

Toutes les animations des chefs se dérouleront de 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 16h30.  
Dégustations de nos spécialités gastronomiques italiennes, toute la journée sans interruption.



# PROGRAMME DES ANIMATIONS ET DEMONSTRATIONS CULINAIRES

SIRHA 2009 hall 9 sur le Stand 9<sup>e</sup>44

Samedi 24 janvier		Dimanche 25 janvier		Lundi 26 janvier	
1 <sup>ERE</sup> PARTIE DE JOURNÉE		1 <sup>ERE</sup> PARTIE DE JOURNÉE		1 <sup>ERE</sup> PARTIE DE JOURNÉE	
<b>Francis Scordel</b> Hôtel le Mas d'Artigny Saint Paul de Vence (06)	- Transparence au Castelmagno, salsa Cugna - Gratin de penne rigate, quenelle de mascarpone truffe	<b>Stéphane Camuset</b> Hostellerie d'Aussois Semur en Auvois (21)	- Cannelloni de thon fumé, ricotta citronné - Lasagne à l'épinard, zampone, sauce cèpes	<b>Enrico Bergonzi</b> Chef et Producteur de Culatello di Zibello AOP Podere Cadassa Colorno (Italie)	- Maltagliati sauce culatello di zibello - Ravioli de choux frisé, chips de cotechino
<b>Frédéric Buzet</b> Chef Buzet Alpes Maritimes (06)	- Ventresca, filet thon, pomme de terre ratte - Gnocchi topini, truffe, crème artichaut ail	<b>Franck Cicognola</b> Private Catering Nice (06)	- Loup Méditerranée fumée, polenta, culatello - Improvisation du jour	<b>Max Calligari</b> Hôtel le Logis du Guetteur Les Arcs (83)	- Jambon à la truffe et purée de patate douce - Risotto à l'encre de seiche
2 <sup>EME</sup> PARTIE DE JOURNÉE		2 <sup>EME</sup> PARTIE DE JOURNÉE		2 <sup>EME</sup> PARTIE DE JOURNÉE	
<b>Franck Cicognola</b> Private Catering Nice (06)	- Gaspacho revisité, poivron rouge, pesto - Improvisation du jour	<b>Lionel Levy</b> Restaurant Une table au sud Marseille (13)	- Cannelloni Lard d'Arnad, boutarque thon - St Jacques rôti, crème reggiano, cucunci	<b>Enrico Bergonzi</b> Chef et Producteur de Culatello di Zibello AOP Podere Cadassa Colorno (Italie)	- Anolini de Parme, sauge, lardon
<b>Serge Gouloumes</b> Hôtel le Mas de Candille Mougins (06)	- Risotto noir, quanciale colonnata, gambas - Ziti rigati gragnano, ventrèche thon	<b>Flora Mikula</b> Restaurant Les Saveurs de Flora Paris (75)	- Tartare d'espadon fumé, michouia légumes - Risotto fregola sarde, tartufon, noisette	<b>Pierre Daret</b> Chef à domicile (06 et 83)	- Mezze penne, pérugine, tartufon - St jacques, ananas, olive taggiasche
PRÉSENCE DES PÂTISSIERS		PRÉSENCE DES PÂTISSIERS		PRÉSENCE DES PÂTISSIERS	
<b>Yohann Gourdon</b> Professeur de pâtisserie au lycée hôtelier de Marseille (13)	- Panettone «pain perdu» glace noisette - Crème glacée «Erba Luigia»	<b>Pascal Trouve</b> Pâtissier Private Catering Nice (06)	- Sorbet tomate, glace huile d'olive - Ravioli d'amande, sorbet amaretto - Crème glacée mascarpone, granité pomme	<b>Yohann Gourdon</b> Professeur de pâtisserie au lycée hôtelier de Marseille (13)	- Crème mascarpone pistache sur toast de panettone - Cake chocolat/noisette piémont
<b>Pascal Trouve</b> Pâtissier Private Catering Nice (06)	- Granité Limoncello, émulsion basilic - Mousse ricotta, figues, pistache Sicile				
Mardi 27 janvier		Mercredi 28 janvier		Du 24 au 28 janvier	
1 <sup>ERE</sup> PARTIE DE JOURNÉE		1 <sup>ERE</sup> PARTIE DE JOURNÉE		Coordinateurs des animations et des démonstrations	
<b>Christophe Bacquie</b> Hôtel La Villa Calvi (Corse)	- Calamaretti au jus de crustacée, olive taggiasche - Risotto acquerello au safran et blanc de seiche	<b>Fabrizio Biasolo</b> Restaurant Auberge en Gascogne Astaffort (47)	- Poulpe mariné, mortadelle, eau de pecorino - Brandade de morue, balsa cerise, sauce câpre	<b>Francis Scordel</b> Hôtel Mas d'Artigny à St Paul de Vence (06)	
<b>Keisute Matsushima</b> Restaurant Keisuke Matsushima Nice (06)	- Asperge verte poché - Fusilli aux brocoli et vongole	<b>Charles Semeria</b> Hôtel le Vista Palace Roquebrune Cap Martin (06)	- Risotto bio crémeux à la noisette - Terrine parme, mozzarella, tomate confite	<b>Frédéric Buzet</b> Chef Buzet Particulier (06)	
2 <sup>EME</sup> PARTIE DE JOURNÉE		2 <sup>EME</sup> PARTIE DE JOURNÉE		<b>Jean Pierre Rous</b> Maître sommelier Président Convivium Slow Food Sud Est & Principauté de Monaco	
<b>Nicolas Isnard</b> Restaurant Auberge de la Charme Prenois (21)	- Œufs, caviar d'aubergine, kumquat - Cannelloni culatello, citron menton	<b>Sébastien Giannini</b> Hôtel le Méridien Nice (06)	- Crèmeux Reggiano vacche rosse - Fregola sarde au pecorino, olive	<a href="http://www.lacambuse.com">www.lacambuse.com</a>	
<b>Frédéric Coursol</b> Hôtel Radio Chamalière (63)	- La botte dans toute sa splendeur - Les terroirs italiens à ma façon	<b>Jouni Tormanen</b> Restaurant La Réserve Nice (06)	- Polenta mendiant au gorgonzola - Gnocchi farci saucisse fenouil		
PRÉSENCE DES PÂTISSIERS		PRÉSENCE DES PÂTISSIERS			
<b>Yohann Gourdon</b> Professeur de pâtisserie au lycée hôtelier de Marseille (13)	- Gratin de pâtes cacao/limoncello	<b>Pascal Trouve</b> Pâtissier Private Catering Nice (06)	- Gratin tagliatelle noix, sorbet amande - Soupe de noisette et mandarine - Sorbet verveine, cerise amarena		

qualite@lacambuse.com