

Présentation de la **15^e** édition

15^e édition de Bio Grasse 2010

Espace convivial
Buvette
Restauration
Marché alimentaire bio
Soins et cosmétiques bio
Habitat écologique
Véhicules électriques
Espace enfants
Conférences
Tables rondes
Ateliers
Animations
Projection de film
Visites de maisons écologiques
Déjeuner gastronomique bio...

**Entrée libre
2h de parking offertes
le samedi.
Parking gratuit le dimanche**

CÔTÉ MARCHÉ

Rendez-vous sur le Cours Honoré-Cresp

où de nombreux stands alimentaires, tenus par des professionnels du bio, vous attendent pour votre plus grand plaisir gourmand.

Huiles d'olive et huiles aromatiques, vinaigres, fruits et légumes de saison, jus de fruits, pains, viennoiseries, saucissons, jambons, conserves, plats préparés, pâtés végétaux, tofu, galettes, crêpes, produits à l'argousier, confitures, compotes, biscuits, sablés, céréales, fromages de chèvre, de brebis et de vache, produits laitiers, boissons au soja, bières, vins, cidres...

Toujours sur le Cours Honoré-Cresp,

des stands sur l'habitat écologique, les énergies renouvelables et le bien-être du corps sauront attirer votre curiosité et répondre à vos demandes. Maisons bio climatiques, enduits de chaux, piscines et plans d'eau biologiques, architecte spécialisé dans le respect de l'environnement, énergies renouvelables, photovoltaïque, pompes à chaleur, climatisation solaire, poêle, chaudière à granulés de bois, peinture écologique, vêtements et sous-vêtements en coton bio, produits à base de chanvre, cosmétiques bio, huiles essentielles, compléments alimentaires, huiles végétales, eaux florales, produits à base d'aloès, produits capillaires, gels douche, dentifrices, crèmes à raser, laits corporels...

Bio Grasse

Marché de produits biologiques

www.biograsse.fr

Palais des Congrès - Cours Honoré-Cresp



Présentation de la 15^e édition

CÔTÉ CUISINE

(voir également le programme des conférences
du dimanche matin sur des thèmes culinaires)

SAMEDI 4 SEPTEMBRE

16H - 18H30

ANIMATION POUR LES GOURMETS

Yves Terrillon, chef de la commune voisine Le Bar-sur-Loup,
vous propose une animation pour les gourmets.

Visite du marché sur le Cours Honoré-Cresp puis confection
d'un repas bio à la Rotonde avec les
aliments choisis.

Cours Honoré-Cresp / La Rotonde

Tarif : 10 € par participant
Uniquement sur réservation au 04 92 11 06 94



Yves Terrillon

DIMANCHE 5 SEPTEMBRE

À 12H30

REPAS GASTRONOMIQUE BIO

Jacques Chibois, chef étoilé au Michelin, vous propose un
délicieux déjeuner bio sur la terrasse du Palais des Congrès.

sur la terrasse du Palais des Congrès,

Tarif : 35 € par personne.
Réservations auprès de la Bastide Saint-Antoine
au 04 93 70 94 94
ou auprès de Naturdis au 04 92 42 48 48



Jacques Chibois

Menu

Eau de tomate
à la méditerranéenne

Cœur de gigot d'agneau
en rouelle rôti au romarin
sur sa caillette,
purée de pommes de terre
à la badiane,
grillé de légumes de Provence

Douceur de poire William,
jus de cassis à l'orange,
crème brûlée à la vanille



Bio Grasse

Marché de produits biologiques
www.biograsse.fr

Palais des Congrès - Cours Honoré-Cresp