



FORUM GASTRONOMIQUE GÉRONE'07

Programme Forum Gastronomique Gérone 2007*

Pour participer au Forum et pouvoir en profiter existent deux modalités : en tant que congressiste où bien en tant que visiteur.

L'inscription en tant que congressiste au Forum permet choisir entre toutes les différentes séances et activités, sans restrictions.

Les visiteurs peuvent accéder à l'enceinte de la foire et assister aux séances des expositeurs moyennant une invitation (où bien en payant l'entrée de 12 €). Les visiteurs ne sont pas autorisés à participer au reste des activités.

LES ESPACES

Salle « Simfònica » du Palais des Congrès de Gérone

Séances de grand format. Activités : Séances démonstratives de cuisine en directe et dialogues.

Salles « Taller » 1 et 2 du Palais des Expositions de Gérone

Capacité limitée à 80 personnes

- Séances démonstratives de cuisine en directe pour les participants professionnels, où il sera possible goûter les élaborations des chefs, selon le modèle du dernier Forum.
- Séances du Forum Vin, avec dégustations et mariages.
- Séances des expositeurs, où ils présentent leurs nouveautés.

Salle « Cambra » de l'Auditorium – Palais des Congrès

Une des séances exclusives et uniques du Forum Vin : 6 vins sentis.

Salle « Petita » de l'Auditorium – Palais des Congrès

Célébration du I Congrès de Collectifs de Cuisiniers de la Catalogne

TYPES D'ACTIVITÉS

Ateliers de cuisine :

Conférences sur un thème où produit, tenues par un expert dans la matière. Une dégustation des élaborations réalisées par les chefs sera offerte aux assistants.

Séances grand format :

Le spectacle de la cuisine, en vif et en direct. Des séances démonstratives de grand format sur une scène de la Salle « Simfònica » de l'Auditorium – Palais des Congrès de Gérone.

* Programme susceptible à être modifié

Les différentes activités du programme se sont groupées par thèmes pour faciliter le choix selon les préférences de chacun.

Forum Mer

La mer comme thème central de réflexion et travail du Forum. Des séances de grand format et des ateliers de cuisine autour des produits de la mer méditerranée, cantabrique et atlantique. Un suivi de propositions culinaires avec l'empreinte créative et le style définissant chaque cuisinier.

Forum Cuisine

Séances de cuisine avec des professionnels du monde entier. Vétérans et plus jeunes, consacrés et émergents montreront leurs dernières créations en rigoureux directe.

Forum Douceur

La pâtisserie et la cuisine des dessert, comme toujours, seront présents au Forum. L'espace où les protagonistes sont les meilleurs maîtres pâtisseries et de cuisine sucrée.

Forum Vin

Réflexion et dégustation autour du vin et de trois grands produits : le chocolat, le fromage comté et les huîtres. Mariages à quatre mains entre des experts du monde du vin et des producteurs. Le vin abordé d'une manière attractive, accessible et ludique, en proportionnant des outils pratiques pour les restaurateurs et les spécialistes en vin.



Dialogues

L'espace de réflexion à voix haute. L'essence du Forum représentée, en directe, mise en scène et débattu par des cuisiniers, des

professionnels du vin, des journalistes et prescripteurs du panorama gastronomique.

Forum Médias

Événement s'adressant aux experts de la communication gastronomique, où on débattera des grandes questions d'actualité.

ACTIVITÉS GÉNÉRALES DE L'ENCEINTE

Technoforum

L'espace d'exposition de 8 000 m² qui réunit plus de 100 entreprises du secteur de l'œnologie et de la gastronomie avec leurs meilleurs produits.

Innoforum

Exposition des produits novateurs entre lesquels sera choisi le gagnant du Prix Innoforum de la Chambre de Commerce de Gérone.

Le Forum Week-end

Le programme se prolonge le week-end. En suivant le format FORUM habituel, on a créé un programme attractif et à la portée de tout le monde dirigé aux passionnés de la cuisine, aux gourmands et gourmets. Consultez le programme à la page web :

www.forumgastronomic.com

AUTRES ACTIVITÉS

1^{er} Congrès des Collectifs de Cuisiniers de Catalogne (CCCC)

Plus de 10 collectifs catalans de cuisine, représentant plus de 100 restaurants se réuniront pour la première fois pour débattre de questions d'actualité et mettre en relief l'union entre cuisine, produit et terroir.



Ecoforum

Ces Séances harmonisent la cuisine avec la préservation de la biodiversité et le développement soutenable. Des producteurs de produits « baluard » du *Slow Food*, des dégustations de produits de la terre, des productions locales et écologiques.

La Galice, terroir invité

Ateliers et séances avec les cuisiniers émergents de la jeune cuisine galicienne. La mer et les produits de la terre sont les protagonistes.

Nuits à table

Dîners gastronomiques élaborés par quelques-uns des grands maîtres présents au Forum, accueillis par les frères Roca au Mas Marroch.

Dimanche, 18 février

Joan, Josep et Jordi Roca (El Celler de Can Roca, Girona).

Lundi, 19 février

Pascal Barbot (L'Astrance, Paris) et Andoni Aduriz (Mugaritz, Renteria).

Mardi, 20 février

Dani García (Calima, Marbella) avec Manuel de la Osa (Las Rejas, Las Pedroñeras). Ce diner dîner sera réalisé à l'hôtel Melià de Gérone.



Dates et horaires

17 et 18 février : de 11h00 à 20h30
19, 20 et 21 février : Congressistes de 9h00 à 20h00
Visiteurs de 10h00 à 20h00

Le Forum de tous

Les nouvelles installations et le soutien d'institutions et d'entreprises nous permettent d'offrir un programme unique à des prix abordables pour tous.

Congressistes

| | |
|--------------------|-------|
| - Forum complet | 350 € |
| - Journée complète | 150 € |
| - Entrée salon | 12 € |

- Inscriptions avant le 15/01/07 : remise de 20%

Forum week-end

| | |
|----------|-----|
| - Entrée | 6 € |
|----------|-----|

- Prix TTC

Pour en savoir plus :

Tél. : 93 883 30 45 / info@forumgastronomic.com
www.forumgastronomic.com



PROGRAMME FORUM GASTRONOMIQUE GÉRONE '07

| Lundi 19 Février | | | | |
|-----------------------------|---|--------------|-----------------------|-----------------|
| | Intervenant | Salle | Type de séance | |
| 10 -11 h | Ferran Adrià | Simfònica | Forum Cuisine | |
| 11.15-12.30 h | Pascal Barbot | Simfònica | Forum Cuisine | Choisis-sez une |
| | Josep M ^a Ribé and Rubén Álvarez | Taller 2 | Forum Douceur | |
| 13-14 h | Iñigo Lavado | Simfònica | Forum Mer | Choisis-sez une |
| | Jean Luc Poujauran | Taller 2 | Forum Douceur | |
| 16-17.15 h | Heinz Beck | Simfònica | Forum Cuisine | Choisis-sez une |
| | Josep Quintana | Taller 1 | Forum Mer | |
| | Jordi Butrón and Xano Saguer | Taller 2 | Forum Douceur | |
| 17.30-18.15 h | Pierre Gagnaire | Simfònica | Dialogues | Choisis-sez une |
| | Ferran Adrià | | | |
| | Rapporteur : Oscar Caballero | | | |
| | Rolando Morandin | Taller 2 | Forum Douceur | |
| 18.45-20 h | Seiji Yamamoto | Simfònica | Forum Mer | Choisis-sez une |
| | Jordi Herrera | Taller 1 | Forum Cuisine | |
| | Christophe Michalak | Taller 2 | Forum Douceur | |

| Mardi 20 Février | | | | |
|-----------------------------|--|--------------|--------------------|-----------------|
| | Intervenant | Salle | Type séance | |
| 9.30-11 h | Jean François Piège | Simfònica | Forum Cuisine | Choisis-sez une |
| 10-11 h | Manel Pla and Enric Rovira | Taller 2 | Vine Forum | |
| 11.15-12.30 h | Xose Cannas | Simfònica | Forum Mer | Choisis-sez une |
| | Thierry Airaud and Andrés Conde | Taller 2 | Forum Vin | |
| 13-14 h | Ramon Morató | Simfònica | Forum Douceur | Choisis-sez une |
| | Roger Viusà and François Bourgon | Taller 2 | Forum Vin | |
| 16 h-17.15 h | Josean Martínez Alija | Simfònica | Forum Mer | Choisis-sez une |
| | Manolo de la Osa | Taller 1 | Forum Cuisine | |
| | Dani García | Taller 2 | Forum Mer | |
| 17.30-18.15 h | Carme Rusalleda Fatéma Hal Flora Mikula Rapporteuse : Carme Casas | Simfònica | Dialogues | |
| 18.45-20 h | Carme Rusalleda | Simfònica | Forum Mer | Choisis-sez une |
| | Josep Roca | Sala cambra | Forum Vin | |
| | Flora Mikula | Taller 1 | Forum Cuisine | |
| | Alberto Chicote and Sacha Hormaechea | Taller 2 | Forum Mer | |

| Mercredi 21 Février | | | | |
|--------------------------------|--------------------|--------------|-----------------------|--|
| | Intervenant | Salle | Type de séance | |
| 9.30 - 10.30 h | Oriol Rovira | Simfònica | Forum Cuisine | |

| | | | | |
|---------------|------------------------------------|-----------|---------------|-----------------|
| 10.45-12.15 h | Jacques Thorel | Simfònica | Forum Mer | |
| 12.45-14 h | Toshiro Konishi et Rafael Piqueras | Simfònica | Forum Cuisine | |
| 16-17.15 h | Marcelo Tejedor | Simfònica | Forum Mer | Choisis-sez une |
| 16-17.30 h | Koldo Roderó | Taller 1 | Forum Cuisine | |
| | Xavier Franco et Xavier Pellicer | Taller 2 | Forum Mer | |
| 17.30-18.15 h | Dialogues | Simfònica | Dialogues | |
| 18.45-20 h | Joan, Josep et Jordi Roca | Simfònica | Forum Cuisine | |

