

PROGRAMME/STAND SIA 2024

24 février - 3 mars 2024 / Paris Portes de Versailles



“Savoir-faire insulaire,
cultiver l'avenir. Les îles Loyauté au Salon International de l'Agriculture,
une économie durable et des produits d'exception !”

Samedi 24 février

- 08h30 Cérémonie culturelle d'ouverture
- 09h00 Ouverture grand marché des îles
- 09h30 Artisanat local
- 10h00 Saveur des îles - Igname
- 11h00 Saveur des îles - Coco/Miel
- 12h00-15h00
 - Voyage culinaire du chef Koce - salade de poissons et friture de patates
 - Voyage culinaire du chef Koce - vivaneau à la poêle/ friture d'ignames/sauce tartare des îles
- 14h00-17h00 Les Loyauté en scène - Danse et Musique avec l'association "caillou en Bretagne"

Dimanche 25 février

- 09h00 Grand marché des îles
- 09h30 Artisanat local
- 10h00 Animation autour de la Patate
- 11h00 Saveur des îles - Vanille/Café
- 12h00-15h00
 - Voyage culinaire du chef Koce - boudin de thon à la vanille/frite de patates douces
 - Voyage culinaire du chef Koce - thon mi-cuit sauce vanille et miel/ ragoût aux deux taros
- 14h00-17h00 Les Loyauté en scène - Danse et Musique avec l'association "caillou en Bretagne"

Lundi 26 février

- 09h00 Artisanat local
- 10h00 L'art du tressage kanak
- 11h00 Saveur des îles - Coco/Miel
- 12h00-15h00
 - Voyage culinaire du chef Koce - toast de pain marmite/carpaccio de thon
 - Voyage culinaire du chef Koce - salade de chouchoute/verrine au coco germé émulsion à l'eau de coco
- 14h00-16h00 Les Loyauté en scène - Danse et Musique avec l'association "caillou en Bretagne"

Mardi 27 février

- 09h00 Artisanat local
- 10h00 L'art du tressage Kanak (feuille de pandanus)
- 11h00 Saveur des îles - Avocat/Miel
- 12h00-15h00
 - Voyage culinaire du chef Koce - carpaccio de thon vinaigrette au miel
 - Voyage culinaire du chef Koce - vivaneau à l'avocat à la vanille/écraser de tubercules
- 14h00-16h00 Les Loyauté en scène - Danse et Musique avec l'association "caillou en Bretagne"

Mercredi 28 février

- 09h30-11h00 Confection du Bougne - Plat traditionnel des îles
- 11h00 Saveur des îles - Caramboles/Miel-Vanille
- 12h00-15h00
 - Voyage culinaire du chef Koce - Bougna vivaneau vanille
 - Voyage culinaire du chef Koce - Bougna volaille et miel
- 14h00-16h00 Les Loyauté en scène - Danse et Musique avec l'association "caillou en Bretagne"

Jeudi 29 février

- 09h30 L'art du tressage Kanak (feuille de cocotier)
- 11h00 Saveur des îles - Canne à sucre
- 12h00-15h00
 - Voyage culinaire du chef Koce - Rillettes de thon/puding
 - Voyage culinaire du chef Koce - Bougna crevettes (sopac)/salade de fruits émulsion hibiscus
- 14h00-16h00 Les Loyauté en scène - Danse et Musique avec l'association "caillou en Bretagne"
- 18h00-20h00 Soirée VIP

Vendredi 1 mars

- 09h30 Artisanat local
- 10h00 Animation autour du Taro
- 11h00 Saveur des îles - Papaye-Miel
- 12h00-15h00
 - Voyage culinaire du chef Koce - tartare de poissons
 - Voyage culinaire du chef Koce - papaye au citron émulsion vanille/pancake aux tubercules et vivaneau
- 14h00-16h00 Les Loyauté en scène - Danse et Musique avec l'association "caillou en Bretagne"

Samedi 2 mars

- 09h30 Les bien-faits de la noix de coco
- 11h00 Saveur des îles - Miel
- 12h00-15h00
 - Voyage culinaire du chef Koce - Bougna vivaneau vanille
 - Voyage culinaire du chef Koce - Bougna volaille et miel
- 14h00-16h00 Les Loyauté en scène - Danse et Musique avec l'association "caillou en Bretagne"

Dimanche 3 mars

- 09h30 Artisanat local
- 10h00 L'art du tressage Kanak (feuille de pandanus)
- 12h00-15h00 Voyage culinaire du chef Koce - burger de thon/frite patates douces et manioc en duo
- 14h00-16h00 Les Loyauté en scène - Danse et Musique avec l'association "caillou en Bretagne"
- 16h00-17h00 Cérémonie culturelle de clôture

Le marché des Loyauté sera ouvert tous les jours, venez découvrir les produits frais des îles.



GRUPE
SODIL

