

ABBAYE SAINT LÉGER

UN ÉVÈNEMENT  750 grammes
NOTES DE LA RECETTE



SALON DU BLOG
CULINAIRE

SOISSONS

16 & 17 NOVEMBRE 2013

www.salondublogculinaire.com





Le Salon du Blog Culinaire

Les infos



En quelques mots

Le Salon du Blog Culinaire, c'est **450 BLOGUEURS** présents, spécialisés dans le domaine de la cuisine. Au programme cette année :

- **48 DÉMONSTRATIONS** de cuisine (ateliers démonstrations)
- **11 ATELIERS PARTICIPATIFS ENFANTS** gratuits animés par les blogueurs
- **12 ATELIERS PARTICIPATIFS ADULTES** gratuits animés par "Chef Claude"
- **4 MASTER CLASS** animées par des professionnels de la région

Vous retrouverez également un **MARCHÉ GOURMAND**, une **LIBRAIRIE** spécialisée, des **ATELIERS PARTENAIRES...**



Tarifs des entrées

ACCÈS POUR LA JOURNÉE :

- Adultes : 2 €
- Enfants et adolescents : 1 €
- Gratuit pour les moins de 5 ans

100 %
BONNE
ACTION

L'ENSEMBLE DES ENTRÉES
SERA REVERSÉ AU PROFIT D'
ACTION CONTRE LA FAIM



Suivre l'actualité et partager

- **SITE INTERNET** : www.salondublogculinaire.com
- **TWITTER** : #sbcs
- **FACEBOOK** : salondublogculinaire





L'organisateur 750grammes



Un site Soissonnais

750GRAMMES fait désormais parti du **GROUPE CONFIDENTIELLES** qui rassemble plusieurs sites Internet dédiés à l'univers féminin et culinaire. Avec près de 80 000 recettes de cuisine et 1 250 vidéos culinaires, **750GRAMMES** est une réelle source d'inspiration pour les gourmands ! Organisateur du Salon du Blog Culinaire depuis 6 ans, retrouvez également **750 GRAMMES** et "Chef Damien" dans des ouvrages culinaires, sur les applications Iphone et Android.



Un magazine

750 GRAMMES vient de publier un magazine dédié à la cuisine "**750g, LE MAG**". Distribué en kiosque, il fait la part belle aux recettes et aux techniques de cuisine avec beaucoup d'illustrations, de reportages et de tests.



Un atelier à Paris

750GRAMMES vient également d'inaugurer "**L'ATELIER 750GRAMMES**" situé au 60 rue Faubourg Poissonnière à Paris (10ème) : un lieu dédié à des ateliers culinaires pour les entreprises et particuliers.
> www.latelier-750g.com



GROUPE
CONFIDENTIELLES

750 grammes
n°1 de la recette

L'équipe 750grammes vous attend sur son stand "partenaire" pour découvrir les différents sites du groupe, les offres d'abonnement au magazine... Marie-Rose et Florentine vous proposeront de participer à des ateliers "loisirs créatifs gourmands", durant le week-end.

A retrouver
A L'ABBAYE



Samedi

16 novembre

10h00 - 15h00



LES ATELIERS DÉMONSTRATIONS

Animés par
LES
BLOGUEURS

Pôle démo cuisine 1



10h00

BRIGITTE (DOUCE CUISINE DANS LES NUAGES) / **MARINA** (PARMESAN ET PAPRIKA)
CATHERINE (PISTACHE & CO)

Samoussas poires, saumon, fenouil et parmesan - Penne Gorgonzola, poires et noix - Méli-mélo de pommes-poires épicées

11h00

EMMANUELLE (MELLE BANANE CUCINE) 100% AGNEAU PRESTO

Toast d'agneau, tandoori - Steak d'agneau pané, grenailles et fromage aux herbes

12h00

MARINE (MISS CRUMBLE) / **JULIA** (LA POSE GOURMANDE)

Tea Time anglais

14h00

CAROLE (LES CASSEROLES DE CAROLE) / **SANDRA** (OK CE BON !) 100 % FOURME D'AMBERT

Croquettes de lentilles, champignons rôtis et crème de Fourme d'Ambert

Pôle démo cuisine 2



10h00

JACQUELINE (EN TOUTE SIMPLICITÉ)

Entrée aux deux tomates - Filet de poulet pané - Risotto de lentillons de la Champagne

11h00

MARIE-CLAIRE (A BRIDE ABBATUE) 100 % FOURME D'AMBERT

Météorite d'Ambert

12h00

NATACHA (CUISINE D'INSTIT)

Trio d'éclairs salés

14h00

JOËLLE (NUAGE DE LAIT) / **ALEXANDRA** (MY GIRLY POPOTE)

Magret farci au foie gras - Mille-feuilles d'endives et pommes, caramel à la Bière



Pôle démo cuisine 3

10h00

VIRGINIE (LA PARISIENNE TRENTENAIRE) / **NELLY** (LA DINETTE DE NELLY)
Calissons pistache - fraise

11h00

BLANDINE (BLANDINETTE02)
Mousselines de truite au vin de Bourgogne

12h00

KAREN (DANS MON NID)
Browkie dinatoire

14h00

NATHALIE (CUISENEZ TOUT SIMPLEMENT) / **CARINE** (FIDJI PASSION)
Bretzels, malicettes ou bretzels-bagels

LES ATELIERS PARTICIPATIFS

Modalités d'organisation des "Ateliers Participatifs" à retrouver dans la rubrique "Les infos en plus"

Ateliers participatifs adultes - Gratuit

Animés par
**CHEF
CLAUDE**

10h00 SCULPTURE SUR FRUITS ET LÉGUMES

10h30 MASTER CLASS (voir ci-contre)

12h00 LES PÂTES BRISÉES ET SABLÉES

14h00 LES DÉCORATIONS SUCRÉES DE NOËL

10H30 - 12H00

L'ART DE LA CONFITURE
MAISON !

PAR MARIE MARENS

CONFITURIÈRE & CHAMPIONNE
DE FRANCE DE CONFITURES
LES JARDINS DE MARIE - CROUY
PRIX : 15,00 € PAR PERSONNE



MASTER
CLASS

Ateliers participatifs enfants - Gratuit

Animés par
**LES
BLOGUEURS**

10h00 **SAMIA** (SAM'MIJOTE) / **TABARA** (TABOU EN CUISINE)
Muffins et pop'cakes

11h00 **INTERFEL** (LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS)
Brochettes de fruits de saison

14h00 **ANAÏS** (UN GRAIN DE)
Tartelettes rocher coco, chocolat et banane



Samedi

16 novembre

15h00 - 19h00



LES ATELIERS DÉMONSTRATIONS

Animés par
LES
BLOGUEURS

Pôle démo cuisine 1



15h00

ROSELINE (A TABLE C'EST PRÊT) / **SOPHIE** (BONHEURS GOURMANDS DE SOPHIE)
Déclinaison gourmande autour de l'amande : les Calissons et les Niortais

16h00

APOLINA (BOMBAY BRUXELLES) / **MONIQUE** (LA CUISINE DE MONIQUE)
Samoussas à la viande - Samboussek ou Samosa à la Libanaise

17h00

JULIETTE (LA MARMITE À MALICE) **100% AGNEAU PRESTO**
Agneau au curry minute

18h00

CHLOÉ (PAR FAIM D'ARÔMES) / **LISE** (LES GOURMANDISES DE LISE)
Cupcake Italien - Brookies (mi brownies - mi cookies)

Pôle démo cuisine 2



15h00

TABARA (TABOU EN CUISINE) / **MARJORIE** (POUCINETTE COOK)
Akara (accras) de Niébé

16h00

NADÈGE (COOKING NADOO, À POINT C'EST TOUT)
Le fondant au chocolat revisité sans sucre, sans farine et sans beurre !

17h00

PAULINE (ON N'AIM, ON RIZ) / **MARIE-FRANÇOISE** (MISS COCOTTE ET SES PETITS)
Cookies exotiques façon tartelettes

18h00

AMÉLIE (CUILLÈRE ET SALADIER)
Cheesecake salé végétal au miroir de tomates

Pôle démo cuisine 3



15h00
16h00
17h00
18h00

- VALÉRIE** (MARCIA'TACK) **100% HUILES D'OLIVE DE NOS TERROIRS**
Velouté de panais et crackers à l'huile d'olive de nos terroirs
- BASTIEN / ALEXANDRA / MANON / SARAH / BRYAN** (LES MINIS CHEFS 80)
Cupcakes marbrés tomate/basilic, cœur surprise
- JÉSUS** (CUI'S'IN LES ATELIERS) / **MARIE-LAURE** (CA SENT BEAU DANS LA CUISINE)
Mille-feuilles Basco-Breizh
- AURÉLIE** (AURÉLIE CUISINE) / **STÉPHANIE** (LA CUISINE DE STÉPH)
Mini Burgers salés

LES ATELIERS PARTICIPATIFS

Modalités d'organisation des "Ateliers Participatifs" à retrouver dans la rubrique "Les infos en plus"

Ateliers participatifs adultes - Gratuit

Animés par
**CHEF
CLAUDE**

- 15h00 MASTER CLASS (voir ci-contre)
- 16h30 DÉOSSER UNE VOLAILLE À CRU
- 17h15 LES FARCES MOUSSELINES DE VOLAILLE
- 18h00 LA CUISINE POLYNÉSISIENNE
Par Chef Josh



- 15H00 - 16H30**
- SECRETS DE MACARONS & CHOCOLAT D'ORIGINE
- PAR JEAN FRANÇOIS FÉRON**
MAÎTRE CHOCOLATIER
SOISSONS
PRIX : 15,00 € PAR PERSONNE

Ateliers participatifs enfants - Gratuit

Animés par
**LES
BLOGUEURS**

- 15h00 **CÉCILE** (LE CRI DE LA COURGETTE)
Décorations de Noël à croquer
- 16h00 **NINA** (NINA COUTO) / **SONIA** (SO DÉLICIEUSE CAKE)
ANA (ANITA'CAKES) / **JULIE** (DES BEAUTÉS À CROQUER)
Atelier pâte à sucre !
- 17h00 **CÉLIA / SYLVIE** (PBMC)
Atelier MAKI'DS



Le plan

Du salon
Se repérer



Les ateliers

démonstrations



Pôle démo Cuisine 1



Pôle démo Cuisine 2



Pôle démo Cuisine 3



Les ateliers

participatifs



Atelier participatif enfants



Atelier participatif adultes
et Master Class



Les ateliers

partenaires

1

Atelier Fourme d'Ambert

2

Atelier Interfel

3

Stand 750grammes
Groupe Confidentielles



Les autres

points de repère

4

Librairie Culinaire

5

Espace Bar - Snacking



Marché Gourmand



Entrée du salon



Accueil,
Point information

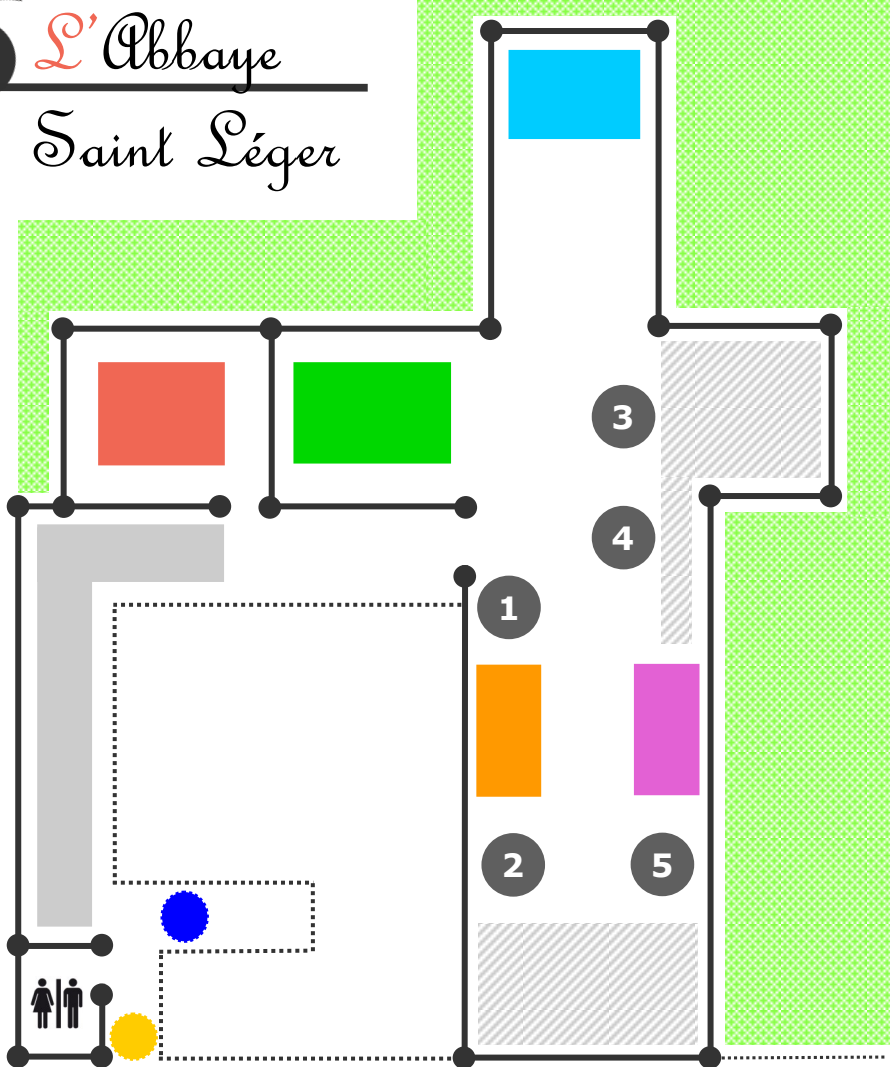


Toilettes



L'Abbaye

Saint Léger



Rue de la Congrégation

ACCÈS
PARKING





17 novembre
Dimanche

09h30 - 14h00



LES ATELIERS DÉMONSTRATIONS

Animés par
LES
BLOGUEURS

Pôle démo cuisine 1

09h30

FLORENCE (UN "FLO" DE BONNES CHOSES) / **LAËTICIA** (PIMENT OISEAU)
Tapas de cœur de bœuf mariné sur pommes grenailles - Tartare d'onglet olé olé !

10h30

STÉPHANIE / CAROLINE (2 FILLES Ô FOURNEAUX)
Tarte tatin andouille du Val d'Ajol et Munster

11h30

MICHELLE (PLAISIRS DE LA MAISON) / **FRANCE** (EASY GOURMET)
Cheesecake au chèvre frais, noisettes et chiffonnade de jambon cru

13h00

CÉLINE (L'HEURE DU CREAM) / **ELODIE** (ELO EN FAIT TOUT UN PLAT)
Flammekueche aux carottes et au Munster

Pôle démo cuisine 2

09h30

GABRIELLE (JAMAIS SANS MON SUPERBOL)
Tarte au Citron meringuée déstructurée

10h30

MALIKA (LINA DÉLICES)
Feuilletés aux fruits secs

11h30

SANDRA (CUISINE ADDICT) / **RÉJANE** (IN THE FOOD FOR LOVE)
*Frozen Margarita aux fraises - Daïquiri maracuja
Corolles de guacamole, gambas sautées au curcuma et citron vert*

13h00

OPHÉLIE (PHILO AUX FOURNEAUX) / **AURÉLIE** (LILI'S KOOK)
Verrines pomme verte, fenouil & Risotto de l'alpage

Pôle démo cuisine 3



- 09h30 **ELISABETH** (SAVEURS LORÉZIENNE) / **DIANE** (LA MÉDECINE PASSE PAR LA CUISINE)
Gougères à l'ail, farcies au foie gras
- 10h30 **CLÉMENCE** (LES TENTATIONS CULINAIRES DE CLÉMENCE) 100% AGNEAU PRESTO
Croustillants d'agneau, flageolets, ail et romarin
- 11h30 **PIERRICK** (A PAS PEUR DU BENTO) / **MÉLANIE** (MADEMOISELLE M)
Gnocchi de cucurbitacée
- 13h00 **ERIC** (L'ATELIER DE CUISINE)
Le ravioli du futur

LES ATELIERS PARTICIPATIFS

Modalités d'organisation des "Ateliers Participatifs" à retrouver dans la rubrique "Les infos en plus"

Ateliers participatifs adultes - Gratuit

Animés par
**CHEF
CLAUDE**

- 09h30 LES PÂTES BRISÉES ET SABLÉES
- 10h30 MASTER CLASS (voir ci-contre)
- 12h00 SCULPTURE SUR FRUITS ET LÉGUMES
- 13h00 LES DÉCORATIONS SUCRÉES DE NOËL



10H30 - 12H00

DESSERT À L'ASSIETTE
Fine marmelade de pommes, crémeux et croustillant à la noix de pécan.

PAR BENOÎT VISBECQ
CHEF PÂTISSIER
CHÂTEAU DE COURCELLES
PRIX : 15,00 € PAR PERSONNE

Ateliers participatifs enfants - Gratuit

Animés par
**LES
BLOGUEURS**

- 10h00 **CHARLOTTE** (LES YEUX PLUS GROS QUE LE VENTRE)
AURÉLIE (LILI'S KOOK)
Pie pops aux pommes
- 11h00 **CHRISTELLE** (VOYAGE CULINAIRE)
Pavlovas aux fruits exotiques



17 novembre
Dimanche
14h00 - 18h00



LES ATELIERS DÉMONSTRATIONS

Animés par
LES
BLOGUEURS

Pôle démo cuisine 1

14h00

PHILOU (UN CUISINIER CHEZ VOUS) / **MAMINA** (ET SI C'ÉTAIT BON) 100% MONTFORT
Foie gras laqué au balsam de coing, semoule d'amandes, bouillon de fruits comme un couscous et tuiles aux épices

15h00

CAROLINE (LA CUISINE ET CARO) 100% AGNEAU PRESTO
Côtes d'agneau, céréales et courgettes façon Presto

16h00

ISA-MARIE (GRELINETTE ET CASSOLETTES) / **CHANTAL** (ESCARGOTINE)
Pommes fleurs & Décorations de table

17h00

CLAUDE (LES DÉLICES DE CUISTO 77)
Les petites Liégeoises

Pôle démo cuisine 2

14h00

PHILIPPE CONTICCINI (CHEF PÂTISSIER) PARRAIN DU SALON
Recette surprise 100% sucrée

15h00

JACKIE (LA CUISINE DE JACKIE)
Mirlitons aux saveurs du Québec

16h00

ANGÉLIQUE (LA FÉE SAVEUR) / **SANDRINE** (GOURM'ANDCOOK)
Déclinaison de verrines gourmandes

17h00

PIERRE (FRAÎCHEMENT MOULU)
Mille-feuilles de crêpes au mascarpone de kéfir



Pôle démo cuisine 3

- 14h00 **MARION** (CRUMBLE ET CASSONADE)
Soupe arménienne aux lentilles, cumin et abricots & Sablés au chèvre
- 15h00 **SAMIA** (SAM'MIJOTE) / **NICOLAS** (SUGAR'N'SALÉ)
Tatin pâtissière
- 16h00 **JACQUELINE** (LA TABLE DE MÉLINE)
Cake Guéméné
- 17h00 **LAURENCE** (LA POPOTTE DE LOLO)
Royal chocolat

LES ATELIERS PARTICIPATIFS

Modalités d'organisation des "Ateliers Participatifs" à retrouver dans la rubrique "Les infos en plus"

Ateliers participatifs adultes - Gratuit

Animés par
**CHEF
CLAUDE**

- 14h00 LA CUISINE POLYNÉSIIENNE
Par Chef Josh
- 15h00 MASTER CLASS (voir ci-contre)
- 16h30 DÉOSSER UNE VOLAILLE À CRU
- 17h15 LES FARCES MOUSSELINES DE VOLAILLE



15H00 - 16H30

LÉGUMES CUITS ET CRUS
dans leur pot de terre, haricots de Soissons et vinaigre de Reims,
NOIX DE S. JACQUES DOREES,
pulpes de céleri et crème de marrons,
salsifis, écumé de pommes vertes.

PAR PHILIPPE COLINET
CHEF CUISINIER
CHÂTEAU DE FÈRE
PRIX : 15,00 € PAR PERSONNE

Ateliers participatifs enfants - Gratuit

Animés par
**LES
BLOGUEURS**

- 14h00 **STÉPHANIE** (MA MAISON EN PAIN D'ÉPICES) / **ELISE** (LES GOURMANDISES D'ELISE AND Co)
Moulins à vent !
- 15h00 **LUCIE / CÉCILE** (SALADE ET KOI)
Brochettes de fruits qui décoiffent & Rochers Coco
- 16h00 **INTERFEL** (LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS)
Atelier surprise à découvrir !



En plus Les infos



LE
PROGRAMME

LES ATELIERS PARTENAIRES



INTERFEL

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Créée en 1976, **Interfel** rassemble et représente les membres de l'ensemble de la filière fruits et légumes frais, de la production jusqu'à la distribution.

Vous propose

> Des ateliers autour de la découverte des fruits et légumes frais pour petits et grands :

ATELIER DÉGUSTATION

Samedi 9h00-11h00

Dimanche 15h00-17h00

- Smoothie pomme-poire-banane
- Verrine fraise-tomate au lard fumé

ATELIER DÉCOUVERTE

Samedi et Dimanche 11h00-15h00

- Canapé de pomme au fromage frais et aux herbes
- Prune rôtie à la Féta

ATELIER DEGUSTATION

Samedi 15h00-17h00

Dimanche 09h00-11h00

- Velouté de potimarron au lait de coco
- Club sandwich champignon de Paris et jambon de volaille

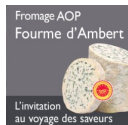
ATELIER ENFANT

Samedi 11h00 (atelier participatif enfant)

- Brochettes de fruits de saison

Dégustez
LE SMOOTHIE DE
BIENVENUE

Participez
AU QUIZZ DU
WEEK-END



FOURME D'AMBERT

SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL
DE LA FOURME D'AMBERT

Fromage traditionnel des Monts du Forez en Auvergne, la **Fourme d'Ambert** est aujourd'hui distinguée par une AOC et une AOP qui la protège par delà nos frontières.

Vous propose

> Des ateliers "découverte de la Fourme d'Ambert" avec dégustation de fromages de terroirs différents.



LYCÉE DES MÉTIERS LE CORBUSIER PÔLE HÔTELIER

Le **Lycée des Métiers Le Corbusier** propose un enseignement en Hôtellerie Restauration en cursus Bac Pro, Bac Technologique, MAN et BTS.

Vous propose

> Des ateliers participatifs adultes animés par Chef Claude, professeur de cuisine.
> Un espace Bar - Snacking animé par les étudiants du Lycée.

LES ATELIERS PARTICIPATIFS

COMMENT
CA
MARCHÉ ?

Master Class

DES COURS DE CUISINE PAR DES PROFESSIONNELS :

SAMEDI 10H30 - CONFITURE MAISON

M. Marens - Confiturière à Crouy

SAMEDI 15H00 - MACARONS & CHOCOLAT

J-F. Féron - Maître Chocolatier à Soissons

DIMANCHE 10H30 - DESSERT AUX FRUITS DE SAISON

B. Visbecq - Chef pâtissier du Château de Courcelles

DIMANCHE 15H00 - LES LÉGUMES ET LA ST JACQUES

P. Colinet - Chef cuisinier du Château de Fère

12 places maximum par atelier

Prix : 15,00 € (repartez avec votre réalisation)

Réservation et paiement : Accueil du Salon



Atelier

Participatif

ADULTE

Animé par Chef Claude
Accès libre

ENFANT

Animé par les blogueurs
Réservation à l'accueil du Salon
(uniquement pour l'atelier suivant)
Repartez avec votre réalisation

Atelier gratuit

Nombre de places limité

LE MARCHÉ GOURMAND

100 %
PRODUCTEURS
LOCAUX

LE SAFRAN DE RETZ - Oigny-en-Valois

Safran

Didier Cassemiche - Ferme de Baisemont

ETHIC VALLEY - Vailly-sur-Aisne

Epices du monde

www.ethicvalley.fr

L'ARTISANES THES CAFÉS - Laon

Torréfacteur - Vente de thés et cafés

www.lartisanesthescafes.fr

AU MOUTON BLEU DES VIVIERS - Chaourse

Confitures, gelées, chutney...

www.aumoutonbleu.fr

BRASSERIE ST RIEUL - Trumilly

Bières Picardes

www.st-rieul.com

MEBAHIAH APICULTURE - Crépy en Valois

Miel artisanal

Julien Chambeau à Lévigren

LES JARDINS DE MARIE - Crouy

Confitures, gelées, chutney...

www.les-jardins-de-marie.fr

JF FÉRON CHOCOLATIER - Soissons

Chocolats fins, macarons...

Jean-François Féron - Rue de la Buerie

FROMAGERIE DAVID - Soissons

Fromages fermiers, épicerie fine

Gilles David - Rue du Mont Revers

BOULANGERIE DUPONT - Berzy-le-Sec

Pains Bio

Gilles Dupont - Rue Lucien Lernoold

LIBRAIRIE INTER LIGNES - Soissons

Librairie généraliste

Mohamed Ben - Rue Jaulzy



Partenaires

Merci aux

de l'édition 2013 !



GRUPE
CONFIDENTIELLES



Ne pas jeter sur la voie publique