

Bienvenue au Festival Alexandre Dumas le 17 et le 18 octobre 2015

Ce rendez-vous incontournable de l'automne qui s'inscrit dans le cadre de la Semaine nationale du Goût, de Picardie en Fête est l'endroit de toutes les expressions culinaires, gastronomiques, mais aussi culturelles.

Chaque année, de nombreux passionnés se réunissent afin de découvrir les nouveautés offertes par les producteurs présents, mais aussi échanger avec des professionnels ou des formateurs qui font leur show avec des démonstrations direct pour sublimer les produits régionaux.

Une richesse de produits avec une forte présence régionale mais aussi un lieu d'animations et d'ateliers

Salon gastronomique et des arts de la table :

Le succès du salon passe par la diversité des produits qui sont représentés avec des nouveautés et une offre qui va permettre de satisfaire beaucoup d'envies.

Les producteurs seront ravis de faire découvrir leurs produits dont ils garantissent l'authenticité, l'origine et la qualité de leurs productions.

Les produits fermiers de Picardie seront à l'honneur et sublimés tant par ces producteurs que sur des ateliers animés.

A l'approche des fêtes de fin d'année, ce salon est le rendez-vous incontournable pour faire son marché et piocher des idées gourmandes.

L'espace « Atelier des Chefs » :

Le chef Patrick ASFAUX, étoilé MICHELIN pendant 30 ans, aujourd'hui chef consultant sur 1^{er} site gastronomique : AF TOUCH cuisine, chef conseil du haricot de Soissons, fera son show culinaire pendant les 2 jours avec la réalisation de recettes élaborées à l'aide de produits picards.

Le chef pâtissier, glacier, confiseur Didier SORTAIS qui a commencé au RITZ avant d'exercer une douzaine d'années à l'Hôtel MEURICE puis professeur de pâtisserie, travaillera, quant à lui, un autre produit local : le sucre.

Nouveau : Les fourneaux de Brigitte : Mise en œuvre de recettes avec des produits picards pour trois ateliers lors du Festival.

L'espace « Artisanat » :

Présenté par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, son Centre de formations d'apprentis et les organisations professionnelles de l'alimentation seront sur un espace réservé à la promotion des savoirs faire et à la présentation de spécialités.

Cet espace constitue une belle occasion de valoriser les métiers de bouche et de présenter au public et aux jeunes, l'étendue et la diversité des activités professionnelles.

Une occasion de montrer qu'être artisan de l'alimentation, c'est choisir un métier exigeant, avec ses tours de main et son savoir faire ... visant à mettre en avant toutes les saveurs des produits pour redonner du goût à nos assiettes !

Chaque artisan possède une spécialité gourmande qui mérite d'être connue et défendue. Souvent élaborées à base de produits locaux, souvent influencées par les traditions, ces spécialités deviennent les ambassadeurs d'un département ou d'une région.

Concours culinaires :

✚ **Les classes du goût :**

Mise en place de classes du goût destinées aux enfants des écoles, mais aussi à des enfants en IME, animées par des professionnels dans le cadre de la semaine nationale du goût.

✚ **La culture et les animations :**

Un programme d'animations riches et alléchantes pour satisfaire tous les publics

- Des **concours culinaires** ouverts à toutes les catégories de commerces de bouche : professionnels, apprentis, élèves des écoles spécialisées, aux particuliers et aux enfants ;
- Des animations par des professionnels aux élèves des écoles avec des **classes du goût** ;
- Des **démonstrations et cours de cuisine** avec des Chefs, des professionnels, mais aussi des apprentis ;
- Un **salon des produits du terroir - de l'Art de la Table** avec des producteurs et artisans voire même particuliers passionnés ;
- Un **salon du livre gourmand et des œuvres de DUMAS**, avec la **présence d'auteurs**. D'autres ouvrages culturels et historiques seront également présentés ;
- Des **conférences** sur Dumas et sur la Gastronomie et/ou **animations et pièce théâtrale Dumas**;
- L'exposition pas des artistes peintres sur le thème choisi et la participation de diverses associations ;
- Des randonnées dans le pays de DUMAS : Forêt de RETZ « Le souvenir de DUMAS » et les visites de la ville « Sur les traces d'Alexandre Dumas » animées par des comédiens ou tout autre spectacle ;
- **Repas sur place dans une ambiance festive et soirée de gala** le samedi soir avec des mets et plats inspirés par le Grand Dictionnaire de Cuisine d'Alexandre DUMAS.

Des nouveautés :

- Des recettes seront mises en œuvre avec des produits picards dans l'atelier de Brigitte avec ses cours de cuisine à base de produits picards.
- Cours de cuisine et de pâtisserie pour adultes et enfants avec comme formateurs des étudiants en BTS et CAP sous le contrôle de leur professeur (*en cours de confirmation*)
- Remise au goût du jour des connaissances ancestrales des plantes sauvages avec atelier du goût, dégustations, conférences

✚ **Espace restauration et soirée de gala :**

Un espace de restauration pour déjeuner le samedi et le dimanche midi, mais aussi pour se retrouver en famille ou entre amis, le samedi soir autour de plats tirés du grand Dictionnaire de Cuisine d'Alexandre Dumas à l'occasion de la soirée de gala, dans une ambiance festive, pour ravir les fins palais (*réservation auprès de l'association, le nombre de place étant limité*)