

**Démonstrations de recettes sucrées et salées à base de Nougat**

**Samedi 14 Juin**

- 9h30** Chef Gérald COISSIEUX, Le Pavillon de l'étang<sup>\*\*\*</sup>, Châteauneuf du Rhône
- 10h30** Chef Régis MARCON, Cuisinier triplement étoilé du Guide Michelin, Le Clos des Cîmes<sup>\*\*\*</sup>, St Bonnet-le-Froid
- 11h30** Chef Éric ROLLAND, La Table des Délices<sup>\*\*\*</sup>, Grignan
- 12h30** Philippe RIQUIER, Chef pâtissier, Le Clair de la Plume<sup>\*\*</sup>, Grignan
- 13h30** Éric ESCOBAR, Pâtisserie, chocolaterie ESCOBAR, Montélimar
- 14h30** Jean-Christophe VITTE, Champion du monde de desserts glacés par équipe
- 15h30** Chef Freddy TRICHET, Le Manoir de la Roseraie<sup>\*\*\*\*</sup>, Grignan
- 16h30** Chef Emmanuel BACHELIER, Domaine Le Colombier<sup>\*\*\*\*</sup>, Malataverne
- 17h30** Chef Stéphane POLLY, Le Vivarais, Vals les Bains

**Dimanche 15 Juin**

- 9h00** Chef Christophe MALET, D'un goût à l'autre, Nyons
- 10h00** Finale Concours de cuisine amateurs
- 11h00** Naoëlle d'HAINAUT, Gagnante 2013 de l'émission TOP CHEF sur M6
- 12h00** Patrick CASULA, Champion du monde de Pâtisserie et Président à l'honneur de l'association Sensibilité Gourmande
- 13h00** Mounir, Gagnant de l'émission Le Meilleur Pâtissier sur M6
- 14h00** Chef Julien ALLANO, Le Clair de la Plume<sup>\*\*</sup>, Grignan
- 15h00** Jennifer TAIEB, Candidate de l'émission TOP CHEF 2014 et Chef exécutive chez KASPIA Réceptions, Paris
- 16h00** Serge BILLET, Champion du monde de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France
- 17h00** Cyril FRESSAC, Chef au Domaine Le Colombier<sup>\*\*\*\*</sup>, Malataverne
- 18h-19h** Chef Richard ROCLE, Auberge de Montfleury<sup>\*\*</sup>, Saint-Germain

**Légende :**

- \*Etoilé au Guide Michelin  
<sup>\*\*\*</sup>Trois couverts au Guide Michelin  
<sup>\*\*</sup>Deux couverts au Guide Michelin