



LES CAILLETES AU FOIE GRAS DE "CHEZ MON JULES". Sur le stand de la Drôme hier, Jules Duguet et son épouse Alexandra du restaurant "Chez mon Jules" de Vesc, ont présenté leur caillette au foie gras. Un véritable petit bonbon confectionné avec du cochon bio de la Drôme. Jules et Alexandra font partie des nombreux chefs, restaurateurs ou producteurs que le département invite chaque année sur son stand.



PARIS Salon international de l'agriculture (21 février - 1er mars)

La Drôme va faire saliver les visiteurs

La Drôme est présente depuis 10 ans au salon de l'agriculture. Les produits d'excellence et les savoir-faire gourmands seront de nouveau à l'honneur cette année avec des dégustations de brouillade de truffe, rôtie de pigeon, caille de la Drôme, rôtie de pintade, raviolis Saint-Jean, poires de la Valloire, chocolat, pognes, olives de Nyons... Le tout arrosé de nos meilleurs crus. De nombreuses animations seront proposées sur le stand de La Drôme (pavillon 4).

Saveurs et savoir faire à l'honneur

- Samedi 21 février

Dégustations : Rien que des noix - Chatillon-St-Jean; Animations : Distillerie Ogier : autour de la poire; Chef du jour : Jean-Jacques Gallifet, Auberge de la Valloire; Vins : Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants.

- Dimanche 22 février

Dégustations : PNR du Vercors - Vercouline (Bleu du Vercors); Animations : AFIDOL - Atelier fabrication tapenade - Olives de Nyons; Chef : Raviolis St-Jean - Romans; Vins : La Vinsobraise.

- Lundi 23 février



Passage remarqué l'an dernier du Chef de l'Etat au stand de la Drôme...

Dégustations : Clos Fougères - Jus de fruits et confiture - Châteauneuf-sur-Isère. Animations : AFIDOL - Atelier fabrication tapenade - Olives de Nyons; Chefs : Jacques Bertrand, 2 étoiles - Les Cèdres - Granges-les-Beaumont & Luc Guillet - Pâtisier chocolatier - Valence et Romans; Vins : La Suziennette.

- Mardi 24 février

Dégustations : Christian Bussat - éleveur de porcs bio : terrines et caillettes - Dieulefit; Animations : Distillerie des 4 lavandes, démonstration alambic, jeu olfactif; Atelier fromages (Picodon, Banon, Bleu du Vercors); Chef : Chez mon Jules, prix « the place to bio » & citation au Michelin - Vesc. Vins : Cave St-Pantaléon-les-Vignes & Costebelle.

- Mercredi 25 février

Journée Drôme : Dégustations : Syndicat Professionnel des Fabricants Français de Nougat & Pascalis - Pogne et St-Genix; Chef : Bruno Chartron, 1 étoile - St-Donat sur l'Herbasse; Vins : Cave de Tain & Cellier des Dauphins & Jaillance;

- Jeudi 26 février

Journée interconsulaire : sur la baguette bio « La Drômoise »

Dégustations : Chambre des métiers - Baguette bio; Animations : Syndicat des Fabricants Français de Nougat; Chefs : Café des arts - Romans & Chez Dagobert - Fermier aubergiste; Vins : Cave de Nyons;

- Vendredi 27 février

Dégustations : Nicolas Chauvet - Producteur de tilleul - Buis-les-Baronnies; Animations : Fruit Plus - Journée du fruit : atelier greffage arbres fruitiers; Chef : Damien Brun, cuisinier Maison des enfants du Département; Vins : Cave des Clairmonts.

- Samedi 28 février

Dégustations : Syndicat du pintadeau & Syndicat caprin; Chef : Thierry Chalancon - L'oiseau sur sa branche - Saou

- Dimanche 1er mars : Dégustation de produits divers.