

DIMANCHE 3 FEVRIER

10H-19H : Animation et dégustation proposées par Les TOQUES BRULEES, association regroupant les Jeunes Chefs de la Côte d'Azur autour de la nouvelle cuisine et la cuisine moléculaire.

A l'initiative de David Faure, de Marc Laville et de Luc Salsedo, démonstrations de recettes en direct de 19 chefs autour d'une déclinaison de spécialités niçoises, face à un public de 50 personnes toutes les heures.

14H30 : Syndicat des limonadiers et restaurateurs

Animation ludique et éducative. Concours de cocktails

LUNDI 4 FEVRIER

11H : Inauguration du 23^{ème} salon du Nouvel AGECOTEL

10H -12H : Concours "La Perle d'Or de la Côte d'Azur", présidé par Christian Franceschetti, Président du groupe « Commerce et Industrie » du Comité National de la Conchyloculture, et Président du Syndicat des Ecaillers PACA-Corse, parrainé par Marc Veyrat et animé par Vincent Ferniot (journaliste, animateur et chroniqueur culinaire) et réservé aux écaillers de la Région PACA. Objectif : confectionner le plus beau plateau de fruits de mer en 1h30. Jury de professionnels. Remise de prix par Marcel Lesoille, recordman du monde d'ouverture d'huîtres (12.000 en 30 heures) et Délégué du Rhône pour l'association Eurotoques. Remise du Prix à 11H30.

14H -18H NOUVEAU : Concours Le Neptune d'Or Côte d'Azur parrainé par Marc Veyrat et animé par Vincent Ferniot (journaliste, animateur et chroniqueur culinaire) Concours international de cuisine française orienté vers les produits de la mer. **12 Chefs renommés de la Région PACA** s'affronteront. Création d'un plat aux ingrédients imposés : huîtres, coquilles St Jacques et langoustines. Le Prix sera octroyé par un jury composé de 6 chefs et 6 journalistes.

14H30 : Syndicat des limonadiers et restaurateurs

Animation ludique et éducative. Concours de tireurs de bière.

18H : Remise des Trophées du Terroir (PACA) par l'APCIG et du Trophée « Le Chef des Chefs » par l'Email Gourmand

Les Trophées du Terroir organisées par l'Association professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin sont destinées à récompenser des restaurants ayant en permanence un choix de mets et de vins représentatifs de leur région, et pour Paris, d'un terroir français, Dom/Tom compris.

L'e-mail gourmand –Gérard Bernar – organise les **Trophées « Le Chef des Chefs »** le premier trophée destiné à sacrer le chef des chefs de cuisine, le chef des chefs pâtisseries de restaurant et le chef des chefs sommeliers, travaillant dans un établissement des Alpes-Maritimes, de la Principauté de Monaco et du Var.

1ère Rencontre Internationale des Disciples d'Auguste Escoffier

10H-17H : les Recettes d'Auguste Escoffier revisitées par les Chefs MOF et Etoilés

14H30 : Débat : La Cuisine d'Auguste Escoffier et le 3ème Millénaire ?

17H30 : Remise des écharpes vertes aux représentants des produits innovants récompensés.

20H : Dîner de gala – Hôtel Negresco

MARDI 5 FEVRIER

14H -19H : Concours Le Neptune d'Or Côte d'Azur (Deuxième partie) animé par Vincent Ferniot. Proclamation des résultats du concours à 18H30.

15H30 Conférence « Evaluation d'un fonds de commerce en Hôtellerie-restauration » . Intervenant, Laurent Pailhes (Cabinet *Neo engineering*)

14H30 Syndicat des limonadiers et restaurateurs

Animation ludique et éducative. Formation Lycée Hôtelier.

17h30 : Présentation du Livre-carnet souvenirs suivi d'un cocktail dans les stand d'Agecotel avec la présence des représentants de l'Union Nationale.

1ère Rencontre Internationale des Disciples d'Auguste Escoffier

8H : Concours Trophée Francis Trocellier

9H30 : Concours Trophée International Jeunes Talents Auguste Escoffier

MERCREDI 6 FEVRIER

10H -13H : La Transmission des Savoirs – Démonstration de Cuisine à 4 mains organisé par 7 grands Chefs d'Hexa'Toques (issue de La Fraternelle des Cuisiniers créée en 1878). Chaque Chef aura à ses côtés un jeune Chef débutant sorti de l'école hôtelière.

Chefs participants : Jean-Claude Brugel (Monaco), Philippe Lecacheur (Menton), Jonathan Levy (Nice) , Francis Scordel (Vence), Charles Semaria (La Turbie), Thomas Millo (Peillon), Pascal Choppin (St Martin Vésubie).

13H -17H Prix MAX CARTIER Décerné par AGEHOTEL il récompense :

Deux chefs à l'issue de la performance Double Mixte

Un hôtel ayant satisfait à une enquête élaborée par l'institut Artenice

Le plus beau stand d'Agehotel

Max Cartier, le célèbre sculpteur des « Hommes de Pierre » a réalisé plus d'une centaine de « Poêles » artistiques, les trophées, en donnant une vie à ces objets qui avaient appartenu à des Chefs célèbres.

18H Remise des Prix MAX CARTIER

14H30 Conférence – «Sur le thème **Nutrition et Santé** » Elle est assurée par la Direction Départementale des Services Vétérinaires. Intervenants Nicolas Canivet et Rebecca Akrich, chargés de mission Nutrition

14H30 Syndicat des limonadiers et restaurateurs : Concours du meilleur pizzaiolo récompensé par trois prix : « les pelles d'or, d'argent et de bronze ».