



## Salon International de l'Agriculture Paris - Porte de Versailles

**Pavillon 7/3 - Pôle Produits & Saveurs de France - Stand J 117**

**21 février au 1<sup>er</sup> mars 2026**

**Animations**  
autour des recettes à  
11h, 13h et 15h  
&  
**animations** autour des  
filières et produits en  
dehors de ces créneaux

### Informations pratiques

Le stand Ardèche est présent au Salon International de l'Agriculture 2026, au sein de l'espace Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand, implanté dans le Pavillon 7/3 – Produits de France métropolitaine et d'outre-mer.

**Le salon est ouvert au public du 21 février au 1<sup>er</sup> mars 2026, tous les jours de 9h à 19h.**

### Programme



#### Samedi 21 février : Chevreau, plantes aromatiques et cuisine du terroir

- *Démonstrations culinaires* avec **Coralie et Sébastien Buzzi** du **Bistrot de Pays Le Géorand** - Le Cros de Géorand
- *Recette réalisée* : cabri aux amandes
- *Animation* : **Laurent Balmelle** – éleveur caprin ardéchois, producteur de fromages fermiers et de Picodon AOP d'Ardèche - Ribes et **La Magie des Plantes, Fanny Gaiffe**, productrice de plantes aromatiques et médicinales, tisanes et préparations naturelles - Tournon-sur-Rhône.



## INAUGURATION

**Mercredi 25 février : châtaigne et miels d'Ardèche**

**À partir de 11h : inauguration officielle du stand**

**Journée autour de l'AOP Châtaigne d'Ardèche et de l'apiculture.**

- **Démonstrations culinaires** avec **Richard Rocle, chef étoilé** de l'Auberge de Montfleury-Saint Germain et **Anthony Montéréal, second de cuisine du collège Chamontin** au Teil

- **Recette réalisée** : Tartare de bœuf Fin Gras du Mézenc, gel bière, croustillant châtaigne  
- **Animation** : **CICA** (Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche) avec Sébastien Debellut, Olivier Baratier, Mickaël Giraud, Michel Chabert, Benjamin Vignal, Cythia Cellier et Julien Massias et **l'Or de la Ruche, Yann Neime** - Saint-Jean-le-Centenier



## Dimanche 22 février : Picodon d'Ardèche AOP et cuisine du terroir

- **Démonstrations culinaires** avec **Coralie et Sébastien Buzzi du Bistrot de Pays Le Géorand** - Le Cros de Géorand  
- **Recette réalisée** : Sauce Picodon d'Ardèche AOP et miel de pays  
- **Animation** : **Magali Cordon, Chèvrerie du Bouchet Ravaux** - Ferme spécialisée dans la production de fromages de chèvre, dont le Picodon AOP d'Ardèche - Jaunac, **Claudette Sévenier, GAEC de la Selve** - Saint-Pons et **Laurent Balmelle – éleveur caprin ardéchois**, producteur de fromages fermiers et de Picodon AOP d'Ardèche – Ribes.



## Lundi 23 février : Vins IGP Ardèche et truffe des Cévennes ardéchoises

- **Démonstrations culinaires** avec **Jessica Terebinto, aide cuisine du collège Henri Ageron** à Vallon Pont d'Arc  
- **Recette réalisée** : Tendre de bœuf sauce vin myrtille  
- **Animation** : **Syndicat des Vins IGP d'Ardèche** - Structure représentative des vins IGP Ardèche - Vallon Pont d'Arc et **Syndicat des trufficulteurs d'Ardèche** - Acteurs de la production de truffes ardéchoises.



## Mardi 24 février : Bières artisanales et malterie locale

- **Démonstrations culinaires** avec **Sylvain Dancoisne, chef de cuisine du collège de Crussol** à Saint-Péray  
- **Recette réalisée** : Carbonade revisitée variante avec poulet  
- **Animation** : **La Malterie ardéchoise**, SAS Malt bio - Vernoux-en-Vivarais.

## INAUGURATION

**Mercredi 25 février : Châtaigne et miels d'Ardèche** (voir ci-contre)



## Jeudi 26 février : Châtaigne d'Ardèche AOP

- **Démonstrations culinaires** avec **Mathieu Olliviero, chef de cuisine du Collège de Jastres** à Aubenas  
- **Recette réalisée** : Moelleux châtaigne  
- **Animation** : **CICA** (Comité Interprofessionnel de la Châtaigne d'Ardèche) avec **Sébastien Debellut et l'Or de la Ruche, Yann Neime** - Saint-Jean-le-Centenier.



## Vendredi 27 février : Nougat et miels d'Ardèche

- **Démonstrations culinaires** avec **André Duffet, chef cuisinier de l'Espace Découvertes Ardèche (EDA)**  
- **Recette réalisée** : Salade de lentilles, picodon AOP d'Ardèche sauce miel  
- **Animation** : **Nougaterie du Pont d'Arc** - Vallon Pont d'Arc et **Les Ruchers du Pont d'Arc** - Vallon Pont d'Arc.



## Samedi 28 février : Spiritueux artisanaux ardéchois et escargots d'Ardèche (sous réserve)

- **Démonstrations culinaires** avec **André Duffet, chef cuisinier de l'EDA**  
- **Recette réalisée** : Gâteau haricot rouge, chocolat et zestes d'orange  
- **Animation** : **La FRAP** - Fabrique rurale d'alcool à partager - Distillerie artisanale de spiritueux ardéchois, **Tanguy Cagnin et Harold Buis** - Planzolles et **Les Escargots des Restanques** - Saint-Remèze.



## Dimanche 1<sup>er</sup> mars : Spiritueux artisanaux ardéchois et escargots d'Ardèche (sous réserve)

- **Démonstrations culinaires** avec **André Duffet, chef cuisinier de l'EDA**  
- **Recette réalisée** : Recette anti-gaspi  
- **Animation** : **La FRAP** - Fabrique rurale d'alcool à partager - Distillerie artisanale de spiritueux ardéchois, **Tanguy Cagnin et Harold Buis** - Planzolles et **Les Escargots des Restanques** - Saint-Remèze.