction que j'allais passer ma vie à Paris ».



Élevée dans la ferme de ses grands-parents dans le Minas Gerais, au nord de Rio, région très agricole, Alessandra se souvient d'avoir toujours cuisiné. D'abord en aidant sa grand-mère à préparer les repas familiaux, souvent composés de riz, de haricots noirs et de viande, les trois ingrédients de base d'un bon repas au pays de Gilberto Gil et Caetano Veloso. « Je ne voyais pas ça comme un métier, j'ai toujours trouvé naturel de cuisiner pour mes amis à la maison. »

Lorsqu'une amie restauratrice parisienne lui demande de remplacer au pied levé son chef pendant deux mois, l'expérience est déterminante. Alessandra quitte alors son travail dans le secteur médical et plonge dans les livres de cuisine – « c'était comme une drogue » – pour acquérir les bases.

Elle complète son bagage d'un diplôme à Ferrandi et d'un CAP en pâtisserie. Une approche qui lui a permis de revoir sa façon de dresser un plat. Ses premières expériences sont particulièrement enrichissantes : à Ze Kitchen Galerie, et quelques mois au Yam'Tcha.

Alessandra Montagne s'installe chez Tempero en 2012, dans un quartier du 13e arrondissement, Chevaleret, qui manque cruellement de bonnes tables. L'énergie positive d'Alessandra rejaillit sur son équipe cosmopolite. Dans ce restaurant minuscule, elle réalise des miracles en mettant en avant des produits frais et de saison achetés directement aux producteurs.

Tempero - 5 Rue Clisson - 75013 Paris


**DECouvrez
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ET SES PRODUITS**

L'Agence BIO est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France

ANIMATIONS

sur le stand de l'Agence BIO

Stand n°5
Espace Partenaires

SAMEDI 16 NOVEMBRE
SESSION JOURNEE

INFORMATIONS SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET SES PRODUITS

Valérie Jacquier, Nutritionniste bio

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'agriculture biologique et ses produits.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES BIO

Lucas Felzine, Restaurant UMA

12h30 - 13h30 : Ceviche de gambas bio fumées, leche del tigre au sudachi, avocat fermenté

14h00 - 15h00 : Chou farci à la joue de bœuf et miso, crémeux de pomme de terre à la tonka, condiment umeboshi

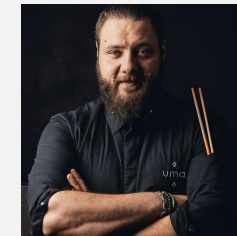
ANIMATIONS ENFANTS ET FAMILLES

10h30 - 12h30 : Ateliers culinaires animés par Gabriel Lenot

13h30 - 15h30 : Séances de lecture et activités autour du dessin avec Idir Bechar

LE CHEF DU JOUR

Lucas Felzine - UMA



Lucas débute sa carrière en 2008 avec William Ledeur puis rejoint l'équipe d'Alain Passard à l'Arpège, restaurant 3*. Il travaille ensuite au Shangri-la, à la Dame de Pic, puis avec les frères Mavrommatis avant d'ouvrir son propre restaurant en 2014 : UMA.

Cuisine inspirée de la cuisine Nikkei, entre le Japon et le Pérou, avec toujours une touche de cuisine française traditionnelle.

Uma comme Umami, la 5^e saveur, association entre acide, sucré, salé et amer. Lorsque ces quatre saveurs sont bien associées, il est possible de faire découvrir au client une saveur qui lui est inconnue.

Uma signifie « cheval » en japonais et « eau » en Quechua, le dialecte le plus parlé au Pérou. Lucas aime ainsi dire que sa cuisine doit être fluide comme de l'eau et au carrefour de deux pays.

Lucas souhaite que le client oublie le monde extérieur lorsqu'il entre dans son restaurant, pour passer un moment inoubliable. Chaque plat doit avoir sa propre histoire et pour le Chef, chaque plat est donc unique de par ses saveurs mais aussi de par la personne qui le prépare.

Il est aujourd'hui chef du restaurant Sanzaru à Bruxelles.

Sanzaru
Avenue de Tervuren 292
150 Woluwe-Saint-Pierre Belgique
Tempero - 5 Rue Clisson - 75013 Paris



DECouvrez

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ET SES PRODUITS



 L'Agence BIO est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France

ANIMATIONS

 sur le stand de l'Agence BIO

Stand n°5

 Espace Partenaires

SAMEDI 16 NOVEMBRE

SESSION SOIREE

INFORMATIONS SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET SES PRODUITS

Valérie Jacquier, Nutritionniste bio

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'agriculture biologique et ses produits.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES BIO

François Gagnaire, Anicia Bistrot

19h30 - 20h30 : Houmous de Lentille Verte du Puy Bio aux noix, tranches de pain au foin du Mézenc

21h00 - 22h00 : Bœuf bio "Maine d'Anjou " simplement planché, quelques racines du terroir parisien

ANIMATIONS ENFANTS ET FAMILLES

17h30 - 18h30 : Séances de lecture et activités autour du dessin avec Idir Bechar

18h30 - 20h30 : Jeux et animations autour du coffret Ludobio, par Bio Consom'acteurs

LE CHEF DU JOUR

François Gagnaire - Anicia Bistrot

François Gagnaire sait dès son plus jeune âge qu'il sera cuisinier. Il fait ses armes aux côtés de grands chefs tels que Alain Chapel, encore Guy Lassausaie et Philippe Chavent.



Ses expériences enrichissantes donnent à François une certaine maturité et le désir de voler de ses propres ailes.

En novembre 2001, il retourne dans sa région natale, la Haute Loire, qu'il aime tant et ouvre avec sa femme Isabelle, son premier restaurant gastronomique au premier étage de l'Hôtel du Parc ****

Dans ce haut lieu de gastronomie, François se voit récompensé d'une étoile au Guide Michelin en 2006 et reçoit en 2009 le titre de Chevalier de la Médaille de l'Ordre National du Mérite.

Après quatorze ans dans son établissement, François rêve d'une nouvelle aventure, d'un nouveau challenge qu'il va trouver en devenant le Chef Exécutif de l'Hôtel du Collectionneur-Arc de Triomphe***** à Paris.

Fin novembre 2015, François écrit un nouveau chapitre à son histoire culinaire avec l'ouverture de son bistrot Anicia, dans le 6ème arrondissement de Paris.

Ce nom Anicia n'a pas été choisi au hasard ; c'est le nom latin de l'ancienne ville romaine du Puy en Velay ainsi que le nom de la Lentille Verte du Puy, première légumineuse AOP.

Dans un décor raffiné et chaleureux, pensé et réalisé par le designer Pascal Michalon, François Gagnaire va permettre d'offrir au grand Paris, une carte postale en couleur et en saveurs de la HauteLoire et de l'Auvergne.

Anicia Bistrot

97 Rue du Cherche-Midi - 75006 Paris

**DECouvrez
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
ET SES PRODUITS**

**Agence
BIO**

L'Agence BIO est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France

ANIMATIONS
sur le stand de l'Agence BIO
Stand n°5
Espace Partenaires
DIMANCHE 17 NOVEMBRE

INFORMATIONS SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET SES PRODUITS

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'agriculture biologique et ses produits.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES BIO

François Gagnaire, Anicia Bistrot

- 12h30 - 13h30 :** Jaune d'oeuf bio de la ferme du Goulet (56) mariné au miso-coing, bouillie d'avoine et gwell de bretonne pie noir
- 14h00 - 15h00 :** Canard de Rouen au crispy de petit épeautre de Haute Provence, navet boule d'or, kaki pomme et crème de bresse fumée
- 17h00 - 18h00 :** Carottes Kyoto rôties au miel de sarrasin de Sologne, mandarine satsuma brûlée, golden latte et mimolette vieil affinage
- 18h30 - 19h30 :** Bavette de veau rose Axuria, chimichurri de cresson de Méreville, ketchup de piment de Bresse, riz rouge de Camargue soufflé et christophine

ANIMATIONS ENFANTS ET FAMILLES

- 10h30 - 15h30 et 17h30 - 20h00 :**
Jeux et animations autour du coffret Ludobio, par Bio Consom'acteurs
Séances de lecture et activités autour du dessin avec Idir Bechar
Ateliers culinaires animés par Gabriel Lenot

LE CHEF DU JOUR

Romain Le Cordroch - Mumi

Originaire de Bretagne et plus précisément du Morbihan, Romain fait ses classes chez certains des plus grands Chefs français : Jacques Chibois à Grasses, Rabanel à Arles, sous-chef de Joël Robuchon à Paris, sous-chef au Violon d'Ingres, le restaurant étoilé de Christian Constant et sous-chef au Palace parisien le Royal Monceau.

Il décide de partir découvrir le monde pendant 3 ans et demi : Shanghai, Saint Barthélémy, Australie, Brésil.

Il revient alors en France et occupe successivement le poste de Chef d'un restaurant étoilé en région parisienne pendant plus de 3 ans, puis le poste de Chef exécutif de l'hôtel Bachaumont dans le cœur de Paris.

Il occupe désormais le poste de chef de cuisine au restaurant Mumi, où il réalise une cuisine voyageuse. Fort de ces expériences, il réalise une cuisine d'auteur moderne et colorée, tournée vers le monde entier. Les épices et le végétal sont des marqueurs importants de son univers.



Mumi
14 rue Sauval
75001 Paris