

Programme Festival Dumas 2015

Thème : Les saveurs picardes, c'est Alexandre qui vous le dit ...

SAMEDI 17 OCTOBRE 2015

- 8 h à 10 h Réception et mise en place des pièces participant aux **concours culinaires** : professionnels, apprentis, élèves des écoles hôtelières. Règlement auprès de l'association et sur www.festival-dumas.com
- 9 h 30 **Classe du Goût** animée par professeur de cuisine et professionnels
- 10 h à 19 h Ouverture au public du **Salon des Produits des Terroirs** : Dégustations – Ventes - Artisanat : arts de la table – Exposition de peintures - Livres culinaires et dumasien
Repas assuré sur place
- 14 h 30 Inauguration
- 14 h à 19 h Ouverture au public de la visite des Concours Culinaires
Atelier des Chefs - Show sur stand AF TOUCH par leur Chef conseil, Patrick ASFAUX, ancien chef étoilé Michelin pendant 30 ans et le chroniqueur gastronomique en langue anglaise Stéphane DUBARRY. Démonstrations – dégustations – vente sur salon des produits du terroir. Le Maître Pâtissier, Chocolatier Confiseur Didier SORTAIS.
Participation de l'Académie Culinaire de France, des Toques Françaises.
Cours de cuisine et de pâtisserie pour adultes et enfants les Ateliers de Brigitte (*sur inscriptions auprès de Loisirs Culture et Gastronomie*)
Animations et ateliers de la Chambre des Métiers de l'Aisne par apprentis et enseignants : pains décorés, travail de la viande et sculpture sur légumes.
- 14 h 30 : Départ **Randonnée Pédestre Spéciale** du Marché Couvert animée par Serge ODEN
« **Le Souvenir de Dumas** » dans le cadre d'Escapades en Picardie
- 20 h 00 **Dîner de gala** (plats tirés du Grand Dictionnaire de cuisine de Dumas). Dans une ambiance festive (**sur réservation avant le 14 octobre** auprès de l'association). Nombre de places limitées. Animation en partenariat avec la Guinguette du Port aux Perches.
Laisser vos coordonnées sur le répondeur 03 23 96 30 03 ou sur le 06 83 02 19 80 (en cas d'indisponibilité pour un rappel rapide) ou par mail sur sivillers@orange.fr

DIMANCHE 18 OCTOBRE 2015

- 10 h à 19 h : Ouverture du Salon des Produits des Terroirs : Dégustations – Ventes - Artisanat : arts de la table – Exposition de peintures - Livres culinaires et dumasien avec présence d'auteurs
Ouverture au public de la visite des Concours Culinaires
Atelier des Chefs - Démonstrations sur stand AF TOUCH par leur Chef conseil, Patrick ASFAUX, ancien chef étoilé Michelin pendant 30 ans et le chroniqueur gastronomique en langue anglaise Stéphane DUBARRY. Démonstrations – dégustations – vente sur salon des produits du terroir. Le Maître Pâtissier, Chocolatier Confiseur Didier SORTAIS.
Participation des Toques Françaises
Cours de cuisine et de pâtisserie pour adultes et enfants les Ateliers de Brigitte (*sur inscriptions auprès de Loisirs Culture et Gastronomie*)
Repas assuré sur place
- 14 h 00 Visite de la Ville « Sur les traces de Dumas »
- 18 h 00 Remise des Prix des Concours avec diverses Confréries présentes au cours de la manifestation

SAMEDI et DIMANCHE 17 et 18 Octobre 2015

- 9 h 30 à 19 h** Diverses animations dans le cadre de la **Semaine du Goût**, sur le livre gastronomique et dumasien et aussi sur l'environnement.
Conférences et dédicaces. Présence d'auteurs.
Invités de prestige
Restauration sur place.
Pour bénéficier du repas spécial avec les spécialités tirées du grand dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas, réservation avant le 14 octobre 2015 auprès de l'association.

Renseignements et inscriptions : Loisirs, Culture et Gastronomie
54 Rue Alexandre Dumas - Boîte Postale 80 – 02602 VILLERS-COTTERETS CEDEX
Tél. : 03.23.96.30.03 – Port. : 06.83.02.19.80 – sivillers@orange.fr
www.festival-dumas.com