

PROGRAMME

JEUDI 13|02

10h30 > 40mn

HISTOIRE DES CIDRES >> Table ronde

Marie Casset, historienne | Darlene Hayes, auteure USA | Eduardo Vazquez, importateur ES.
Animateur : Jean-François Bougeant, caviste.

11h30 > 30mn

RÉUSSIR SA CLARIFICATION HAUTE >> Conférence technique

Yann Gilles, directeur technique IFPC.

14h30 > 1h00

NOUVELLE IMAGE DES CIDRES >> Table ronde

Milica Jevtic, AICV | Benoît Marinos, bar La Cidrerie | Pierre Magnan, UNICID
Sara Grady, ambassadrice de marques USA | Animateur : Gabe Cook, Ciderologist GB.

16h00 > 30mn

ARÔMES ET QUALITÉ >> Conférence technique

Hugues Guichard, IFPC.

VENDREDI 14|02

10h15 > 40mn

LES NOUVEAUX HABITS DES CIDRES >> Table ronde

Camille Guillemot, Calyce Ciders | Arnaud Daphy, Sowine | Anatole Zangs, illustrateur BE

11h15 > 30mn

CONNAISSANCE DES BACTÉRIES >> Conférence

Marina Cretenet et Jean-Marie Laplace, Université de Caen, chercheurs. *Spiritueux

12h15 > 40mn

VERS UNE SOMMELLERIE DES CIDRES >> Table ronde

Camille Guillemot, Calyce Ciders | Jane Peyton, pommelier GB | Carine Bigot, sommelière Breizh
Café BZH | Joran Le Stradic, restaurateur La Cidrothèque BE
Animateur : Dominique Hutin, journaliste gastronomique.

14h30 > 30mn

COMPOSÉS PHÉNOLIQUES ET QUALITÉ >> Conférence technique

Rémi Bauduin, IFPC.

16h00 > 40mn

DU CIDRE À LA FRANÇAISE À L'ÉTRANGER >> Témoignages

Grégoire Ferré, producteur | Julien de Bellaigue, importateur MEX.

SAMEDI 15|02

10h30 > 40mn

HISTOIRE DES CIDRES >> Table ronde

Marie Casset, historienne | Darlene Hayes, auteure USA | Eduardo Vazquez Coto, importateur ES
Animateur : Jean-François Bougeant, caviste.

11h30 > 40mn

GAMME AROMATIQUE DES CIDRES >> Table ronde

Yann Gilles, IFPC | Jane Peyton, pommelier GB | Daniel Dayan, Pomze, restaurateur
Animateur : Gabe Cook, Ciderologist, GB.

14h30 > 40mn

UN PRODUIT À HAUTE VALEUR ÉCOLOGIQUE >> Table ronde

Catherine Peix, association ALMA | Amélie Bajolet, directrice Bee Friendly | Matthieu Lacour Veyranne,
Tour de France des cidres à vélo.