

## PROGRAMME CidrExpo

	13 02	14 02	15 02
MATINÉE	<p><b>Histoire des Cidres</b> &gt; Marie CASSET   Historienne &gt; Darlene HAYES   auteur US &gt; Luis Benito GARCIA   historien ES</p> <p><b>Réussir la clarification haute</b> &gt; Yann GILLES   Directeur technique IFPC</p>	<p><b>Les nouveaux habits des cidres</b> &gt; Camille GUILLEMINOT   Calyce cidres &gt; Arnaud DAPHY   Sowine &gt; Anatole ZANGS   Illustrateur</p> <p><b>Connaissance des bactéries</b> &gt; Marina CRETENET &amp; Jean-Marie LAPLACE   Chercheurs</p> <p><b>Vers une sommellerie des cidres</b> &gt; Camille GUILLEMINOT   Calyce cidres &gt; Jane PEYTON   Pommelier UK</p>	<p><b>Histoire des Cidres</b> &gt; Marie CASSET   historienne &gt; Darlene HAYES   auteur US &gt; Luis Benito GARCIA   historien ES</p> <p><b>Cidres et terroirs</b> &gt; Dominique HUTIN</p> <p><b>Gamme aromatique des cidres</b> &gt; Mark GLEONEC   pommelier BZH &gt; Yann Gilles   IFPC &gt; Jane PEYTON   Pommelier UK</p>
APRÈS-MIDI	<p><b>Nouvelle image des cidres</b> &gt; Benoît MARINOS   bar La Cidrerie &gt; UNICID &gt; Sara GRADY   US</p> <p><b>Arômes et qualité</b> &gt; Hugues GUICHARD   IFPC</p>	<p><b>Composés phénoliques et qualité</b> &gt; Rémi BAUDUIN   IFPC</p> <p><b>Du cidre "à la française" à l'étranger</b> &gt; Grégoire FERRE &gt; Julien de BELLAIGUE   Importateur MEXICO</p>	<p><b>Mixologie</b></p> <p><b>Un produit à haute valeur écologique</b> &gt; Catherine PEIX   Association ALMA &gt; Amélie BAJOLET   Directrice Bee friendly &gt; Matthieu LACOUR VEYRANNE   Tour de France des cidres à vélo</p> <p><b>Tonnellerie</b> &gt; Valery DESFRIECHES</p>
<b>JOURNÉES ENTières</b>			
>> Tout la journée des masterclass autour du <b>Plus grand bar à cidres au Monde</b>			
>> Dégustation de spiritueux			

Une co-production