

## 1<sup>er</sup> SEMINAIRE GASTRONOMIQUE

*Lundi 15 octobre*

### *Château de Richebois à salon de Provence*

**Première partie :** Public convié : Chefs restaurateurs, producteurs et artisans souhaitant participer au projet La Roto, techniciens des organismes impliqués dans l'organisation du projet (total estimé à environ 60 personnes)

- 9h30 Accueil café

-10h00- en salle: accueil, présentation du programme « La Roto » et de la charte de l'assiette « La Roto ». interventions sur les produits identitaires

-12h30 - Déjeuner préparé et servi par le restaurant du château de Richebois

-14h-16h- Ateliers gastronomiques - 2 X 3 ateliers (démonstrations d'utilisation des produits par un chef référent, en binôme avec un producteur, représentants les 6 territoires identifiés - 16h-17h30 Pause

**Deuxième partie :** Public convié : presse, relais d'opinion (OT, organismes de promotion et d'information...), partenaires et collectivités (total estimé à environ 60 personnes)

- 17h30 -18h30 Accueil presse, Présentation de l'opération, discours et clôture des ateliers

- 18h30/19h00 - Apéritif dégustation - sur la base de base de produits (verrines, terrines...) préparés en amont par les chefs référents (jus de fruits et vin fournis). Chaque chef référent devra venir avec ses préparations dans l'esprit de l'assiette La Roto (frigo sur place ainsi que de quoi éventuellement réchauffer les préparations pour l'apéritif).