

# Programme

2 au 4 novembre  
2018

Palais des Festivités



# RECOMPENSA EVIAN 2018

# Palais des Festivités - Evian

## HUIS CLOS RECOMPENSA

Vendredi 2 novembre :

Concours à huis clos de 14h à 19h

## SALON RECOMPENSA

Samedi 3 novembre de 10h00 à 19h00 :

- 10h00 : Ouverture du salon, Bienvenue !
- 10h15-12h15 : Ouverture du couloir d'évaluation « nouvelles saveurs 2018 »
- 10h15-12h30 : Projection du film DEMAIN des colibris
- 10h20-11h00 : Conférence et projection : la fabrication du fromage Abondance
- 10h30-12h30 : Recettes pour l'apéritif avec les chefs Recompensa
- 11h30-12h30 : Conférence « Alimentation et Santé », par Ghislaine Gorin
- 12h45 : Blind test apéritif musiculinaire

### Déjeuner sur place : Les plats du Pub Savoyard (animée)

- 14h00-18h00 : Ouverture du couloir d'évaluation « nouvelles saveurs 2018 »
- 14h10 : Témoignage de Laure, fondatrice du "jardin au Paradis", sur sa pratique réussie de la permaculture.
- 14h30 : Conférence "les aliments n'ont pas de goût", par Alain Guiraud

### 15h : En direct de la Route du Rhum et de Saint Malo avec Jacques Valente

- 15h15-16h45 : Exemples de recettes avec les légumes de saison par Raphaël Vionnet
- 16h30-18h30 : Projection du film DEMAIN des colibris
- 17h00-19h00 : Recettes simples et digestes du soir des chefs Recompensa

**Interviews des exposants et partenaires toute la journée, focus sur les produits locaux (exposants du salon et intervenants) et les produits d'ailleurs avec l'association Gavot Solidarité pour les fêtes de fin d'année. Exemple pour les desserts, le sucre Mascobado des Philippines.**

Dimanche 4 novembre de 10h00 à 20h00 :

- 10h00 : Ouverture du salon, Bienvenue à tous !
- 10h00 : Le petit déjeuner « Plateau du Gavot » du Pub Savoyard
- 10h15-12h15 : Projection du film DEMAIN des colibris
- 10h00-12h45 : Ouverture du couloir d'évaluation « nouvelles saveurs 2018 »
- 10h30-12h30 : Les recettes pour l'apéritif des chefs Recompensa
- 11h30-12h30 : Conférence : Alimentation et écologie, par Ghislaine Gorin

### Déjeuner sur place : Les plats du Pub Savoyard (animée)

- 13h00 : Blind test apéritif musiculinaire
- 14h00-16h00 : Projection du film DEMAIN des colibris
- 14h30-16h00 : Démonstration Par Louis Guichon d'une recette à base de légumes crus de saison (naturawlife)
- 16h15-18h00 : Les recettes simples et digestes du soir des chefs Recompensa

**18h30 : PROCLAMATION des Résultats des Recompensa 2018, concours à huis clos et des nouvelles saveurs 2018 et cérémonie de remise des diplômes**

- 20h00 : Clôture des RECOMPENSA 2018

Partenariats, exposants, logistique et collaborations :

Altifroid, Ecotel, Avenir Evianais, les CHR du Pays d'Evian, Colibris Léman 74, Vegetaliz, Dutruel Primeur, le Domaine de Senoche, La Spiruline des Alpes, la Petite Ferme des Béraudands, Les Saveurs de la Baronne, l'Escargotière de Chevenoz, La Brasserie Le Mazot, La Pâtisserie Deflon, La Ferme des Grands Champs, la Pêcheurie Jacquier, Alpe et Co, les Compagnons de la Boucherie, la Confrérie du fromage Abondance, les Ruchers de Léman, Les Jardins de Banset, Le Domaine Lambert, Du Léman à l'Océan, la Ferme des 4 saisons, Gavot Solidarité, La Chèverrie de Jérôme, Les Ruchers de Nade, Ghislaine Gorin, Louis Guichon (Naturawlife), Raphaël Vionnet, Alain Guiraud, Laure Taberlet (au Jardin du Paradis), tous les services de la Ville d'Evian, l'Office de Tourisme d'Evian, la FAE d'Evian, les Chefs « Recompensa 2018 », la Région Auvergne-Rhône-Alpes, France Bleu Pays de Savoie, Le Dauphiné Libéré, Eco Savoie Mont Blanc, France 3, TV 8 Mont Blanc...