

SALON DU **BON**

avec Thierry Marx

PLANNING DES CONFÉRENCES

VENDREDI 8 NOVEMBRE

FOCUS: MAISON MONTFORT



LA GASTRONOMIE DE CANARD MAISON MONTFORT : PREUVE QUE LE BEAU ET LE BON SE FONT BIEN

(11H00 - 11H45)



SÉBASTIEN DOAT

Administrateur, vice-président
de la coopérative Euralis



BRUNO TRAVERSE

Directeur Général Maison Montfort

Rejoignez Sébastien Doat et Bruno Traverse pour une session exclusive sur la gastronomie de canard par Maison Monfort. Découvrez comment la passion, l'innovation et l'engagement pour la qualité peuvent transformer un produit traditionnel en une expérience culinaire extraordinaire. Cette présentation soulignera l'importance de l'excellence dans le choix des produits et dans leur préparation.

QU'EST-CE QUE LE BON ?

CONFÉRENCE D'OUVERTURE

(13h15 - 14h00)



THIERRY MARX

Chef étoilé Michelin



ROMAIN JUBERT

Rédacteur en chef
du Magazine BON



PIERRE WEILL

Fondateur de
Bleu Blanc Coeu

Plongez dans l'essence de la gastronomie avec «Qu'est-ce que le BON ?», la conférence d'ouverture du Salon du BON. Rejoignez Thierry Marx, chef étoilé, Romain Jubert, rédacteur en chef du Magazine BON, et Pierre Weil, fondateur de Bleu Blanc Cœur, pour une discussion profonde sur l'évolution de la gastronomie, son impact sur notre bien-être et notre planète. Découvrez comment intégrer éthique, santé, et plaisir dans chaque assiette.



SALON DU **BON**

avec Thierry Marx

PLANNING DES CONFÉRENCES

VENDREDI 8 NOVEMBRE

CULTURE STREET FOOD

(14h30 - 15h15)



MARCELLE RATAFIA

Journaliste culinaire
Livre : «culture street food»



JULIEN AMAT

Journaliste culinaire



**HABANE
ABDELLI-TANCRÈDE**

Restaurant Mamma Nissa
Livre «goûts d'Algérie»



**XAVIER
VAN KERREBROUCK**

Influenceur culinaire
(@MonPaname)

Explorez l'impact culturel et social de la street food à travers le monde dans "Culture Street Food". Cette conférence, animée par Marcelle Ratafia, auteure du livre éponyme, Julien Amat, journaliste culinaire, et Hanane Abdelli-Tancrede, auteure et restauratrice, vous emmènera dans un voyage à travers les rues animées des grandes villes où la gastronomie de rue est bien plus qu'une tendance, c'est un art de vivre.

LE WHISKY FRANÇAIS UNE NOUVELLE DIMENSION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

(15h45 - 16h30)



MATHIEU ACAR

La Maison du Whisky

Matthieu Acar explore l'essor du whisky français Découvrez le monde fascinant du whisky français avec Matthieu Acar, expert en spiritueux et auteur de "Une brève mais intense histoire du Whisky Français". Cette conférence met en lumière comment des distillateurs innovants enrichissent le patrimoine gastronomique français, ajoutant une nouvelle couche d'élégance et de complexité à la tradition des spiritueux.

QU'EST CE QU'UN BON CLASSEMENT ?

(17h00 - 17h45)



ALEXANDRA MICHOT

The worlds 50 best



STÉPHANE BRÉHIER

Gault et Millau



**XAVIER
VAN KERREBROUCK**

Influenceur culinaire
(@MonPaname)

Quels secrets se cachent derrière les classements des restaurants ? "Qu'est-ce qu'un bon classement ?" vous offre une plongée dans le monde souvent opaque des évaluations gastronomiques. Alexandra Michot, de 50 Best, Stéphane Bréhier, de Gault et Millau, et Xavier Van Kerrebrouck, influent chroniqueur culinaire, débattront des critères, des impacts et de l'avenir des classements dans l'industrie.



SALON DU **BON**

avec Thierry Marx

PLANNING DES CONFÉRENCES

SAMEDI 9 NOVEMBRE

LA QUÊTE DES ÉPICES SAUVAGES

(11h00 - 11h45)



CHRISTOPHE DE HODY

Fondateur du chemin
de la nature



BÉNÉDICTE GORY

Le jardin e(s)t la recette



CYBÈLE IDELOT

La Table De Cybele

Découvrez les secrets des épices sauvages et laissez-vous emporter par un voyage sensoriel unique avec Christophe de Hody, fondateur du Chemin de la Nature. Rejoignez également Bénédicte Gory, passionnée de la cuisine naturelle, et Cybèle Idelot, cheffe étoilée, pour une exploration des trésors cachés de la nature qui rehausseront vos plats du quotidien. Une conférence qui éveillera votre curiosité culinaire et transformera votre manière de cuisiner.

BOCUSE MALGRÉ MOI

(13h15 - 14h00)



EVE-MARIE ZIZZA-LALU

Rédactrice du Magazine réda &
auteure de la Biographie officielle
de Paul Bocuse

Plongez dans l'héritage du grand Paul Bocuse à travers les yeux d'Eve-Marie Zizza-Lalu, rédactrice renommée et biographe officielle du maître. Découvrez les anecdotes inédites et l'influence durable de ce géant de la gastronomie. Une conférence inspirante pour les amoureux de la cuisine française, entre tradition et innovation, où l'art de la table se raconte comme une histoire.

L'AVENIR DE LA RESTAURATION

(14h30 - 15h15)



CÉLIA TINQUÉ

Collège culinaire de France

Quels sont les défis et les opportunités qui façonneront la restauration de demain ? Célia Tinqué, du Collège Culinaire de France, vous dévoilera les tendances à venir et les nouvelles attentes des consommateurs. Comment réinventer la gastronomie à l'ère du local et du durable ? Une conférence indispensable pour les restaurateurs, passionnés de gastronomie et tous ceux qui souhaitent comprendre les évolutions de ce secteur en pleine transformation.

SALON DU **BON**

avec Thierry Marx

PLANNING DES CONFÉRENCES

SAMEDI 9 NOVEMBRE

LE BIO

(15h45 - 16h30)



LAURE VERDOT

Agence Bio

Le bio, simple tendance ou véritable révolution ? Laure Verdot, experte de l'Agence Bio, vous livre les dernières évolutions du marché et l'importance d'une alimentation plus saine, plus respectueuse de l'environnement. Que vous soyez consommateur, restaurateur ou producteur, apprenez comment le bio peut transformer votre assiette et votre santé. Un moment d'échange essentiel pour comprendre l'avenir de l'alimentation responsable.

VINS NATURES ET CAFÉ

(17h00 - 17h45)



HIPPOLYTE COURTY

Fondateur de l'Arbre à Café

Explorez deux univers fascinants : les vins nature et les cafés d'exception. Avec Hippolyte Courty, fondateur de l'Arbre à Café, partez à la rencontre de produits authentiques, respectueux des terroirs et d'un savoir-faire artisanal. Une conférence qui éveillera vos papilles et vous initiera aux subtilités de ces boissons emblématiques. Un rendez-vous incontournable pour les épicuriens et les amateurs de produits naturels. Ces textes visent à mettre en avant le caractère unique et attractif de chaque conférence, tout en incitant les participants à découvrir des thématiques variées dans le cadre du Salon du BON.