



Salon International de l'Agriculture Paris - Porte de Versailles

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

21 février au 1^{er} mars 2026

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^{er} mars 2026, tous les jours de 9h à 19h.

Animations

autour des recettes à
11h, 13h et 15h
&

animations autour des
filières et produits en
dehors de ces créneaux

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-Vivaraire.

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^{er} 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.