

# ATELIERS PARTICIPATIFS

400 ateliers gratuits - 30 à 45 minutes - inscriptions 1h avant l'atelier au point «Inscription Ateliers» HALLE 5

## JEUDI

18h

19h

20h

21h

FOOD

<b>STREET FOOD STORIES</b> talks & shows		<b>Eloi Spinner</b> /19h30	<b>Michel Bras</b> /20h10 & séance de dédicace <b>Mauro Colagreco***</b> /20h50 & séance de dédicace	<b>Olivier Couvin**</b> /21h30
<b>ÉCOLE DE CUISINE</b> de l'Institut Lyfe	<b>Le cookie caramel et cacahuètes</b> by Marvin Brandao de Alma /18h30	<b>Les fagottini</b> by Lorena Colina École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe /19h30	<b>Les cookies salés noix de macadamia et chorizo</b> by Sébastien Mathieu École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe /20h30	
<b>KITCHEN LAB</b>		<b>Accords chocolat &amp; spiritueux : exploration gustative autour d'accords originaux</b> par les Maisons Voisin & Gabriel Boudier /19h	<b>Accords chocolat &amp; spiritueux : exploration gustative autour d'accords originaux</b> par les Maisons Voisin & Gabriel Boudier /20h	<b>Accords chocolat &amp; spiritueux : exploration gustative autour d'accords originaux</b> par les Maisons Voisin & Gabriel Boudier /21h
<b>NATURELLEMENT FLEXITARIENS</b>		<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /19h	<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /20h	<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /21h
<b>LES HALLES METRO</b>		<b>Choumous ? le nouveau Houmous pour l'apéro</b> /19h	<b>Choumous ? le nouveau Houmous pour l'apéro</b> /20h	<b>Choumous ? le nouveau Houmous pour l'apéro</b> /21h
<b>ALL ACCOR</b>		<b>"Madrid to Tokio - Trio spanish Croquette Nigiri" et cocktail "The angel of fire"</b> par Javier BELLO F&B manager Iberia Accor et Andrea DE COPPI F&B manager du restaurant Insolito Madrid/19h	<b>Gaufres « snickers » banane</b> par Baptiste ETIEVANT Chef Pâtissier du Sofitel Lyon Bellecour /20h20	<b>Cocktail « Lyon Mule »</b> par Arthur RICHARD Chef Barman du Novotel Lyon Bron Eurexpo /21h40
<b>AOP FOURME D'AMBERT</b>		<b>Cuisinez la Fourme pour l'apéro !</b> /19h	<b>L'AOP Fourme d'Ambert et pourquoi pas en dessert ?</b> /20h	
<b>VOYAGE CULINAIRE</b> dans la Vallée de la Gastronomie		<b>Découverte de l'histoire gourmande de Lyon !</b> par ONLYLYON Tourisme et Congrès /19h	<b>Connaissez-vous Lyon et ses spécialités ?</b> par Lyon Food Tour /20h	<b>Challenge gourmand !</b> par Tasty Lyon /21h

DESTINATIONS

<b>GORÉE K-FOOD FAIR</b>		<b>Cérémonie d'ouverture</b> /19h	<b>Atelier de Street Food coréenne</b> par Chef Kim Seung Hee /20h	<b>Décoration de baguette et "Bojagi" art traditionnel du patchwork en tissu</b> /21h
<b>ATELIERS GASTRONOMIE de la NOUVELLE-AQUITAINE</b>		<b>La Tradition Fromagère en Nouvelle-Aquitaine</b> atelier dégustation /19h		<b>La Tradition Bouchère en Nouvelle-Aquitaine</b> atelier dégustation /21h
<b>ESPAGNE</b>		<b>Teruel: le paysage du jambon</b> par Javier Robles Association de Chefs de l'Aragón /19h	<b>Séjours sur les routes des vins de l'Aragón</b> dégustation par Raquel Latre, Enodestino/20h	<b>Le quartier de El Tubo à Saragosse: paradis des tapas</b> par Javier Robles Association de Chefs de l'Aragón /21h
<b>FESTIN FRANCAIS</b>		<b>L'art de la truffe</b> par Plantin /19h	<b>Champagne, et si on changeait de verre !</b> par Piper-Heidsieck /20h	<b>Beer pairing</b> par La Canute Lyonnaise avec l'Oiseau Traiteur /21h
<b>PUEBLA, MEXICO</b>		<b>SHOW - Mariachis et danse mexicaine</b> par Los Jalisco de Lyon /20h-21h <b>Live Painting</b> par AURORE LEPRIVEY /18h-22h		

DRINK

<b>ATELIERS COCKTAILS</b>		<b>La Clairette de Die en cocktails ? On dit aussi oui !</b> par Clairette de Die /19h	<b>Cocktail Factory !</b> par NINKASI /20h	<b>Cocktail Factory !</b> par NINKASI /21h
<b>LA CAVE</b> de la Vallée de la Gastronomie		<b>Effervescence Gourmande : Découverte des Bulles</b> par Vignobles Auvergne Rhône-Alpes /19h	<b>Carte Blanche : Créativité et Authenticité des Vins Blancs</b> par Vignobles Auvergne Rhône-Alpes /20h	
<b>ATELIERS VINS</b> par Côtes du Rhône		<b>Saint-Joseph: un vignoble exigeant par nature</b> /19h	<b>Beaumes de Venise : le Terroir aux Deux Visages</b> /20h	<b>Initiez vous à la dégustation des vins des Côtes du Rhône</b> /21h

ART

Table 1 <b>ART SCHOOL</b>		<b>Sérigraphie</b> par M.Morice /19h	<b>Sérigraphie</b> par M.Morice /20h	<b>Sérigraphie</b> par M.Morice /21h
Table 2		<b>Initiation à la poterie</b> par Les Ateliers Nomades /19h30	<b>Initiation à la poterie</b> par Les Ateliers Nomades /20h30	
<b>STREET ACADEMY</b>	<b>Initiation BMX</b> par La Rage /18h à 20h en <b>ACCÈS LIBRE</b>	<b>SHOW - LET'S JAM ! BMX Freestyle Session</b> par La Rage /20h à 22h & <b>DJ SET</b> par PECHKO /20h à 22h		
<b>FAMILY CORNER</b> soutenu par PROMOVAL				
<b>INFLUENCE LAB</b>				

GREEN

<b>ECOLAB</b> de la Métropole de Lyon		<b>Atelier Cuistos : smoothie anti-gaspi</b> par Recup&Gamelles /19h	<b>Découverte du "faux-gras"</b> par CIE /20h	<b>Pâte à tartiner Bio !</b> par CIE /21h
<b>STAND</b> de la Métropole de Lyon		<b>Animations ludiques</b> par 1 cabas pour 1 étudiant /17h à 18h en <b>ACCÈS LIBRE</b> <b>Fun &amp; Quizz, une alimentation raisonnée</b> par Linkee /19h à 21h en <b>ACCÈS LIBRE</b> Retrouvez sur cet espace, des structures engagées dans l'alimentation durable et solidaire !		
<b>BUS DES ESCALES SOLIDAIRES</b> Habitat & humanisme	<b>Le Casino des Escalles !</b> /18h30 à 20h30 en <b>ACCÈS LIBRE</b>	<b>Bingo et Mocktails !</b> /21h à 22h en <b>ACCÈS LIBRE</b>		

**ATELIERS PARTICIPATIFS**  
**VENDREDI**

400 ateliers gratuits - 30 à 45 minutes - inscriptions 1h avant l'atelier au point «Inscription Ateliers» HALLE 5

18h

19h

20h

21h

22h

**STREET FOOD STORIES**  
talks & shows

**Florent Ladeyn\*** /19h30

**Pierre Sang** /20h10

**Joseph Viola, Françoise Viola, Julia Viola et Enzo Viola** /20h50  
& séance de dédicace

**ÉCOLE DE CUISINE**  
by Institut Lyfe

**Les cookies salés noix de macadamia et chorizo**  
par Sébastien Mathieu École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe /18h30

**L'éclair revisité**  
par Christophe Tuloup /19h30

**Les fagottini**  
by Lorena Colina  
École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe /20h30

**KITCHEN LAB**

**Créez votre biscuit personnalisé**  
par Les Petites Miettes /19h00

**Créez votre biscuit personnalisé**  
par Les Petites Miettes /20h00

**NATURELLEMENT FLEXITARIENS**

**Crush des papilles : Atelier Planches Apéro**  
par Naturellement flexi\* /19h00

**Crush des papilles : Atelier Planches Apéro**  
par Naturellement flexi\* /20h00

**Crush des papilles : Atelier Planches Apéro**  
par Naturellement flexi\* /21h00

**LES HALLES METRO**

**Flambez le maquereau pour l'apéro**  
/19h00

**Flambez le maquereau pour l'apéro**  
/20h00

**Flambez le maquereau pour l'apéro**  
/21h00

**ALL ACCOR**

**Tartare de bar « comme une tomate »**  
par Jérémie RAVIER Chef du Sofitel Lyon Bellecour /19h

**Dim sum pêche, yuzu et aloe vera**  
par Guillaume VINCHENEUX Chef Pâtissier du Pullman Montparnasse /20h20

**Cocktail Passion Daiquiri**  
par Eli EL Helou Barman Skybar /21h40

**AOP FOURME D'AMBERT**

**Cuisinez la Fourme pour l'apéro !**  
/19h

**L'AOP Fourme d'Ambert et pourquoi pas en dessert ?**  
/20h

**VOYAGE CULINAIRE**  
dans la Vallée de la Gastronomie

**La Street Food aux couleurs Sud-Américaines**  
par Alquimia, Restaurant gastronomique fusion à Vienne /19h

**La Street Food aux couleurs Sud-Américaines**  
par Alquimia, Restaurant gastronomique fusion à Vienne /20h

**La Street Food aux couleurs Sud-Américaines**  
par Alquimia, Restaurant gastronomique fusion à Vienne /21h

**K-FOOD FAIR COREE**

**Atelier de Street Food coréenne**  
par Chef Kim Seung Hee /19h

**Décoration de baguette et "Bojagi" art traditionnel du patchwork en tissu**  
/21h

**ATELIERS GASTRONOMIE de la NOUVELLE-AQUITAINE**

**La Tradition Bouchère en Nouvelle-Aquitaine**  
atelier dégustation /19h

**Découvrez le Chabichou du Poitou AOP et le Beurre Charentes-Poitou AOP**  
atelier dégustation /20h

**La Tradition Gourmande en Nouvelle-Aquitaine**  
atelier dégustation /21h

**ESPAGNE**

**Guara: vins et tapas après le canyoning**  
dégustation par Raquel Latre, Enodestino/19h

**Tout sur le Ternasco, viande de l'Aragón**  
par Javier Robles Association de Chefs de l'Aragón /20h

**Séjours sur les routes des vins de l'Aragón**  
dégustation par Raquel Latre, Enodestino/21h

**FESTIN FRANCAIS**

**L'art de la truffe**  
par Plantin /19h

**Champagne & Fromage, l'association qui match !**  
par Piper-Heidsieck /20h

**PUEBLA, MÉXICO**

**Live Painting**  
par AUREOLE LEPRIVEY /18h-22h

**Cocktail mexicain**  
par Alpen Maya /20h

**Cocktail mexicain**  
par Alpen Maya /21h

**ATELIERS COCKTAILS**

**La Clairette de Die en cocktails ? On dit aussi oui !**  
par Clairette de Die /19h

**Cocktail Factory !**  
par NINKASI /20h

**Cocktail Factory !**  
par NINKASI /21h

**LA CAVE**  
de la Vallée de la Gastronomie

**Les vins du Beaujolais, des vins bâtis pour la garde !**  
par Inter Beaujolais /19h

**« D'une Rive à l'autre »**  
par vignobles de Vienne-Seyssuel, Condrieu, Côte-Rôtie/20h

**ATELIERS VINS**  
par Côtes du Rhône

**Crozes-Hermitage : un cru empreint d'élégance**  
/19h

**Grenache, Viognier, Bourboulenc... les cépages blancs des Côtes du Rhône**  
/20h

**Initiez vous à la dégustation des vins des Côtes du Rhône**  
/21h

Table 1

**ART SCHOOL**

Table 2

**Découverte du Tufting**  
par Studio Bro /19h

**Punch needle, crée ta broderie en laine**  
par Studio Bro /20h

**Initiation à la poterie**  
par Les Ateliers Nomades /19h30

**Initiation à la poterie**  
par Les Ateliers Nomades /20h30

**STREET ACADEMY**

**SHOW - Women groove (session libre femme)**  
par Board of Mangroove /18h

**Initiations Longboard**  
par Board of Mangroove /19h (2\*30 min) en ACCÈS LIBRE

**Initiation danse** par Urban Arts Academy /20h-20h30 en ACCÈS LIBRE  
**SHOW - Battle de Breakdance "All Flavor Battle 2v2"** par Urban Arts Academy /20h30  
**JAM de danse !** par Urban Arts Academy /22h30 & DJ SET

**FAMILY CORNER**  
soutenu par PROMOVAL

**INFLUENCE LAB**

**La folie de la food sur Tiktok : ITW**  
par @virginiegrossat /19h

**Livre de Cuisine, de l'idée à la réalisation**  
par @megandcook /20h

**ECOLAB**  
de la Métropole de Lyon

**Atelier Cuistos : smoothie anti-gaspi**  
par Recup&Gamelles /19h

**Confection d'une limonade naturelle**  
par l'Odysée de Maât /20h

**Fabriquer du papier en fibre alimentaire**  
par l'Odysée de Maât /21h

**STAND**  
de la Métropole de Lyon

**Fun & Quizz, une alimentation raisonnée** par Linkee /18h à 20h en ACCÈS LIBRE  
**Retrouvez sur cet espace des structures engagées dans l'alimentation durable et solidaire !**

**BUS DES ESCALES SOLIDAIRES**  
Habitat & Humanisme

**Atelier « Samoussa »**  
par la brigade des Escapes Solidaires/19h

**Bingo et Mocktails !**  
par le dispositif Arborescence/20h30-21h30 en ACCÈS LIBRE

FOOD

DESTINATIONS

DRINK

ART

GREEN

# ATELIERS PARTICIPATIFS 400 ateliers gratuits - 30 à 45 minutes - inscriptions 1h avant l'atelier au point «Inscription Ateliers» HALLE 5

	SAMEDI	11h	12h	13h	14h	15h	16h	17h	18h	19h	20h	21h	
	<b>STREET FOOD STORIES</b> talks & shows				<b>Omar Dhiab * &amp; Margot Angbault</b> /14h30	<b>Teheura Teahui</b> /15h10 & séance de dédicace <b>Louis Cozette</b> /15h50	<b>Quentin Lechat x Maxime &amp; Gauthier Dorner</b> /16h30	<b>Street Food Fighter</b> /17h30 VS <b>Baptiste Pignol Florent Poulard - Monsieur P</b>	<b>Jean Covillault</b> /19h30	<b>Jean-Rony Leriche</b> /20h10 & séance de dédicace <b>Julien Serri</b> /20h50			
	<b>ÉCOLE DE CUISINE</b> by Institut Lyfe	<b>Les Tlacoyos de maïs bleu</b> par Lorena Colina de l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe /11h30	<b>La pavlova</b> par Kelly Geoffroy du Restaurant l'Institut de l'Institut Lyfe /12h30	<b>Le traditionnel banh mi revisité</b> par Sébastien Mathieu de l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe /13h30	<b>Pâtisserie pour enfants et adultes : Cake pops décorés</b> par Apoline Cake Design /14h30	<b>La focaccia</b> par Xavier Sacriste, Champion du monde de Boulangerie 2024 - Institut Lyfe /15h30	<b>Spécialité Asiatique</b> par Sun Ruijun de La Table Wei /16h30	<b>Les Tlacoyos de maïs bleu</b> par Lorena Colina de l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe /17h30	<b>Le traditionnel banh mi revisité</b> par Sébastien Mathieu de l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe /18h30	<b>Le samsa</b> par Salima Boutemtam de l'Institut Lyfe Executive Education /19h30			
	<b>KITCHEN LAB</b>		<b>Cuisinez en famille</b> par Nos p'tits Chefs /12h00	<b>Cuisinez en famille</b> par Nos p'tits Chefs /13h00	<b>Caséologie, les fromages sensibles</b> par Europe Home of Cheese par François Robin, un des Meilleurs ouvriers de France 2011 /14h00	<b>Pairing surprenants, fromages autrement</b> par Europe Home of Cheese par François Robin, un des Meilleurs ouvriers de France 2011 /15h00	<b>Fromages et musiques</b> par Europe Home of Cheese par François Robin, un des Meilleurs ouvriers de France 2011 /16h00	<b>Créez votre biscuit personnalisé</b> par Les Petites Miettes /17h00	<b>Créez votre biscuit personnalisé</b> par Les Petites Miettes /18h00	<b>Savourez le végétal !</b> par Better Balance /19h00	<b>Savourez le végétal !</b> par Better Balance /20h00		
FOOD	<b>NATURELLEMENT FLEXITARIENS</b>		<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /12h00	<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /13h00	<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /14h00	<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /15h00		<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /17h00	<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /18h00	<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /19h00	<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /20h00	<b>Crush des papilles : Atelier Planches Apéro</b> par Naturellement flexi* /21h00	
	<b>LES HALLES METRO</b>		<b>Choumous ? le nouveau Houmous pour l'apéro</b> /12h00	<b>Choumous ? le nouveau Houmous pour l'apéro</b> /13h00	<b>Flambe le maquereau pour l'apéro</b> /14h00			<b>Choumous ? le nouveau Houmous pour l'apéro</b> /17h00	<b>Flambe le maquereau pour l'apéro</b> /18h00	<b>Flambe le maquereau pour l'apéro</b> /19h00			
	<b>ALL ACCOR</b>		<b>Cocktail « Sakura Cha »</b> par Lucas BELLINI Chef Barman du Mercure Avignon TGV /12h		<b>Tacos provençaux</b> par Julien VALENTE Chef du Mercure Avignon TGV /14h40					<b>Tacos d'épaule d'agneaux</b> par Sophian Jellouli Chef du Novotel Vieux Port /19h	<b>Cocktail « Bella Vita »</b> par Colin MARET Chef Barman du Tribe Lyon /20h20	<b>Velouté de courgette chèvre</b> par Emmaniel PAULIAT Chef Exécutif du Pullman Tbilissi (Georgie) /21h40	
	<b>AOP FOURME D'AMBERT</b>		<b>Cuisinez la Fourme pour l'apéro !</b> /12h		<b>DÉMO - Fabrication de Fourme d'Ambert !</b> /14h en ACCÈS LIBRE	<b>L'AOP Fourme d'Ambert et pourquoi pas en dessert ?</b> /15h	<b>Cuisinez la Fourme pour l'apéro !</b> /16h	<b>L'AOP Fourme d'Ambert et pourquoi pas en dessert ?</b> /17h					
	<b>VOYAGE CULINAIRE</b> dans la Vallée de la Gastronomie		<b>La Gaufre salée sans gluten</b> par La Note Gourmande /12h	<b>À la découverte de l'huile d'olive</b> par Huilerie Richard /13h	<b>À la découverte de l'huile d'olive</b> par Huilerie Richard /14h	<b>Le vinaigre balsamique dans tous ses états</b> par Domaine Blacher Myriam Oddon /15h	<b>Le vinaigre balsamique dans tous ses états</b> par Domaine Blacher Myriam Oddon /16h	<b>Comment réussir la cuisson des Ravioles Fraîches ?</b> par Mère Maury /17h	<b>Comment réussir la cuisson des Ravioles Fraîches ?</b> par Mère Maury /18h	<b>Comment réussir la cuisson des Ravioles Fraîches ?</b> par Mère Maury /19h	<b>Découverte du Gin</b> par M.Chapoutier /20h		
DESTINATIONS	<b>CORÉE K-FOOD FAIR</b>			<b>Quizz show K-FOOD</b> /13h		<b>Fabrication de kimchi</b> /15h			<b>Atelier de Street Food coréenne</b> /18h			<b>Décoration de baguette et "Bojagi" art traditionnel du patchwork en tissu</b> /21h	
	<b>ATELIERS GASTRONOMIE de la NOUVELLE-AQUITAINE</b>			<b>La Tradition Bouchère en Nouvelle-Aquitaine</b> atelier dégustation /13h		<b>La Tradition Gourmande en Nouvelle-Aquitaine</b> atelier dégustation /15h		<b>La Tradition Maraîchère en Nouvelle-Aquitaine</b> atelier dégustation /17h		<b>La Tradition Bouchère en Nouvelle-Aquitaine</b> atelier dégustation /19h	<b>La Tradition Fromagère en Nouvelle-Aquitaine</b> atelier dégustation /20h		
	<b>ESPAGNE</b>	<b>Teruel: le paysage du jambon</b> par Javier Robles Association de Chefs de l'Aragón/12h	<b>Séjours sur les routes des vins de l'Aragón</b> dégustation par Raquel Latre, Enodestino/13h	<b>Le quartier de El Tubo à Saragosse: paradis des tapas</b> par Javier Robles Association de Chefs de l'Aragón/14h	<b>Guara: vins et tapas après le canyoning</b> dégustation par Raquel Latre, Enodestino/15h	<b>Tout sur le Terasco, viande de l'Aragón</b> par Javier Robles Association de Chefs de l'Aragón/16h	<b>Séjours sur les routes des vins de l'Aragón</b> dégustation par Raquel Latre, Enodestino/17h	<b>Le quartier de El Tubo à Saragosse: paradis des tapas</b> par Javier Robles Association de Chefs de l'Aragón/18h	<b>Guara: vins et tapas après le canyoning</b> dégustation par Raquel Latre, Enodestino/19h				
	<b>FESTIN FRANCAIS</b>	<b>L'art de la truffe</b> par Plantin /12h	<b>L'art de la truffe</b> par Plantin /13h	<b>La Quenelle revisitée version Food Porn</b> par Saveurs de l'Ain/14h	<b>La Quenelle revisitée version Food Porn</b> par Saveurs de l'Ain/15h		<b>Poulet de Bresse à la crème revisité sur gaufre noire</b> par Saveurs de l'Ain/17h	<b>Poulet de Bresse à la crème revisité sur gaufre noire</b> par Saveurs de l'Ain/18h	<b>La Clairette de Die, la bulle nature</b> par Clairette de Die /19h	<b>Champagne &amp; Fromage, l'association qui match !</b> par Piper-Heidsieck /20h			
	<b>PUEBLA, MEXICO</b>			<b>Confection de pinatas</b> par Alpen Maya /14h	<b>Confection de pinatas</b> par Alpen Maya /15h		<b>Initiation de danse mexicaine</b> par Mi Casa es tu Casa /17h en ACCÈS LIBRE	<b>Initiation de danse mexicaine</b> par Mi Casa es tu Casa /18h en ACCÈS LIBRE	<b>Cuisinez une spécialité mexicaine</b> par Alpen Maya /19h	<b>Cuisinez une spécialité mexicaine</b> par Alpen Maya /20h			
	<b>ATELIERS COCKTAILS</b>			<b>Du cidre dans un cocktail ? Bien sûr !</b> par APPIE /13h		<b>Cocktail Factory !</b> par NINKASI /15h	<b>Saké de Kobé</b> par Kobé International Club/16h	<b>Saké de Kobé</b> par Kobé International Club/17h	<b>L'intensité du fruit en Cocktail</b> par Alain Milliat /18h	<b>L'intensité du fruit en Cocktail</b> par Alain Milliat /19h	<b>Cocktail Factory !</b> par NINKASI /20h	<b>Cocktail Factory !</b> par NINKASI /21h	
DRINK	<b>LA CAVE</b> de la Vallée de la Gastronomie	<b>Les vins blancs en Beaujolais #onnestpasrouge</b> par Inter Beaujolais /12h	<b>Du sud au nord du Beaujolais, à la découverte de la diversité des terroirs</b> par Inter Beaujolais /13h	<b>Blancs éternels de la vallée du Rhône nord</b> par Saint-Péray, Cornas /14h	<b>Les vins du Beaujolais, des vins bâtis pour la garde !</b> par Inter Beaujolais /15h	<b>À la découverte des IGP Collines Rhodaniennes : rouge et blanc !</b> par Intervins Sud-Est /16h	<b>À la découverte des vins blancs de l'IGP Ardèche, créatifs par nature</b> /17h	<b>Pépîte rouge de la vallée du Rhône nord</b> par Saint-Péray, Cornas /18h	<b>Accords toqués fromage et vin</b> par Les Toqués du Fromage/19h	<b>Accords toqués fromage et vin</b> par Les Toqués du Fromage/20h			
	<b>ATELIERS VINS</b> par Côtes du Rhône	<b>Gigondas millésime 2019 : puissance et richesse</b> /12h	<b>Initiez vous à la dégustation des vins des Côtes du Rhône</b> /13h	<b>Côtes du Rhône : un vignoble engagé</b> /14h	<b>Côtes du Rhône : des vins rouges en toute saison</b> /15h			<b>Tendances Rasteau, là où on ne l'attend pas</b> /18h	<b>Grenache, Viognier, Bourboulenc... les cépages blancs des Côtes du Rhône</b> /19h	<b>Côtes du Rhône : un vignoble engagé</b> /20h	<b>Côtes du Rhône : des vins rouges en toute saison</b> /21h		
	<b>ART SCHOOL</b> par OMART Table 1 Table 2			<b>Le petit labo de gélu !</b> par Toki /13h	<b>Le petit labo de gélu !</b> par Toki /14h	<b>Customisation de bombe</b> par Spirale /15h	<b>Customisation de bombe</b> par Spirale /16h	<b>Atelier de linogravure</b> par Kairos /17h	<b>Atelier de linogravure</b> par Kairos /18h	<b>Initiation au tufting</b> par Ortans /19h			
	<b>STREET ACADEMY</b>	<b>Initiations Longboard</b> par Board of Mangroove /11h30-13h30 en ACCÈS LIBRE (sessions de 30min)	<b>DEMO - Longboard dancing &amp; contest hippie jump</b> par Board of Mangroove /13h30-14h00	<b>DEMO - Taekwondo</b> par K-Food Fair COREE & TKDM /14h30-15h	<b>Initiation Dancehall</b> par Urban Arts Academy /14h30-15h15	<b>Initiation Afro House</b> par Urban Arts Academy /15h15-16h	<b>SHOW - Dancehall</b> par Urban Arts Academy /16h00 en ACCÈS LIBRE	<b>Initiation Skateboard</b> par Roule Qui Peut /16h30-17h30 en ACCÈS LIBRE	<b>Initiation Breakdance</b> par Urban Arts Academy /17h30-18h15	<b>Initiation Hip-hop</b> par Urban Arts Academy /18h15-18h50	<b>SHOW - Hip-hop</b> par Urban Arts Academy /18h50 en ACCÈS LIBRE	<b>Initiation Skateboard</b> par Roule Qui Peut /19h-20h en ACCÈS LIBRE	<b>DEMO - Skateboard &amp; DJ SET House</b> par Flemme Records /19h-21h30
	<b>FAMILY CORNER</b> soutenu par PROMOVAl			<b>Mon livre de recettes, comme un.e vrai.e chef.fe !</b> par Club Confettis /de 13h à 16h en ACCÈS LIBRE			<b>Atelier créatif en Anglais !</b> par Kids&Us /16h en ACCÈS LIBRE						
	<b>INFLUENCE LAB</b>			<b>Améliorer ses compositions culinaires pour une belle photo</b> par @fraiseetbasilic /14h	<b>Comment réussir une vidéo food porn sur les réseaux ?</b> par @m_arinesg /15h	<b>Créer le set parfait pour une photo food porn</b> par @plus_une_miette /16h							
	<b>ECOLAB</b> de la Métropole de Lyon	<b>Exploration culinaire : Pesto aux plantes méconnues</b> par Réve Gris & Cuisine créative /12h	<b>Exploration culinaire : Chantilly aux plantes surprenantes</b> par Réve Gris & Cuisine créative /13h	<b>Découverte du "faux-gras"</b> par CIE /14h	<b>Pâte à tartiner Bio !</b> par CIE /15h		<b>Cuisine anti-gaspi</b> par Crous de Lyon /17h	<b>Cuisine anti-gaspi</b> par Crous de Lyon /18h	<b>Cuisine anti-gaspi</b> par Crous de Lyon /19h				
	<b>STAND</b> de la Métropole de Lyon			<b>Fresque de l'alimentation : jeux d'animation ; peinture végétale ...</b> par L'Odysée de Maât/13h à 16h en ACCÈS LIBRE			<b>Animations ludiques</b> par l Cabas pour l étudiant /16h à 18h en ACCÈS LIBRE		<b>Fun &amp; Quizz, une alimentation raisonnée</b> par Linkee /18h à 20h en ACCÈS LIBRE				
GREEN	<b>BUS DES ESCALES SOLIDAIRES</b> Habitat & Humanisme	<b>Atelier « Cuisine du Monde »</b> par la brigade des Escales Solidaires & SINGA et Bellebouffe/11h30				<b>Atelier « Par et pour les enfants (6-8 ans) »</b> /14h30-15h30	<b>Bingo et Mocktails !</b> par le dispositif Arborescence/20h30-21h30 en ACCÈS LIBRE						

