

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 Fourrier 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

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

