



COMMUNAUTÉ DE LA  
RIVIERA FRANÇAISE

# 1<sup>er</sup> Salon International de l'Agrume

ATELIERS - CONFÉRENCES - COOKING SHOWS

La Communauté de la Riviera française organise le  
**1<sup>er</sup> Salon International de l'Agrume**

5 & 6 avril 2024  
Palais de l'Europe de Menton

Autour des producteurs du Citron de Menton et de bien d'autres variétés, les professionnels de tous horizons vous feront découvrir leurs talents, recherches et produits sélectionnés avec attention où se mêlent les saveurs authentiques et ensoleillées de la Méditerranée.



Véritable source d'inspiration et de sourcing, le Salon International de l'Agrume se positionne comme un rendez-vous incontournable et privilégié d'échanges, de rencontres et de valorisation entre les professionnels de la filière agrumicole.

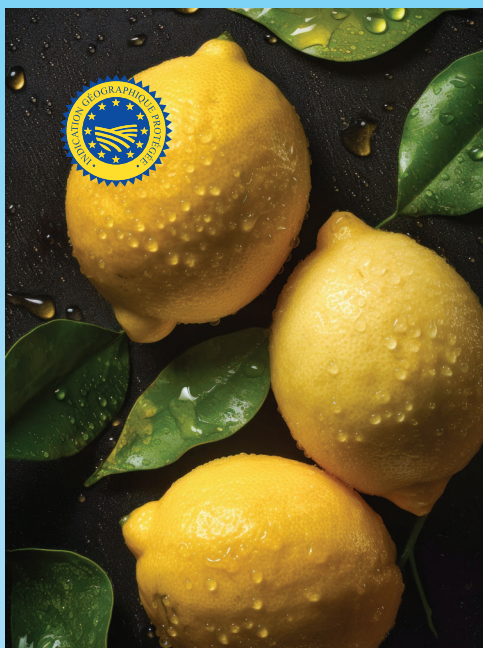
Pendant 2 jours, à Menton, capitale du Citron, le Salon International de l'Agrume va placer les agrumes au cœur des enjeux sociétaux et invite les exposants, intervenants, partenaires et visiteurs, à réfléchir ensemble aux « Agrumes » d'aujourd'hui et de demain, autours de leurs usages, tendances et savoir-faire.



## Pourquoi un Salon BtoB & BtoC ?



Le plus doux des citrons



Ce Salon est né d'une réflexion portée par l'Association pour la Promotion du Citron de Menton (APCM) afin de regrouper, en un même lieu les professionnels, experts et prescripteurs de l'agrumiculture.

L'intérêt est que ces acteurs puissent échanger sur les problématiques rencontrées, les bonnes pratiques environnementales ou encore les nouvelles connaissances dans l'objectif d'améliorer la production et la chaîne de transformation des agrumes dans de nombreux secteurs : alimentaire, ornemental, cosmétique, culinaire. En gardant en tête que cette chaîne ne serait pas complète sans l'acteur final : **le consommateur.**

D'où la volonté d'ouvrir les portes de ce 1<sup>er</sup> Salon International de l'Agrume au grand public. Un grand public que l'on sait sensible à la culture des agrumes, et particulièrement au Citron de Menton que l'on retrouve sur les 5 communes de l'appellation IGP situées sur la Riviera française: Menton, Roquebrune-Cap-Martin, Castellar, Sainte-Agnès & Gorbio.

## Un Salon International de l'Agrume pour demain

La volonté est de faire de ce Salon un rendez-vous incontournable des acteurs de la filière agrumicole française et internationale du bassin méditerranéen : un événement unique en son genre, véritable vitrine pour les productions, les usages et les techniques agrumicoles innovantes.

C'est pourquoi, le Salon International de l'Agrume se veut également **engager dans une dynamique proactive sur les sujets de fond et transversaux tels que la transition climatique, la gestion de la ressource en eau ou encore l'attractivité de la filière.** Cette émulation est le fruit d'une réflexion collective engagée entre les acteurs d'une filière qui tend à se structurer et qui s'active autour de ces questions.

Aujourd'hui et plus que jamais pour les producteurs, il est nécessaire de s'interroger sur l'adaptation et l'évoluer des pratiques à court et moyen termes, et d'envisager les solutions que l'agroécologie peut apporter.



## A quoi s'attendre sur le Salon International de l'Agrume ?

Le Salon International de l'Agrume est une invitation « à explorer » et « à apprendre » sur les agrumes et leur écosystème, mais aussi à s'engager en faveur d'un avenir durable pour l'agrumiculture. Il met aussi l'accent sur les usages et les contributions positives autour des agrumes :

- un lieu où s'entremêlent les innovations et les tendances.
- un temps d'échange inspirant pour tous les acteurs & les visiteurs.

Cette 1<sup>ère</sup> édition se positionne comme le vecteur de savoir-faire, de nouvelles tendances, de pratiques culinaires exceptionnelles et de réflexions sur la filière.



## Un programme pour ouvrir ses horizons

Le Salon International de l'Agrume offre un panorama complet des acteurs de l'agrumiculture, une occasion unique de faire se rencontrer :

- les producteurs pour valoriser leurs productions (y compris les producteurs locaux et passionnés).
- les professionnels pour montrer leurs savoir-faire.
- les entreprises-exposantes pour mettre en lumière leurs produits & innovations.
- les experts pour présenter leurs recherches, résultats et études.
- les visiteurs pour découvrir une vue d'ensemble sur toute l'offre de l'agrumiculture.




---

Un événement placé sous le patronage de Guillaume Gomez, Représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie et l'alimentation.

---

# Le Programme

Le Salon International de l'Agrume vous donne rendez-vous les 5 & 6 avril 2024 autour d'un programme riche en animations, ateliers, conférences, accompagnés de cooking shows avec des Chefs étoilés et de renom.

## Vendredi 5 Avril 9h - 18h

### 10h30 - Cooking Show

avec le Chef Gilles Brunner.

### 11h - Conférence

« *L'histoire des agrumes dans le bassin méditerranéen* » avec les chercheurs Franck Curk & François Luro.

### 14h - Conférence

« *L'usage des agrumes en parfumerie* » avec le créateur parfumeur de Chanel Olivier Polge, le critique de parfum Yohan Cervi, le chercheur Xavier Fernandez & la médiatrice culturelle Noémie Melissas.

### 15h - Cooking Show

avec les Chefs Dhaker Bejaoui & Mark Flanagan.

### 16h - Table Ronde

« *La mise en place des labels et certifications de qualité* » avec des producteurs européens, scientifiques & organismes professionnels.

### 16h30 - Cooking Show

avec le Chef Enrico Marmo.

## Samedi 6 Avril 9h - 18h

### 10h30 - Cooking Show

avec le Chef Luc Gamel.

### 11h - Conférence

« *L'usage des agrumes en gastronomie* » avec les Chefs Mauro Colagreco, Christian Garcia, Jean-Claude Brugel, Julien Dugourd & le journaliste François-Régis Gaudry.

### 14h - Conférence

« *Les agrumes dans la fabrication des spiritueux* » avec Carole Quinton (Cointreau), Patrick Leger (Grand Marnier) & Bruno Malavasi (Campari).

### 15h - Cooking Show

avec les Chefs Christian Garcia & Jérôme Rigaud.

### 16h - Table Ronde

« *L'émergence des maladies et ravageurs des agrumes* » avec des producteurs européens, scientifiques & organismes professionnels.

### 16h30 - Cooking Show

avec la Cheffe Anaïs Fourier.

● Galerie du Luxembourg ● Théâtre Francis Palmero

## AUTEURS EN DÉDICACE Espace Librairie

### Vendredi 5 Avril

15h - Michel et Bénédicte Bachès, *Agrumes*  
 16h - Xavier Fernandez, *Le grand guide des huiles essentielles, hydrolats, huiles végétales*  
 17h - Olivier Biggio, *Agrumes résistant au froid*

### Samedi 6 Avril

10h - François-Régis Gaudry, *On va déguster l'Italie*  
 15h - Anne Etorre, *Le grand livre des agrumes*  
 16h - Jean-Noël Falcou, *Cultiver des agrumes bio*  
 17h - Franck Curk et François Luro, *Les agrumes du nord de la Méditerranée*

## ATELIERS ( sur réservation ) Salon des Pays-Bas

### Vendredi 5 Avril

Fabrication de parfum à base d'agrumes : 10h - 11h - 15h30 - 16h30  
 Greffe d'agrumes : 11h - 15h - 17h

### Samedi 6 Avril

Fabrication de parfum à base d'agrumes : 10h30 - 11h30 - 15h30 - 16h30  
 Greffe d'agrumes : 11h - 15h - 17h

## TARIFS

Entrée : 3€  
 Forfait 2 jours : 5€  
 Ateliers : 20€ unitaire



## Les Chiffres Clés

40

STANDS  
INSTITUTIONNELS  
& COMMERCIAUX

14

ATELIERS  
FORMATIONS  
SUR LES  
SAVOIR-FAIRE

6

RENDEZ-VOUS  
THÉMATIQUES POUR  
COMPRENDRE  
LES ENJEUX DE  
L'AGRUMICULTURE

6

COOKING SHOWS  
DE CHEFS FRANÇAIS  
& INTERNATIONAUX

2 000 visiteurs attendus

## Les Chefs étoilés & de renom



**Christian Garcia**

Chef du Palais Princier de Monaco, président du club des chefs des chefs



**Mark Flanagan**

Chef du roi d'Angleterre



**Jérôme Rigaud**

Ancien chef de la gastronomie française au Kremlin



**Gilles Brunner**

Président du grand cordon d'or de la cuisine française



**Jean-Claude Brugel**

Président des disciples d'escoffier région PACA



**Luc Gamel**

Meilleur Ouvrier de France 2000 (MOF)



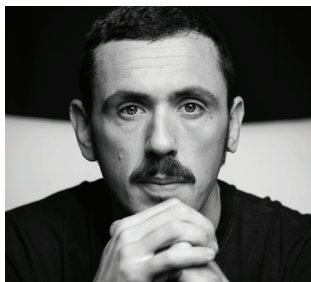
**Dhaker Bejaoui**

Vainqueur de Master Chef Tunis et demi-finaliste Top chef monde arabe



**Mauro Colagreco**

Chef du restaurant Mirazur 3 étoiles Michelin et Meilleur restaurant du monde 2019



**Enrico Marmo**

Chef du restaurant « Balzi Rossi » 1 étoile Michelin



**Julien Dugourd**

Chef pâtissier du restaurant « La Chèvre d'Or » (2010-2023)



**Anais Fourrier**

Cheffe pâtissière et fondatrice de la marque SweetDate

## À propos de la Communauté de la Riviera française

Située à l'extrémité sud-est des Alpes-Maritimes, le long des frontières de l'Italie et de la Principauté de Monaco, la Communauté de la Riviera française s'étend sur un territoire exceptionnel, des rivages de la Méditerranée aux sommets du massif du Mercantour, en remontant les vallées de la Roya et de la Bévéra. Depuis Menton, ville-centre du territoire, les communes urbaines du littoral laissent place aux villages des Moyen et Haut Pays. La diversité des paysages qui la composent en fait une mosaïque unique et précieuse. Un territoire superbe, fragile et authentique.

15 communes – 74 600 habitants – 660,13 km<sup>2</sup> – 316 jours de soleil par an




[www.riviera-francaise.fr](http://www.riviera-francaise.fr)

### Co-organisateurs



### Co-financeurs



### Remerciements

La Communauté de la Riviera française remercie vivement toutes les personnes et agents qui ont participé de près ou de loin à l'organisation de ce 1<sup>er</sup> Salon International de l'Agrume, et en particulier pour leur générosité et leur confiance :

Zest - Atelier Boulanger - Metro - Botti Food - Agam's - Crédit Agricole PCA  
 Association pour la Promotion du Citron de Menton - JR Bistronomie - Groupe MUL  
 Hôtel Royal Westminster Vacances Bleues - La Coopérative de la Riviera française « Les Hespérides »  
 L'Office de Tourisme Menton, Riviera & Merveilles - Pasta Piemonte  
 La direction, les équipes pédagogiques & les élèves du Lycée Professionnel Paul Valéry

**Contact Presse France :**  
 Marianne CIPAN  
 m.cipan@carf.fr  
 +33 (0)4 92 41 89 25  
 +33 (0)6 14 79 41 06

**Contact Presse Italie :**  
 Giulia PUZZER  
 g.puzzer@carf.fr  
 +33 (0)4 92 41 80 41  
 +33 (0)6 15 65 31 15

