

# 14 JANVIER 2012

---

## Académie culinaire du foie gras et de la truffe

- 8h30 à 10h Stage de cuisine animé par un chef sarladais - École hôtelière
  - 8h45 à 11h30 Première épreuve du Trophée Jean Rougié - Centre culturel
  - 10h30 à 12h Stage de cuisine animé par un chef sarladais - École hôtelière
  - 11h30 à 14h30 Dégustation de «croustous» à la truffe - Place de la Liberté
  - **14h à 17h30 Deuxième épreuve du Trophée Jean Rougié - Centre culturel**
  - 14h30 à 16h Stage de cuisine animé par un chef sarladais - École hôtelière
  - 16h30 à 18h Stage de cuisine animé par un chef sarladais - École hôtelière
  - 17h30 Fin des épreuves / Délibération du jury - Centre culturel
  - 18h30 Proclamation des résultats - Remise du Trophée Jean Rougié
  - 18h45 Soirée des partenaires en présence des chefs - Salle Pierre Denoix
  
  - **20h30 Grand show culinaire orchestré par 9 grands chefs étoilés : Maxime Lebrun et Vincent Lucas en duo, Yannick Alleno, Michel Roth et François Adamski en duo, deux duos de chefs étrangers - Centre culturel**
- 

## Fête de la truffe

- 9h à 12h Démonstrations de cuisine par des Sarladais - Ancien Évêché
- **9h à 17h Marché aux truffes (marché primé de 9h à 12h - remise des prix à 12h) - Pl. de la Liberté**
- 9h à 17h30 Ateliers sur la truffe (sentir, toucher, reconnaître la truffe) - Rue Fénelon
- 9h à 17h30 Concours de pesée de truffe - Place de la Liberté
- 9h à 18h Vente de produits à base de truffe et produits dérivés - Place de la Liberté
- 9h à 18h Exposition «À la poursuite du Diamant Noir» - Salle Saint Exupéry - Ancien Évêché
- 11h Cavage - Place du Peyrou
- 15h Cavage - Place du Peyrou
- 16h30 Cavage - Place du Peyrou
- 17h30 Remise de la truffe au gagnant du concours de pesée - Rue Fénelon

Deux jours  
**exceptionnels**  
à Sarlat

# 15 JANVIER 2012

---

## Académie culinaire du foie gras et de la truffe

- 8h30 à 10h Stage de cuisine animé par un chef - École hôtelière
- 9h à 11h **Assemblée générale de l'académie des lauréats du Bocuse d'or - Maison de la Boétie**
- 11h30 **Conférence de presse en présence des Bocuse d'or - Salle de presse - Ancien Évêché**
- 10h à 12h Démonstrations de cuisine - Ancien Évêché :
  - 10h E. Lambert - Auberge de la Nauze à Fongauffier
  - 10h30 H. Florence - Château de la Fleunie à Condat sur Vézère
  - 11h G. Margot - Maison Rougié à Sarlat
  - 11h30 D. Chambon - Le Pont de l'Ouyse à Lacave \*Michelin
- 10h30 à 12h Stage de cuisine animé par un chef sarladais - École hôtelière
- 11h30 à 14h30 **Dégustation de «croustous» à la truffe en présence des lauréats du Bocuse d'Or**  
**Place de la Liberté**
- 15h à 16h30 Stage de cuisine animé par un chef sarladais - École hôtelière
- 15h à 18h **Démonstrations de cuisine - Ancien Évêché :**
  - 15h E. Jung - Les Glycines aux Eyzies
  - 15h30 E. Samson - L'Imaginaire à Terrasson \*Michelin  
et V. Arnould - Le Vieux Logis à Tremolat \*Michelin - MOF 2007
  - 16h G. Gatinel - La Rapière à Sarlat
  - 16h30 M. Lebrun - Le Grand Bleu à Sarlat \*Michelin
  - 17h M. Bidoyet - Les Jardins d'Harmonie à Sarlat
  - 17h30 G. Lasserre - Le Bistrot de l'Octroi à Sarlat
- 17h à 18h30 Stage de cuisine animé par un chef sarladais - École hôtelière

---

## Fête de la truffe

- 9h à 17h **Marché aux truffes - Place de la Liberté**
- 9h à 17h30 Ateliers sur la truffe (sentir, toucher, reconnaître la truffe) - Rue Fénelon
- 9h à 18h Vente de produits à base de truffe et produits dérivés - Pl. de la Liberté
- 9h à 18h Exposition «À la poursuite du Diamant Noir» - Salle Saint Exupéry - Ancien Évêché
- 15h et 16h Cavage - Place du Peyrou
- 15h Visite guidée du patrimoine - Départ devant l'office de tourisme
- 18h Cocktail de clôture - Salle du conseil municipal

