

SAMEDI 17 NOVEMBRE

PROGRAMME DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

LÉTITIA "PIMENT OISEAU" (RECETTE 100% AGNEAU PRESTO)
 PANCAKES À LA CIBOULE ET AGNEAU HACHÉ AUX CHAMPIGNONS SHITAK
FLORENCE "UN FLO DE BONNES CHOSES" & RÉJANE "IN THE FOOD FOR LOVE"
 RILLETTES DE SAUMON, SCONES AU CHEDDAR ET ESTRAGON SANS GLUTEN
LUCIE "SALADE ET QUOI ?" & STÉPHANIE "2 FILLES AUX FOURNEAUX"
 KOUIGN AMANN AUX PRALINES ROSES

10H00

SILVIA "SAVOIRS ET SAVEURS" & EDDA "UN DÉJEUNER DE SOLEIL"
 GNOCCHI DE BUTTERNUT AUX GAMBAS ET VERRINES DE RICOTTA...COMME UNE CASSATA !
CARINE "CHIC, CHIC, CHOC...OLAT" & VÉRONIQUE "LE MONDE DE MILAN"
 GÂTEAU AU POTIMARRON, CHOCOLAT ET GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS
ANNE-SOPHIE "FASHIONCOOKING" & AURÉLIE "MADEMOISELLE CUISINE"
 LA PIÈCE MONTÉE DU SALON DU BLOG CULINAIRE 2012

11H00

PIERRE "FRAÎCHEMENT MOULU"
 PAIN COCOTTE IRLANDAIS (SODA BREAD) AU PETIT ÉPEAUTRE, KÉFIR DE LAIT ET NOISETTES
EMMANUELLE "LA POPOTTE DE MANUE" (RECETTE 100% FOURME D'AMBERT)
 RISOTTO AUX PLEUROTÉS ET À LA FOURME D'AMBERT & SPECK GRILLÉ
FRANÇOISE "SAVEURS CROISÉES"
 CRÈME AUX FRUITS ET AUX ÉPICES

12H00

EVA "ÇA CROUSTILLE" & DELPHINE "LES GOURMANDISES DE DELPHINE"
 CHEESECAKE CROUSTILLANT AU CAMEL ET CHOCOLAT
PASCAL "SERIAL-COOKER"
 BISQUE DE LANGOUSTINE ET SES RAVIOLES DE FOIE GRAS
LYDIE "LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS" & NICOLE "NICOLE PASSIONS"
 MACARONS, MERINGUE FRANÇAISE ET GANACHE À LA BERGAMOTE

14H00

LAÉTITIA & ISABEL "FEUILLE DE CHOUX"
 DAUBE CHOUCHOU ET CARI D'ÉCREVISSÉS À LA RÉUNIONNAISE EN VERRINES
ELISABETH "SAVEURS LOZÉRIENNES DE SEINE EN LOZÈRE" & ANNE "LA POËLE QUI RIT"
 MOUSSEUX PARFAIT À LA MYRTILLE SUR LIT DE BISCUITS ROSES DE REIMS
CÉCILE "SALADE ET KOI" & FLORIAN, BASTIAN, ALEXANDRE, SARAH "LES MINIS CHEFS 80"
 BONBONS CROUSTILLANTS MAROILLES ET POMMES & TIOTES BOUCHÉES SURPRISES AL'PICARDE !

15H00

ISA-MARIE "GRELINETTE ET CASSOLETTES" (RECETTE 100% ESCARGOTS)
 ROULADES D'ESCARGOTS À LA TAPENADE
CRICRI "LES PETITES DOUCEURS DE CRICRI" (RECETTE 100% COTTAGE CHEESE)
 FIADONE FAÇON CHEESECAKE
ANICK "DE LA FOURCHETTE AUX PAPILLES ESTOMAQUÉES...MADE BY TITANICK"
ISABELLE "C'EST LOCAL DE SAISON ET TROP BON"
 RAVIOLIS À LA BETTERAVE, BROUSSE, PISTACHES, CIBOULETTE ET ÉCORCE DE MANDARINE

16H00

SANDRA "OK C'EST BON !" (RECETTE 100% FOURME D'AMBERT)
 BOUCHÉES À LA FOURME D'AMBERT, PATATE DOUCE ET NOIX
CLAUDE "CUISTO 77"
 TARTARE DE BAR ET GASTÉROPODE ESPAGNOL
TAMARA "L'ATELIER DE TAM" & THOMAS "DANS LA CUISINE DE THOMAS"
 JARDIN DE LÉGUMES ET FLEURS SUR GUACAMOLE, ST JACQUES JUSTES POËLÉES, SAVEURS VANILLE ET MANGUE

17H00

ERIKA "SUCRE D'ORGE", CAROLINE "LA CUISINE ET CARO" & CÉLINE "ON S'INVITE CHEZ CÉLINE"
 FONDANT CHOCOLAT ÉPICÉ, MOUSSE AU CITRON VERT SUR LIT DE SPÉCULOOS & MADELEINE MOJITO
CATHERINE "PISTACHES-CO" & MARINA "PARMESAN ET PAPRIKA"
& BRIGITTE "DOUCE CUISINE DANS LES NUAGES"
 VELOUTÉ DE POTIRON À LA PÂTE DE CURRY TANDOORI, RAVIOLI AU POTIRON & PUMPKIN CAKES
SOPHIE "WONDER SOPHIE" & AURÉLIE "LILI'S KOOK"
 COOKIES FORTUNE AU CHOCOLAT

18H00

Se repérer dans le salon : **FUSHIA = ATELIER1** **BLEU = ATELIER2** **ORANGE = ATELIER3**

LES ATELIERS PARTICIPATIFS DU SAMEDI

Mettez la main à la pâte lors des différents ateliers participatifs présentés ci-dessous - Inscriptions obligatoires à l'accueil -

14H00 - 15H00
MARIE "MARIE'S COOKING"
SABRINA "RÊVES DE GOURMANDISES"
 Minis Hot-Dogs sucrés & Pizzas sucrées aux fruits de saison
15H00 - 16H00
CHRISTELLE "VOYAGES CULINAIRES"
SOPHIE "LES BONHEURS GOURMANDS DE SOPHIE"
 Verrine de fromage blanc au coulis de fruits & Minis pizzas

ATELIER ENFANT

16H00 - 17H00
OPHÉLIE "PHILO AUX FOURNEAUX"
 Cake pops au Philadelphia Milka
17H00 - 18H00
CORALIE "GOURMETS ET GOURMANDS"
 Cookies triple chocolat & Muffins noix de coco, cœur de Nutella

L'atelier enfant est gratuit (inscriptions sur place) - Nombre de places limité

10H00 - 11H30 **SPÉCIAL RECETTES DE NOËL**
PHILOU "UN CUISINIER CHEZ VOUS"
 Crème brûlée foie gras/bourbon - Nashi pochée aux épices et panna cotta de foie gras - Marshmallows au foie gras

ATELIER ADULTE

14H00 - 15H30
MARIE-LAURE "ÇA SENT BEAU DANS LA CUISINE"
 Magret de canard laqué aux épices, écrasée de courge, patate douce au gingembre et St Jacques au lait de coco
16H30 - 18H00
SANDRINE "LA TABLE DE SANDRINE"
 Rêve chocolaté, rose, litchi et framboises

Prix : 15 € (inscriptions sur place) - Nombre de places limité

DIMANCHE 18 NOVEMBRE

PROGRAMME DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

MONIQUE "PÉCHÉS MIGNONS"
 RISOTTO AUX 2 CHOUX
RÉJANE "IN THE FOOD FOR LOVE" (RECETTE 100% COTTAGE CHEESE)
 TARTARE DE SAUMON, COTTAGE CHEESE AUX HERBES & CRUMBLE À LA MOUTARDE
THÉRÈSE "JARDINS OUVERTS SUR LA VALLÉE"
 PRESSÉ DE CANARD À L'ORANGE SANGUINE

09H30

MARIELLE "TABLES GOURMANDES" & MARIE-LAURE "ROSE & COOK"
 ATELIER PÂTE À CHOUX
PAUL "LES GOURMANDISES DE PAUL"
 MINIS ÉCLAIRS CITRON VERT BASILIC

10H30

REQUIA "CHEZ REQUIA, CUISINE ET CONFIDENCES..." & SAÏDA "KHALA ET COMPAGNIE"
 CROQUANTS AUX PISTACHES

MONIQUE "LA CUISINE DE MONIQUE" (RECETTE 100% AGNEAU PRESTO)
 KEFTA AUX AUBERGINES
SAMIA "SAMMIJOTE"
 LE BALTHAZAR

11H30

STÉPHANIE "MA MAISON PAIN D'ÉPICES" & CHRISTELLE "LES GOURMANDISES DE CHARMÉLA"
 CRABCAKES AUX HERBES & TIRAMISU DE TOMATE ET FROMAGE DE CHÈVRE

LINDA "LE BLOG DE LINDA"
 SAMSA TRIANGLES AUX AMANDES
SANDRINE "SAVEURS CHOC N'ROUDODOU" & DELPHINE "LE GOÛT DES ÔTRES"
 TARTE AUX POMMES À LA CRÈME BRULÉE
THIERRY "NUM, NUM BIRDY"
 LÉGUMES CONFITS TRÈS ORIGINAUX !

13H00

NADIA "PAPRIKA" (RECETTE 100% FOURME D'AMBERT)
 ROULÉ DE POULET À LA FOURME D'AMBERT
AURÉLIE "AURÉLIE CUISINE"
 MUFFINS AU CAMEL, AU BEURRE SALÉ ET CŒUR MICHOKO

14H00

ANNA & OLIVIA "LA CUISINE D'ANNA ET OLIVIA"
 RAVIOLIS WON TONS AU SAUMON ET À LA RICOTTA

MALIKA "LES DÉLICES DE POMARIA"
 TAJINE DE CAILLES AUX PRUNEAUX ET POIRES
DENISE "GOURMANDENISE" (RECETTE 100% ESCARGOTS)
 PETITES COROLLES D'ESCARGOTS AU FROMAGE FRAIS ET PERSILLADE
NICOLAS "SUGAR'N'SALÉ"
 BRICK À LA LAITUE DE MER ET AU FROMAGE DE BREBIS

15H00

Se repérer dans le salon : **FUSHIA = ATELIER1** **BLEU = ATELIER2** **ORANGE = ATELIER3**

LES ATELIERS PARTICIPATIFS DU DIMANCHE

Mettez la main à la pâte lors des différents ateliers participatifs présentés ci-dessous - Réservations obligatoires à l'accueil -

09H30 - 10H30
MARIE-LAURE "ROSE & COOK"
 Boulettes de viandes & boulettes d'épinards panées
11H00 - 12H00
CÉCILIA "LES RECETTES DE CÉCI"
MAGALIE "1,2,3,4 FILLES AUX FOURNEAUX"
 Cookies à la farine de châtaignes fourrés au Nutella
14H00 - 15H00
AUDREY "AVEC GOURMANDISE !"
 Panacotta aux fraises Tagada
15H30 - 16H30
NATHALIE "CUISINEZ TOUT SIMPLEMENT" & CHEF JÉSUS
 Raviolis de Jambon de Bayonne et Chèvre

ATELIER ENFANT

L'atelier enfant est gratuit (inscriptions sur place) - Nombre de places limité

09H00 - 10H30 **SPÉCIAL RECETTES DE NOËL**
ANNE "PANIER DE SAISON"
 Huîtres en sabayon de Champagne, mini-tatins de pommes aux épices & escalope de foie gras
11H00 - 12H30
CAROLINE "LA CUISINE ET CARO"
 Croustillant praliné et mousse de poire dans son habit en joconde imprimé
14H30 - 16H00
MAMINA "ET SI C'ÉTAIT BON !"
 Suprêmes de poularde farcis au boudin blanc et huile de truffe

ATELIER ADULTE

Prix : 15 € (inscriptions sur place) - Nombre de places limité

Le Salon du Blog Culinaire, c'est **450 BLOGUEURS**, spécialisés dans le domaine de la cuisine et du vin, avec au programme **56 DÉMONSTRATIONS** de cuisines et **14 ATELIERS PARTICIPATIFS** où enfants et adultes pourront cuisiner sous les conseils avisés des blogueurs.

Venez également découvrir les **ATELIERS ŒNOLOGIQUES** avec des dégustations, des conseils et la découverte de blogueurs œnologues amateurs et professionnels.

D'AUTRES ANIMATIONS sont également à découvrir...



TARIFS : ADULTE : 2 € ENFANT/ADO (- DE 18 ANS) : 1 €

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

WWW.SALONDUBLOGCULINAIRE.COM

f SALONDUBLOGCULINAIRE

t #SBCS



COMMENT VENIR ? L'ABBAYE SAINT LÉGER EST SITUÉE À CÔTÉ DE L'HÔTEL DE VILLE DE SOISSONS, EN PLEIN CŒUR DE LA VILLE...

DES ANIMATIONS SPORTIVES

JEU DE PISTE "SPÉCIAL ENFANT" - DURÉE : 2 heures (donnée à titre indicatif)

JOUR: Samedi - HORAIRE : 15h30 (rendez-vous donné à l'accueil du salon)

Venez découvrir le centre ville de Soissons avec un jeu de piste géant au cœur du centre ville, en partenariat avec les commerçants du Soissonnais.

ANIMATION GRATUITE - Goûter offert à l'ensemble des participants

MARCHE NORDIQUE "INITIATION" - DURÉE : 2 heures (donnée à titre indicatif)

JOUR: Dimanche - HORAIRE : 10h00 (rendez-vous donné à l'accueil du salon)

Venez vous initier à la pratique de la Marche Nordique, en partenariat avec le CRAC de Soissons.

ANIMATION GRATUITE - Matériel prêté - Apéritif nordique offert à l'ensemble des participants

COURSE "GÉOCACHING" - DURÉE : 2 heures (donnée à titre indicatif)

UNE ANIMATION SPÉCIAL FOODCAMP (participation du public sous réserve de places disponibles)

JOUR: Dimanche - HORAIRE : 10h00 (rendez-vous donné à l'accueil du salon)

Entre chasse au trésor et jeu de piste, le géocaching est un nouveau loisir alliant l'utilisation d'un GPS et la recherche d'une cache appelée "géocache" dans divers endroits à travers la ville de Soissons. Une façon unique de redécouvrir la Cité du Vase.

ANIMATION GRATUITE - En partenariat avec Arts et Gastronomie et le FoodCamp* du Salon

*Passionnés de technologies et réseaux sociaux se regroupant pour échanger autour de la gastronomie

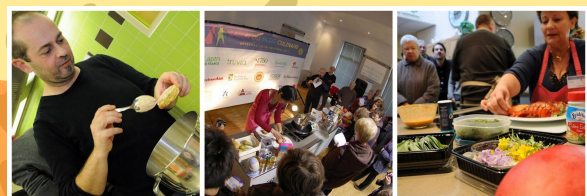
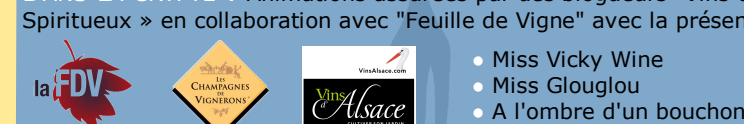


SALON DES VINS ET SPIRITUEUX

JOUR: Samedi et Dimanche - HORAIRE : Aux horaires d'ouverture du Salon du Blog

DANS L'ABBAYE : Retrouvez le stand des Champagnes et des vigneron d'Alsace.

DANS LA CRYPTÉ : Animations assurées par des blogueurs "Vins et Spiritueux" en collaboration avec "Feuille de Vigne" avec la présence de :



UN ÉVÈNEMENT 750 GRAMMES

UN SITE DE CUISINE 100 % SOISSONNAIS

Le site internet 750 grammes, avec à sa tête "Chef Damien" est composé d'une équipe soissonnaise fidèle et dynamique.

Vous cherchez une recette précise, une idée pour un repas entre amis, des conseils techniques...750 grammes est là pour vous aider avec près de 77 000 recettes.

Découvrez également plus de 500 vidéos de cuisine avec Chef Damien !!!

Chaque année, 750 grammes organise des rendez-vous de blogueurs,

le Salon du Blog Culinaire et deux nouveaux événements sur Paris l'"ApéroNweb" et le "SugarNweb".

750 grammes c'est aussi une collection de livres de cuisine "750g de plaisir" et des applications pour Iphone et Android.



À NE PAS RATER - Démo exclusive : Chef Damien et Louis Rossi - Samedi à 15h30

UN MARCHÉ GOURMAND

SOUS LES ARCADES de l'Abbaye Saint Léger

HORAIRE : • Samedi (09h30/19h00) • Dimanche (09h00/16h00)

Une quinzaine de producteurs régionaux sera présent pour vous faire découvrir leurs produits.

CONCERT GASTRONOMIQUE

LE MAIL SCÈNE CULTURELLE - 7 rue Jean de Dormans - 02200 Soissons

HORAIRE : 20h30 - DURÉE : 1 heure - TARIF : 5€-10€

RÉSERVATION : 03-23-76-77-70

LE VIENNA VEGETABLE ORCHESTRA est un groupe de onze musiciens/plasticiens autrichiens aillant la particularité de jouer avec des instruments éphémères fabriqués par leurs propres soins à partir de légumes frais. L'orchestre a ainsi inventé ses propres instruments utilisant tour à tour carottes, salades, poireaux et autres cucurbitacées pour présenter au public une performance musicale, visuelle et olfactive à la fois unique, ludique et insolite. Pour prolonger le concert, un petit moment gourmand sera offert aux spectateurs, à l'Abbaye Saint Léger.



ATELIER "COMME UN CHEF"

UN ATELIER PROPOSÉ PAR LE LYCÉE HÔTELIER DE SOISSONS

JOUR: Samedi et Dimanche - LIEU : A l'intérieur de l'Abbaye

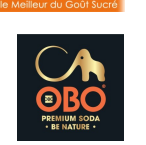
INITIATION OU PERFECTIONNEMENT SUR LES TECHNIQUES CULINAIRES

- LA POCHÉ À DOUILLES ET SES SECRETS - Samedi & Dimanche : 10h00
- UTILISATION D'UN CORNET (DÉCORATIONS - ÉCRITURES) - Samedi & Dimanche : 11h00
- LEVER UN FILET DE POISSON - Samedi & Dimanche : 12h00
- LA TAILLE DES LÉGUMES - Samedi & Dimanche : 14h00
- LES SECRETS DES TARTARES - Samedi & Dimanche : 15h00
- LA SAUCE PAR FLAMBAGE ET DÉGLAÇAGE - Samedi : 16h00
- LA CUISSON D'UN STEAK - Samedi : 17h00

ATELIER GRATUIT ET SANS RÉSERVATION (sous réserve de places disponibles)



PARTENAIRES



PROGRAMME

16-17-18 NOVEMBRE 2012

5^e SALON DU BLOG CULINAIRE

SOISSONS - ABBAYE ST LÉGER

DÉMOS DE CUISINE • MARCHÉ GOURMAND • ATELIERS PARTICIPATIFS
ANIMATIONS • CONCERT • ATELIERS ŒNOLOGIQUES • BLOGUEURS