

## Programme des animations sur le stand institutionnel Région (Hall 3 – stand E146)

### Animations sur l'espace cuisine et points d'accueil mobile :

- **Samedi 23 février :**
  - Mise à l'honneur des produits de La Région du Goût par le Chef Francis DA SILVA accompagné de quelques brasseurs de la Région tout au long de la journée.
- **Dimanche 24 février :**
  - Cette journée est principalement dédiée aux produits de l'Allier, avec des animations et dégustations autour du bœuf charolais du Bourbonnais label Rouge –IGP et de l'agneau du Bourbonnais Label Rouge-IGP. De plus, le département de l'Allier fêtera les 30 ans du label rouge Porc Fermier d'Auvergne accompagné de l'Interprofession porcine (Interporc) et les 10 ans de l'AOC Saint Pourçain. Une journée festive en perspective !
- **Lundi 25 février :**
  - Cette journée inaugurera les espaces régionaux en présence d'élus et accompagnés de la filière Viandes (Interbev) qui mettra en avant le 3000ème produit agréé par la marque La Région du Goût.
  - Les fromages et ODG nous rejoindront également à cette occasion pour des dégustations gourmandes.
- **Mardi 26 février :**
  - La filière poisson représentée par l'Association pour le développement de l'aquaculture et de la pêche en Auvergne-Rhône-Alpes (ADAPRA) mettra en scène carpes, truites, feras et même grenouilles ! Par ailleurs, les départements de Savoie et Haute-Savoie inviteront les visiteurs à partir en randonnée dans les alpages.
- **Mercredi 27 février :**
  - Une journée dédiée aux fruits et légumes ! Venez faire le plein de fraîcheurs et de vitamines avec les partenaires régionaux tel que le Comité Stratégique Fruits, le Marché de Gros de Lyon-Corbas ainsi que le Comité Régional d'Interfel avec une animation sensorielle.
- **Jeudi 28 février :**
  - Traditionnellement le département de l'Ain fera déguster ses richesses, en particulier ses produits sous AOP tel que la volaille de Bresse ainsi que la crème et le beurre de Bresse avec les Chefs Marc Joquel et Nicolas Morelle. L'interprofession volaille interviendra ce jour-là pour évoquer ses produits agréés La Région du Goût.
- **Vendredi 1er mars :**
  - Produits sous IGP et AOP de l'Isère présentés à travers à plusieurs animations :
    - La Noix de Grenoble, lors de démonstrations de cassage de noix,
    - La Vercoulaine : le Bleu du Vercors Sassenage fondu,
    - Les Vins de l'Isère, à déguster avec modération,
    - Le Saint-Marcellin, et sa version fondue : la Marcelline.
  - Pour les visiteurs qui souhaitent organiser leurs prochaines vacances ce sera également possible grâce à Isère Tourisme qui présentera l'Isère à travers ses paysages, ses offres d'hébergement et ses atouts touristiques.

- La filière Caprine a également choisi de valoriser ses produits en faisant la promotion de la chèvre et du chevreau ; une occasion pour le grand public de la découvrir.
- **Samedi 2 mars :**
  - La Haute-Loire sera à l'honneur sur le stand régional à cette occasion plusieurs animations seront proposées tout au long de la journée grâce aux confréries de la Lentille Verte du Puy, des Artisous, du Sarassou et des Champignons. Mr Guyot Thierry, Chef de l'association des Toques d'Auvergne sera également, présent pour cuisiner des produits de Haute-Loire.
  - En complément le tourisme et l'agrotourisme en Haute-Loire seront aussi sur cet espace toute la journée.
- **Dimanche 3 mars :**
  - Cette journée de clôture mettra toujours en scène nos bons produits La Région du Goût avec le Chef Francis Da Silva.

Tout au long de cette grande semaine, la Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand proposera un jeu quiz et de nombreux cadeaux à gagner.

#### Animations sur l'espace œnothèque :

En parallèle des animations cuisine, chaque jour, l'espace œnothèque mettra en avant les différentes appellations viticoles de la région et proposera des accords mets-vins.

- **Samedi 23 février :**
  - IGP Ardèche et AOC Vivarais
- **Dimanche 24 février :**
  - AOC Saint-Pourçain
- **Lundi 25 février :**
  - Découverte globale des appellations de la Région animée par une sommelière, Caroline DAESCHLER
- **Mardi 26 février :**
  - AOC Côtes-du-Rhône/AOC Vinsobres et AOC Vin de Savoie
- **Mercredi 27 février :**
  - AOC Vin du Diois
- **Jeudi 28 février :**
  - AOC Condrieu et AOC Côte Rôtie
- **Vendredi 01 mars :**
  - AOC Saint-Joseph et AOC Hermitage
- **Samedi 02 mars :**
  - AOC Cornas et AOC Saint-Péray
- **Dimanche 03 mars :**
  - Découverte globale des appellations de la Région animée par une sommelière, Caroline DAESCHLER