

# Salon International de l'Agrume

4-5-6 Avril 2025



## Vendredi 4 Avril

## Programme

### 11h-12h | Table Ronde

**Agrumes & climat** : relever le défi des changements climatiques

**Intervenants** : Organismes professionnels et scientifiques

### 14h-17h | Atelier Participatif

**Agrumes & tourisme** : Innover et coopérer pour un rayonnement transfrontalier\*

### 14h-15h | Table Ronde

**Menaces invisibles** : prévenir et combattre les ravageurs émergents

**Intervenants** : Producteurs UE et hors UE, organismes professionnels

### 16h-17h | Table Ronde

**Indications géographiques** : succès, contrôle et défis

**Intervenants** : Producteurs UE et hors UE et organismes professionnels

## Samedi 5 Avril

### 10h45-11h30 | Cooking Show avec Enrico Marmo

**Saveurs méditerranéennes** : la cuisine raffinée des Balzi Rossi

### 11h-12h | Conférence

**Héritage et splendeur** : les orangers du Château de Versailles au fil des siècles, avec Gabriela Lamy, Direction du patrimoine et des jardins du Château de Versailles

### 12h-12h45 | Cooking Show avec Gilles Brunner

**Tradition et excellence** : les agrumes dans la grande cuisine française

### 13h-13h45 | Cooking Show avec Anaïs Fourier et Dhaker Bejaoui

**L'alliance subtile des agrumes et de la pâtisserie moderne**

### 14h | Atelier Culinaire pour enfants

(Inscription sur place)

animé par le Mirazur & Mitron Bakery sur le thème des agrumes

### 15h-16h | Conférence

**Les agrumes au cœur de l'alimentation** : équilibre, saveurs et bienfaits avec les chefs Guillaume Gomez, Fabrizio Boca, Mauro Colagreco, Xavier Rousseau & Jérôme Rigaud en présence de Nicolas Mas l'international français de rugby à XV

### 15h-16h | Conférence

**Produire l'excellence** : pépinières et plants d'agrumes de qualité avec des pépiniéristes et producteurs

**16h30-17h15 | Cooking Show avec Mark Flanagan et Jérôme Rigaud**

*L'excellence britannique : une approche royale des agrumes*

**16h-17h | Conférence**

*Arômes, parfums et spiritueux : comment les agrumes éveillent-ils nos sens ?*  
avec Carole Quinton, Maître liquoriste Rémy-Cointreau et Margaux Cavailles, Directrice Développement stratégique arôme EMEA – Mane

## Dimanche 6 Avril

**10h45-11h15 | Cooking Show avec Luc Gamel**

*Savoir-faire d'exception : les agrumes sublimés par un Meilleur Ouvrier de France*

**11h-12h | Conférence**

*À la découverte du monde des agrumes avec François Luro et Franck Curk*

**11h30-12h00 | Master Class Cointreau**

*L'art du cocktail aux agrumes*

**13h-13h45 | Cooking Show avec Anna Silvia et Victor Santificetur**

*Pâtisserie d'exception : sublimer les agrumes en dessert*

**14h-15h | Conférence**

*Des agrumes dans mon jardin ou en pots : les choisir, les planter, les entretenir*  
avec Jean-Noël Falcou, Auteur et Agrumiculteur

**14h15-15h | Cooking Show avec Jean-Christophe Michelet**

*L'art de la confiture : révéler les agrumes sous toutes leurs formes*

**15h30-16h15 | Cooking Show avec Clara Germain**

*Les agrumes en cuisine : entre tradition et créativité*

● Salon Grande Bretagne ● Théâtre Francis Palmero ● Salon Pays Bas

## Ateliers Samedi & Dimanche (sur réservation)

Greffe d'agrumes avec André Waldispühl à 11h & 15h

Fabrication de confitures avec J.Christophe Michelet à 11h & 15h

Mixologie aux agrumes avec Abdulain Amores à 14h

Peinture sur céramique avec l'Emap de Menton à 11h

Sérigraphie textile avec l'Emap de Menton à 15h

Fabrication de parfum avec Foqual à 11h

Fabrication de baume à lèvres avec Foqual à 14h

Fabrication de bougies avec Foqual à 16h



Palais de l'Europe - 8 Avenue Boyer - 06500 Menton - [www.salon-international-agrume.com](http://www.salon-international-agrume.com)

**TARIFS** : Entrée : 3€ - Forfait 3 jours : 6€ (Gratuit - de 12 ans) - Atelier : 20€ / session

