

Programme shows culinaires International Club les Toques Blanches
 Foire Internationale de Montpellier 2025



International-Club
 Les Toques Blanches

Région Occitanie Méditerranée

Tous nos Chefs s'unissent pour remercier
 sincèrement nos partenaires engagés
 pour magnifier les accords mets et vins



Démonstrations et dégustations 10h à 12h en accords mets et vins*									
10/10/2025	11/10/2025	12/10/2025	13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025	18/10/2025	19/10/2025
Vendredi	Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	10h-12h	10h-12h	10h-12h	10h-12h	10h-12h	10h-12h	10h-12h	10h-12h	10h-12h
	Chef Sébastien Maillet	Chef Alexandre Cailleud	Chef Renaldo Calavetta	JOURNEE DE DEMONSTRATION SANS DEGUSTATIONS	Chef Christian Volfin	Chef Lionel Wrazen	Chef Gauthier Cabiron	Chef Alexandre Schweizer	Chef Bernard Manguin
OUVERTURE DE LA FOIRE	Chef Jeffrey Menit	Chef Eddy Lacourarie	Chef Nicolas Gros		Chef Sébastien Domas	Chef Sébastien Domas	Chef Sébastien Maillet	Chef Sébastien Maillet	Cheffe Isabel Jofre
			Chef Calixte Rasse		Chef Pierre Claparède	Chef Christian Volfin	Chef Aymeric Isaert		
Démonstrations et dégustations 15h à 17h en accords mets et vins*									
Chef Lionel Wrazen	Chef Sébastien Maillet	Chef Fabrice Amar	Chef Ariel Jorda	JOURNEE DE DEMONSTRATION SANS DEGUSTATIONS	Chef Christian Volfin	Christian Volfin	Chef Gregory Rogé	Chef Sébastien Maillet	Chef Bernard Manguin
Chef Billod Morel	Chef Marcel Vallazza	Chef Marcel Vallazza	Chef Calixte Rasse		Chef Sébastien Domas	Chef Ariel Jorda		Chef Alexandre Schweizer	Chef Pierre Claparède
Chef Jeffrey Menit	Chef Jeffrey Menit	Chef Jeffrey Menit	Jacques Cenatiempo Chef Pierre Claparède			Chef Sébastien Domas		Cheffe Clémentine Mansour	



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

« L'amour du goût, le génie du rêve,
 la passion de la création, l'émotion du partage... »

