

# LE PROGRAMME

À L'OCCASION DE SA 9<sup>ÈME</sup> ÉDITION,  
*ART'È GUSTU VOUS INVITE À DÉCOUVRIR SES UNIVERS...*

Cet évènement unique en son genre regroupe les producteurs, chefs de cuisine, artistes, artisans et créateurs venus de toute la région pour partager leurs produits, leurs oeuvres, leur savoir-faire et surtout leur passion.

**SAMEDI 13 AVRIL 2013**

8H00 Accueil des exposants

10H00 Ouverture au public D'Art' è Gustu

11H00 **INAUGURATION OFFICIELLE**

12H00 **APÉRITIF D'OUVERTURE**

Confectionné par la Chambre des Métiers et de L'Artisanat de la Corse du Sud en collaboration avec I Risturanti di missa in opara " L'osu " par le CFA d'Ajaccio

**ATELIERS, ANIMATIONS,  
DÉMONSTRATIONS ET DÉGUSTATIONS**

11H00/  
12H00 **DÉMONSTRATION MASTER CHEFS,**

Elisabeth Biscarrat, gagnante de l'édition 2011 et Pierre Lefebvre, finaliste de l'édition 2012 de la célèbre émission Master Chefs feront une démonstration de leurs talents autour d'une recette réalisée à 4 mains.

12H00 **OUVERTURE DES BARS**

• Le bar à bulle avec L'Empreinte Des Vins aux commandes pour nous faire découvrir les vins pétillants de notre région.

- Le bar à vin mettra à l'honneur les vins de notre micro-région en collaboration avec Le CIVC et Les Sommeliers De Corse. Ce nectar accompagnera parfaitement les ardoises de charcuterie et de fromage.
- Le bar à bière. La Corse, terre de bière ? La Brasserie Pietra vous en fera la démonstration.

12H00/  
12H30

## ACCORD METS-BIÈRE

Proposé par La Brasserie Pietra. Vous serez convaincus après cette dégustation que le foie gras se marie parfaitement avec la bière.

13H00/  
14H00

## ATELIERS CUP-CAKES " DOUCEUR AU MIEL "

Un petit gâteau recouvert d'un glaçage et décoré, comment ne pas craquer ? Les cupcakes de Leïla, de Cake Des Lys vont vous en faire voir de toutes les couleurs.

14H00/  
15H00

## ANIMATION " LA VIE DANS LA RUCHE "

Par Le Syndicat AOP Miel De Corse. Une véritable ruche sous plexiglas vous permettra d'observer de près le travail de ces insectes.

15H00/  
16H00

## DÉMONSTRATION " JARDIN DU MAQUIS " PAR LA MAISON PIERRE HERMÉ

En présence de notre parrain d'exception, le pâtissier Pierre Hermé, vous aurez accès aux secrets de fabrication d'une des vedettes de sa collection éphémère " les jardins enchantés ", le macaron *Jardin du Maquis* (Chocolat & Miel du maquis Corse).

## CONFÉRENCES

### LE MIEL DE CORSE, UN PRODUIT UNIQUE !

11H00, 12H30, 14H30, 16H00

Analyse sensorielle et dégustation des miels de Corse AOP : atelier d'initiation organoleptique avec différentes saveurs sucrées suivie d'une dégustation. (6 personnes maximum)

### LE MIEL DES ÎLES : D'HIER À AUJOURD'HUI

16H00 À 17H00

Françoise Graziani, professeur de littérature comparée à l'université de Corse interviendra sur " le miel de Corse et de Sardaigne dans l'Antiquité " ; et Antonio Fadda, professeur de sociologie à l'université de Sassari nous présentera " la production et l'utilisation du miel en Sardaigne, entre tradition et marché."

18H00

Fermeture des stands et des espaces.

SOIRÉE  
BOUDDHA LOUNGE

APÉRITIF DINATOIRE AVEC EN CUISINE  
**LE LYCÉE HÔTELIER DE  
MONTESORO (BASTIA)**  
L'AMBIANCE MUSICALE EST ASSURÉE PAR  
**LE GROUPE BANDE À PART**  
LE SAMEDI 13 AVRIL 2013 À 21H00

*SAMEDI ET DIMANCHE*

**EN CONTINU**

**FRANCIS MIOT**

Triple champion du monde de confiture présentera son savoir-faire.

**DÉGUSTATION DE LA GAMME DES MIELS DE CORSE AOP**

Une approche simple pour la connaissance des 6 miels de Corse.

**LA GARDERIE DES PETITS CHEFS**

Animée par "a Ciucci' Aleria" vous proposera des ateliers culinaires et artistiques pour les plus petits (De 1 à 2 euros l'heure).

10H00

Réouverture du site.

## CONFÉRENCES

### LE MIEL DE CORSE, UN PRODUIT UNIQUE !

11H00, 12H30, 14H30 ET 16H00

Analyse sensorielle et dégustation des miels de Corse AOP : atelier d'initiation organoleptique avec différentes saveurs sucrées suivie d'une dégustation. (6 personnes maximum)

### TABLE RONDE AUTOUR DES MARQUES TERRITORIALES APPELÉES AUSSI MARQUES COLLECTIVES RÉGIONALES

16H00

Construire et bâtir une démarche commune de reconnaissance territoriale en Corse : Quels intérêts ?, Quelles difficultés ?, Quels Impacts ? Animée par Jean Pierre Acquaviva (RCFM).

## ATELIERS, ANIMATIONS, DÉMONSTRATIONS ET DÉGUSTATIONS

13H00/  
14H00

### ATELIERS CUP-CAKES " DOUCEUR AU MIEL "

Un petit gâteau recouvert d'un glaçage et décoré, comment ne pas craquer ? Les cupcakes de Leïla, de Cake Des Lys vont vous en faire voir de toutes les couleurs.

14H30/  
15H30

### DÉMONSTRATION " JARDIN DU MAQUIS " PAR LA MAISON PIERRE HERMÉ

En présence de notre parrain d'exception, le pâtissier Pierre Hermé, vous aurez accès aux secrets de fabrication d'une des vedettes de sa collection éphémère " les jardins enchantés ", le macaron *Jardin du Maquis* (Chocolat & Miel du maquis Corse).

15H30/  
16H00

### ACCORD METS/CHAMPAGNE

Assuré par Romuald Royer chef du Lido à Propriano. Espoir du guide Michelin 2011.

17H00/  
17H30

### ACCORD METS/VINS

Par Ange Cananzi premier chef Corse étoilé du Pascal Paoli à île Rousse. Premier cuisinier Corse distingué par une étoile au guide Michelin.

### APÉRITIF DE CLÔTURE

19H00

L'ambiance musicale sera assurée par François Costa.

# LES RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES

## LE GASTRONOME

### UNE PARTITION À QUATRE MAINS...

Ange Cananzi, Romuald Royer et Thomas d'Archangelo pour l'accord terre-mer et Pierre Hermé pour un dessert en exclusivité pour Art'è Gustu.

## LE BISTRONOME

### SOUS LA DIRECTION...

D'Elisabeth Biscarrat, gagnante Masterchef 2011 ; et Pierre Lefebvre finaliste masterchef 2012 offrira une cuisine digne des meilleures brasseries.

## LE COMPTOIR

### VOUS PERMETTRA DE GOÛTER...

Au veau tigré de Jacques Abbatucci rôti à la broche servi dans un pain nustrale confectionné par le secteur boulangerie du CFA d'Ajaccio.

LE DIMANCHE 14 AVRIL 2013 À 12H00

# LES DIFFÉRENTS ESPACES

## ART'È VINO

DÉCOUVRIR, DÉGUSTER, ADMIRER

Les divers bars, les vigneron et la galerie d'Art temporaire se retrouvent pour le plaisir de tous nos sens.

## ART'È GUSTU

GOÛTER, SAVOURER, APPRÉCIER

Une allée haute en senteurs et en saveurs pour satisfaire vos papilles. Cet espace accueille les restaurants éphémères et le comptoir.

## ART'È MONDO

LIEU DE PARTAGE, ET DE DÉCOUVERTE

Les producteurs et les artisans font découvrir leurs produits issus de leur savoir-faire traditionnel mais aussi tourné vers la modernité.

# NOS PARTENAIRES



Collectivité  
Territoriale de Corse



FRED SCAMARONI  
LYCÉE HÔTELIER DE MONTESORO

Lycée Agricole Borgo



matèquip



L'empreinte...  
expression des terroirs



# NOS SPONSORS



MARINA d'ALERIA



PANATTERIA

PASTIZZERIA



U Ponte di U Fium'Orbu / 20243 PRUNELLI DI FIUMORBU  
TÉL : 95 56 11 27 / FAX 95 56 07 05

DOMAINE  
DE LA PUNTA



Bureau 2B



SARL ROSSI Gérard  
MARCELLI Pneus



AUTOCARS BENASSI



FC-ALERIA  
ETABLISSEMENTS MELA  
TRANSPORTS CALENDINI