

L'EFFET
VITRÉ

#5

**SAVOIR
-FAIRE**

& SAVEURS

**SAMEDI 7
SEPTEMBRE 2019**

VITRÉ, PLACE DE LA GARE

10:00-18:00
ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE

01. RENCONTRES ET ÉCHANGES
AVEC DES PROFESSIONNELS
DE L'AGROALIMENTAIRE

**02. ATELIERS ET
DÉMONSTRATIONS**

**03. DÉCOUVERTE ET
DÉGUSTATION** DE PRODUITS
FABRIQUÉS DANS LES
ENTREPRISES LOCALES

Des entreprises agro-alimentaires vous présentent leurs produits et leurs savoir-faire à travers des démonstrations, des jeux et animations diverses.
Soyez curieux, ils vont vous surprendre !

L'HEURE DU BRUNCH A SONNÉ !

Pour bien démarrer la journée, venez goûter, à 11h, le brunch concocté avec les produits des partenaires.
Présenté sous la forme d'un buffet où chacun ira chercher, sur les stands des partenaires, les produits sucrés, salés et les boissons chaudes ou froides pour composer cet instant gourmand.

Après le brunch... voyagez le temps d'un tea time ! Apprenez à déguster les thés Donovan en analyse sensorielle avec Devenez Testeur by Aqualeha. Dégustation du thé chaud et glacé.

DÉMONSTRATIONS À PARTIR DE 13H30

SVA JEAN ROZÉ

Le goût et la qualité sont le leitmotiv de la SVA Jean Rozé depuis sa création.
Présentation d'une recette facile à réaliser. Une personne du public pourra la reproduire en direct.

TRAITEUR DE PARIS

Simplifier la vie des chefs et faire gagner du temps en cuisine, telle est la philosophie de Traiteur de Paris.
Atelier de pochage de petits fours avec différentes garnitures sur des cakes sucrés et salés.

VANDEMOORTELE

Quelle que soit l'occasion ou le repas, Vandemoortele s'attache à donner du goût à vos repas.
Démonstration de torsades salées avec de la pâte feuilletée.

TENDRIADE

Démonstration de ficelage de paupiette de veau. Une tradition de la cuisine française qui n'aura plus de secrets pour vous.
Concours photo avec la borne à selfies. Tentez votre chance pour gagner un cadeau.

GRUPE LACTALIS

Fondé en 1933, le Groupe Lactalis ne cesse d'évoluer et propose plus d'une centaine de marques.

Zoom sur un dessert gourmand...

A côté du traditionnel café-amaretto, le tiramisù se décline dans de nombreuses saveurs autour d'une base de biscuit et crème de mascarpone, à découvrir et à déguster pour varier les plaisirs.

CÉRÉCO

Céréaliier bio depuis plus de 30 ans, Céréco maîtrise de A à Z les processus de fabrication de l'ensemble de ses produits sucrés et salés, dans un respect de l'environnement.
Atelier de création de muesli avec des ingrédients bio.

LES DÉLICES DU VALPLESSIS

Chaque année, les Délices du Valplessis investissent dans la recherche et proposent de nouvelles recettes.
Blind test culinaire à partir de crème glacée sans colorant. A vous de retrouver les parfums !

DEVENEZ TESTEUR BY AQUALEHA

Devenez Consomm'acteur !
Expert en analyses sensorielles, Devenez Testeur by Aqualeha propose des tests consommateurs tout au long de la journée.

SOJASUN

L'entreprise Triballat allie tradition et innovation, en proposant des produits élaborés dans le respect des traditions et de l'environnement.
Dégustation de produits issus de l'agriculture biologique et du végétal.

THÉS DONOVAN

Présentation des différentes sortes de thé (vert, noir, rooibos, nature, aromatisé...) tout au long de la journée. Un voyage gustatif qui allie tradition et subtilité des saveurs.

LOÏC RAISON

Déguster, se faire plaisir et partager sont les maîtres mots de la sistronomie de Loïc Raison (« sistr » signifie « cidre » en breton).
Présentation et découverte des nouvelles boissons de la célèbre marque originaire de Domagné.



THÉS DONOVAN



Un événement organisé par
Vitré Communauté et ses partenaires

www.effet-vitre.bzh

