

Accueil et présentation 9h00 – 9h30
L'escal

Symposium Food Pairing 9h30 – 12h30
Association – Substitution – Lien par l'étude des molécules
Bernard Lahousse, Flanders Taste Foundation et www.foodpairing.be
Sang-Hoon Degeimbre, l'Air du Temps
Karen Page & Andrew Dornenburg, Perfect Pairing, USA
L'Escale

Démonstration n°1 10h00 – 10h30 Jacques Pourcel ★★ Dominique Persoon Saumon	Démonstration n°2 11h00 – 11h30 Sang-Hoon Degeimbre ★★ La saveur de la “Leffe”	Démonstration n°3 12h00 – 12h30 Jean-Paul Jeunet ★★ Boeuf et Agneau
--	---	--

Lunch 12h30 – 15h00
Buffet de Gilles Vérot
Et Damian Sansonetti, Bar Boulud NY
& barbecue de boeuf irlandais
Par Jean-Paul Jeunet

Symposium Nutrition Santé 15h00 - 18h15
Moderateur : Bernard Fournier, Euro-toques
Présenté par Henri Charvet, Euro-toques
Sophie Bouyer, Direction Générale de l'Alimentation
Mme May Garnier, PDG du C.R.I.S. à Munich
Laurent Thieule, Comité des Régions Europe
Elisabeth Berry, US Agriculture
L'Escale

Démonstration n°4 15h30 – 16h00 Michel Roth ★★ Guillaume Gomez Légumes et fruits	Démonstration n°5 16h45 – 17h15 Lea Linster ★ L'Agneau	Démonstration n°6 17h45 – 18h15 Yves Mattagne ★★ Damian Sansonetti ★★ Le Saumon
---	---	--

Closing Cocktail 19h00 – 22h00
Préparé par les Chefs Belges
L'Escale