

## VENDREDI 3 DÉCEMBRE

Atelier Enfants avec Laetitia ESTOURNET  
« L'atelier des Desserts ».  
Toutes les 30 min. A partir 6 ans.

- 11H00 Projection sur les exploitations de cacao avec KAOKA, Cacao févier Bio.
- 12H30 Accord Chocolat & Vins avec « St Vincent Bio ».
- 15H00 Comment choisir son chocolat et quel pourcentage ?
- 16H00 Sébastien de « La table de Seb » à Gruissan avec son Pain d'épice perdu, suivi d'une séance de dédicaces.
- 17H00 Recette originale du chef Thierry Perez (Chef de stars et Chef à domicile).

## SAMEDI 4 DÉCEMBRE

Atelier Enfants avec Laetitia ESTOURNET  
« L'atelier des Desserts ».  
Toutes les 30 min. A partir 6 ans.

- 10H30 Projection sur les exploitations de cacao avec KAOKA, Cacao févier Bio.
- 11H00 Recette originale du chef Thierry Perez (Chef de stars et Chef à domicile).
- 12H30 Accord Chocolat & Vins avec « Terres des templiers ».
- 14H00 Performance dessin avec du cacao par Christophe Pochet (La France a un incroyable talent).  
à 17H00
- 16H00 Sébastien de « La table de Seb » à Gruissan avec son Pain d'épice perdu, suivi d'une séance de dédicaces.
- 17H00 Créations gourmandes par Carl Dutting (Top Chef).

## DIMANCHE 5 DÉCEMBRE

Atelier Enfants avec Laetitia ESTOURNET  
« L'atelier des Desserts ».  
Toutes les 30 min. A partir 6 ans.

- 10H30 Projection sur les exploitations de cacao avec KAOKA, Cacao févier Bio.
- 11H00 Créations gourmandes par Carl Dutting (Top Chef).
- 12H30 Accord Chocolat & Vins avec « St Vincent Bio ».
- 15H00 Les recettes à partager par Edith Pffister (La meilleure boulangerie M6)
- 16H00 Recette originale du chef Thierry Perez (Chef de stars et Chef à domicile), suivi d'une séance de dédicaces.
- 17H00 Remise des prix des concours !