

La Tienda

Chaque jour

10h00-14h30 et 16h30-21h30 DÉGUSTATION	Jamón ibérico. L'art de la coupe de jamón ibérico pata negra au couteau avec dégustation (non-stop) <i>Par le cortador professionnel Carmelo</i>
10h00-22h00 DÉGUSTATION	Exposition de plus de 250 produits et vins espagnols dans le marché des artisans (stand España) (non-stop)
10h00-11h00 (3x 15 min) DÉGUSTATION	Origine des fromages espagnols : Présentation de fromages ancestraux au lait cru de vache, de brebis et de chèvre <i>Par l'artisan fromager Pascual Fernández</i>
11h00-12h00 (3x 15min) DÉGUSTATION	L'huile d'olive et autres produits de base de la cuisine espagnole <i>Par les producteurs Domingo et Emilio</i>
11h30-12h30 (3x 15 min) DÉGUSTATION	La véritable Truffe noire : l'Espagne en tête de la production mondiale avec le 60%! Présentation de la production et de la culture par des agriculteurs de Teruel <i>Christian et Dimas - Aragón (Teruel)</i> <i>Excéptions: mercredi 30, à 11h30 Amuse Bouche</i>
12h00-13h00 (3x 15 min) DÉGUSTATION	Les vins d'Espagne, par région climatique <i>Par l'expert Rubén Rodrigo</i>
12h30-13h30 (2x 30min) MASTERCLASS	Terroirs du Nord d'Espagne. Élevage et production de qualité en respectant la nature. <i>Par l'éleveur et gastronome Roberto Aramburu</i> seulement vendredi, samedi et dimanche
13h00-14h00 (3x 15min) DÉGUSTATION	El arte de escanciar. Le cidre d'Asturies n'est pas comme les autres! Venez voir comment le servir avec Tino. <i>Tino Cortina, producteur de cidre et restaurateur</i>
16h30-17h30 (3x 15min) MASTERCLASS	Les huiles d'olives extra vierge d'Espagne. Qualité et fierté de tenir le 50% de la production mondiale <i>Par la présidente de l'association espagnole des huiles d'olive QVEXTRA!</i> seulement le samedi 3 décembre
17h30-18h30 (3x 15 min) DÉGUSTATION	Cidre de glace? Accords cidre et fromage. Une boisson d'exception. <i>Tino Cortina, producteur de cidre et restaurateur</i>
18h00-19h00 (3x 15min) DÉGUSTATION	Fromages ancestraux au lait de brebis. Manchegos à pâte dure et fromages à pâte mole. <i>Par les fromagers de "quesos de Hualdo"</i>
19h30-20h30 (3x 15 min) DÉGUSTATION	La véritable Truffe noire : l'Espagne en tête de la production mondiale avec le 60%! Présentation de la production et de la culture par des agriculteurs de Teruel <i>Christian et Dimas - Aragón (Teruel)</i> <i>Excéptions: jeudi 1er, à 20h30 Amuse Bouche</i>

Show Cooking (bar la Taberna)

(les plats peuvent être consommés au bar La Taberna)

Le matin

11h00-13h00 (4x20 min) SHOW COOKING	L'artichaut. Le chef Miguel García nous démontre les recettes de ce légume précieux et d'autres produits confits à l'huile d'olive <i>Chef Miguel García - Madrid</i>
11h00-13h00 (4x20 min) SHOW COOKING	De la Mer à l'assiette. Jon et Koldo présentent les pintxos du Pays Basque et les circuits courts de ses ingrédients de base. <i>Jon et Koldo – Pays Basque</i>
12h00-14h00 3x 30min SHOW COOKING	Préparation en direct de paella (arroces de Alicante, et pas seulement la paella!). Santa Pola, un paradis côtier avec une gastronomie exceptionnelle <i>Pepe Andreu, directeur de la confrérie de pêcheurs de Santa Pola</i>
12h00-14h00 4x 20min SHOW COOKING	De la tradition à la fusion. Les recettes et les ingrédients de la Méditerranée avec le chef Alex Gómez. Atelier de tapas et entrées <i>Chef Alex Gómez et ses compères - Valencia</i>

Au soir

17h00-19h00 (4x20 min) SHOW COOKING	L'artichaut. Le chef Miguel García nous démontre les recettes de ce légume précieux et d'autres produits confits à l'huile d'olive <i>Chef Miguel García - Madrid</i>
17h00-19h00 (4x20 min) SHOW COOKING	De la Mer à l'assiette. Jon et Koldo présentent les pintxos du Pays Basque et les circuits courts de ses ingrédients de base. <i>Jon et Koldo – Pays Basque</i>
18h00-20h00 3x 40 min SHOW COOKING	Préparation en direct de paella (arroces de Alicante, et pas seulement la paella!). Santa Pola, un paradis côtier avec une gastronomie exceptionnelle <i>Pepe Andreu, directeur de la confrérie de pêcheurs de Santa Pola</i>
18h00-20h00 4x 20 min SHOW COOKING	De la tradition à la fusion. Les recettes et les ingrédients de la Méditerranée avec le chef Alex Gómez. Atelier de tapas et entrées <i>Chef Alex Gómez et ses compères - Valencia</i>

SHOW COOKING - Horaires et jours variables – Invités suisses (restaurateurs)

(les plats peuvent être consommés au bar La Taberna)

JE 12h30-13h30	<p>Le centre espagnol de la Gruyère dévoile une de ses recettes secrètes! Les moules de Ángel.</p> <p><i>Ángel Campo, cuisinier du centre espagnol</i></p>
VE 19h30-20h30	<p>L'expert de la paella la plus exclusive de la Suisse nous rendre visite au show cooking. Connaisseurs et amateurs sont les bienvenus.</p> <p><i>Nur Paella à Berne (Manolo García, l'expert de Valencia)</i></p>
SA 13h00-14h00	<p>L'expert de la paella la plus exclusive de la Suisse nous rendre visite au show cooking. Connaisseurs et amateurs sont les bienvenus.</p> <p><i>Nur Paella à Berne (Manolo García, l'expert de Valencia)</i></p>
SA 17h00-18h00	<p>La fameuse tortilla à la truffe noire et autres gourmandises!</p> <p><i>Les Ibériques à Genève, un catering atypique</i></p>
DI 12h00-13h00	<p>Le respect de la tradition dans la modernité. Entrées et plats avec ingrédients espagnols.</p> <p><i>Frogs & Roses à Estavayer le lac (le cuisinier Imanol Arias)</i></p>
DI 15h00 – 15h30	<p>GRANDE TOMBOLA D'ESPAGNE – VOYAGE 3.000 Frs. Tirage au sort sur notre show cooking! Prenez vos billets dès à présent jusqu'à 14h30 du Dimanche 4 décembre.</p> <p><i>L'équipe de Les Ibériques vous offrent ce voyage de rêve</i></p>

Amuse-Bouche

Mercredi 30 novembre

11h30-12h30 (2x20 min) ATELIER	La véritable Truffe noire : l'Espagne en tête de la production mondiale avec le 60%! Présentation de la production et de la culture par des agriculteurs de Teruel <i>Christian et Dimas - Aragón (Teruel)</i>
12h30-13h15 (3x15 min) ATELIER	El arte de escanciar : le cidre d'Asturies n'est pas comme les autres! Venez voir comment le servir avec Tino, producteur et restaurateur <i>Tino Cortina - Asturias</i>
20h30-21h30 (2x20 min) MASTERCLASS	L'artichaut. Le chef Miguel García nous démontre les recettes de ce légume précieux et d'autres produits confits à l'huile d'olive <i>Chef Miguel García - Madrid</i>

Jeudi 1^{er} décembre

20h30-21h30 (2x20 min) ATELIER	La véritable Truffe noire : l'Espagne en tête de la production mondiale avec le 60%! Présentation de la production et de la culture par des agriculteurs de Teruel <i>Christian et Dimas – Aragón (Teruel)</i>
--	--

Vendredi 2 décembre

16h30-17h30 (2x20 min) MASTERCLASS	Les huiles d'olives extra vierge d'Espagne : qualité et fierté de tenir le 50% de la production mondiale. La présidente de l'association QVEXTRA ! dévoile les bienfaits de ce produit exceptionnel. <i>Herminia Millán – Andalucía (Sevilla)</i>
17h30-18h30 60 min MASTERCLASS	Asturias : recettes du terroir d'Asturias dans un étoile Michelin authentique, Casa Gerardo, depuis 1882. <i>Chef Marcos Morán – Asturias (1 Michelin, 3 Repsol)</i>
19h00-20h00 (2x20 min) ATELIER	Fromages ancestraux d'Espagne : deux fameux producteurs présentent ses fromages au lait cru de vache et de brebis de la production mondiale. <i>Pascual Fernández (Rey Silo) – Asturias</i> <i>Verónica Ruiz (quesos de Hualdo) – Castilla la Mancha (Toledo)</i>
20h30-21h15 (2x20 min) MASTERCLASS	Les huiles d'olives extra vierge d'Espagne : qualité et fierté de tenir le 50% de la production mondiale. La présidente de l'association QVEXTRA ! dévoile les bienfaits de ce produit exceptionnel. <i>Herminia Millán – Andalucía</i>

Samedi 3 décembre

15h00-15h45 ATELIER 45 min	Le cidre d'Asturias: boisson traditionnelle et précieux ingrédient Un chef étoilé, un producteur de cidre et un artisan fromager s'allient pour créer des recettes autour de ces produits. <i>Chef Marcos Morán – Asturias (1 Michelin, 3 Repsol)</i> <i>Tino Cortina – Asturias</i> <i>Pascual Fernández (Rey Silo) – Asturias</i>
--------------------------------------	---