

· PROGRAMME ·

· STÉPHANIE LE QUELLEC · PIERRE HERMÉ · YANN COUVREUR ·

ART'È GUSTU

LES RENCONTRES DU GOÛT ET DES SAVOIR-FAIRE

30 AVRIL . 1^{ER} MAI 2022

POISSONS
&
CITRONS
DE CORSE



ART'È GUSTU PROPOSE DE DÉCOUVRIR DIFFÉRENTS ESPACES,

dédiés aux produits et savoir-faire corses, aux dégustations et découvertes culinaires, aux rencontres de spécialistes de la gastronomie avec le patrimoine régional.

Cette année, ART'È GUSTU s'engage à réduire ses déchets et impose les gobelets réutilisables sur l'ensemble du festival.

Pour chaque boisson consommée, 1€ de consigne vous sera demandé pour le verre.

Ce verre peut être réutilisé à l'infini pendant le festival. À la fin de l'événement, il peut être rendu aux espaces retours, ou conserver comme souvenir !

① ENTRÉE DU FESTIVAL

Entrées disponibles sur place et en ligne

② ART'È MUNDU

Marché gourmand des meilleurs artisans et producteurs insulaires

③ ACCUEIL, CONSIGNE & ART'È LIBRI

Renseignements et réservations des activités disponibles
Espace dédicaces des invités

④ COMPTOIR & BOUTIQUE

Rafrâichissements
Boutique des produits du festival et librairie

⑤ ART'È CUCINA

Espace manghja è beie

⑥ PODIUM

Remise des prix du concours

⑦ MASTERCLASS

Démonstrations culinaires des parrains autour de la thématique mise à l'honneur

⑧ ATELIERS

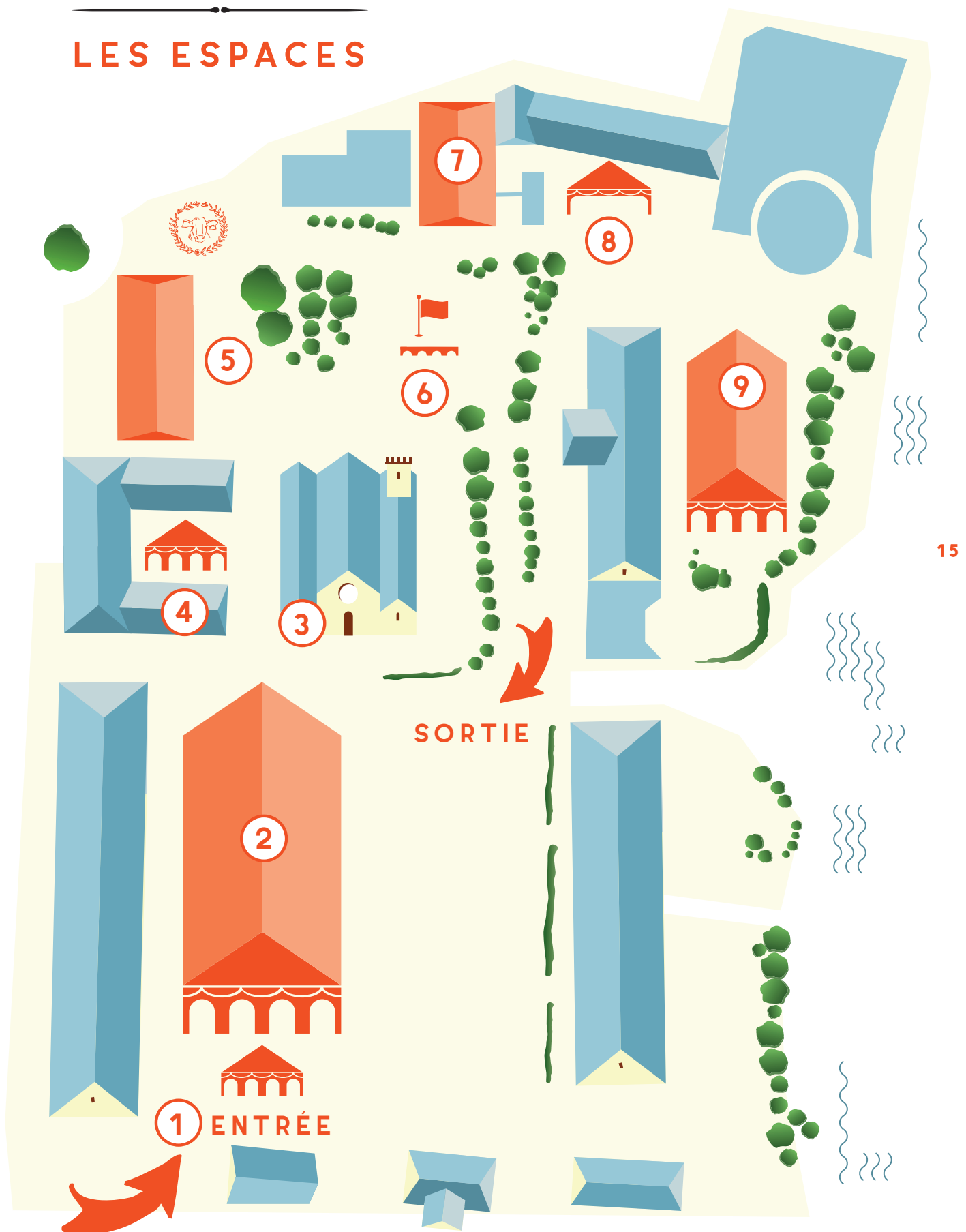
Animations et dégustations pour les petits et grands

⑨ BISTRONOME

Restaurant éphémère

ART'È GUSTU

LES ESPACES



SAMEDI 30 AVRIL 2022

10:00 - 19:00

COCKTAIL D'INAUGURATION

Entrée sur invitation

11:30

Réalisé par les apprenants
d'AMPARA Pôle de Formation
et d'Apprentissage
et de la Chambre des Métiers
et de l'Artisanat de Région
Corse

BEFORE

19:00 - 23:00

Avant soirée au Bar
à Champagne
Laurent Perrier

LA NOCTURNE

Entrées sur place
10 euros

À partir de 21:00

DJ Set

22:00 - 00:00

Live par Sirocko

ART'È CUCINA ⑤

Espace manghja è beie

10:00 - 19:00

BAR
À CHAMPAGNE
Laurent Perrier

BAR À HUITRES
L'Ile de Diana

BAR À GLACES
Pierre Geronimi

BAR À
GOURMANDISES
Pierre Hermé Paris

BEERTRUCK
Brasserie Pietra

BAR À COCKTAILS
Distillerie LN Mattei

VEAU À LA BROCHE
Jacques Abbaticci

NOUVEAUTÉS 2022

BAR À LOBSTER ROLLS
Homer Lobster

BAR À POKE BOWLS
ART'È GUSTU
& Pierre Chomet

FISHTRUCK U CAMIÒ
Ò Ma! Gourmandises
Mare & Gustu

BAR U SPUNTINU
L'Ortulinu, l'Oru di Piazza
& Valicella

ART'È MUNDU ②

Espace exposants
en libre accès

Animations par Loic Ballet

12:00

Visite des producteurs
par les parrains

BISTRONOME ⑨

Réservation en ligne dans la
limite des places disponibles
28 euros


12:00


Pique-nique face à la mer

JUAN ARBELAEZ

Chef Cuisinier

Entrepreneur & Top Chef 2012
-Paris

 Entrée : Sériole confite
Mare & Gustu et vierge de
tomatade fumée

 Plat : Pane Tonno (pain et
thon Mare & Gustu), crème
d'olive de kalamata, légumes
des terroirs de l'île de beauté

&

SÉBASTIEN BOUILLET

Chef Pâtissier

[Pâtisserie], [Chokola] & [Gôûter]
- Lyon

 Ô citrus

MASTERCLASS ⑦

Réservation en ligne
dans la limite des places
disponibles
40/50 euros

*Animations par Annabelle
Schachmes et Loïc Ballet*

14:00 – 15:00

PIERRE HERMÉ


Maison Pierre Hermé Paris

 **Soufflé Infiniment Citron
et Népita**

15:15 – 16:15

**STÉPHANIE
LE QUELLEC**


*La Scène ** - Paris*

 **Saint-Pierre, aiguillette
étuvée à l'eau de fleur de
bigaradier, asperges vertes,
agrumes corses**

16:30 – 17:30

**YANN
COUVREUR**

Yann Couvreur Pâtisserie

 **Tarte au citron bio
de Corse et miel
des Agriates**

ART'È LIBRI ③

Dédicaces en libre accès
des parrains

15:15 – 16:15

PIERRE HERMÉ

Maison Pierre Hermé Paris

16:30 – 17:30

**STÉPHANIE
LE QUELLEC**

*La Scène ** - Paris*

17:45 – 18:45

**YANN
COUVREUR**

Yann Couvreur Pâtisserie

ATELIERS ⑧

Réservation en ligne
dans la limite des places
disponibles
11 euros

10:30 – 11:30


**DENNY
IMBROISI**

*Chef Cuisinier
IDA, Epoca & Malro - Paris*

&

**SÉBASTIEN
RIALLAND**

*Pêcheur & Entrepreneur
Mare & Gustu - Furiani*

 **Thon blanc All'Amatriciana,
guanciale et Peperoncino
di Calabria**

12:00 – 13:00

**JUSTINE
PILUSO**

*Chef Cuisinière & Top Chef
2020, Dalloyau - Paris &
Trinity - Monaco*

 **Batch Cooking
avec Justine**

13:30 – 14:30

FRÉDÉRIC BAU

*Explorateur pâtissier
De la Maison Valrhona*

 **Trilogie infernale :
citrons, vanille et chocolat**

15:00 – 16:00

**JOHANNA
LE PAPE**

Chef Pâtissière Bien-Être

&

**LAURY
THILLEMAN**

*Animatrice et auteure
VIDA - Paris*

 **Baba vanille, citron
& thé noir**

16:30 – 17:30

JEFFREY CAGNES

Chef Pâtissier - Paris

 **Babka Corsica : Babka
au cédrat confit**

18:00 – 19:00

GUILLAUME QUENZA

Distillerie LN Mattei

 **Tout est bon dans le citron !
Cocktails maison**

DIMANCHE 1^{ER} MAI 2022

10:00 - 19:00

CONCOURS ENFANTS

Réservation en ligne
dans la limite des places
disponibles
Entre 8 et 12ans
Espace Ateliers
20,99 euros

 **Cake Infiniment**
Citron de Pierre Hermé,
décorations Valrhona

17:00
Remise des prix
devant l'espace Saint-Jacques

ART'È CUCINA ⑤

Espace manghja è beie

10:00 - 19:00

BAR
À CHAMPAGNE
Laurent Perrier

BAR À HUITRES
L'Ile de Diana

BAR À GLACES
Pierre Geronimi

BAR À
GOURMANDISES
Pierre Hermé Paris

BEERTRUCK
Brasserie Pietra

BAR À COCKTAILS
Distillerie LN Mattei

VEAU À LA BROCHE
Jacques Abbaticci

NOUVEAUTÉS 2022

BAR À LOBSTER ROLLS
Homer Lobster

BAR À POKE BOWLS
ART'È GUSTU
& Pierre Chomet

FISHTRUCK U CAMIÒ
Ò Ma! Gourmandises
Mare & Gustu

BAR U SPUNTINU
L'Ortulinu, l'Oru di Piazza
& Valicella


ART'È MUNDU ②

Espace exposants
en libre accès
Animations par Loic Ballet

BISTRONOME ⑨


Réservation en ligne dans la
limite des places disponibles
28 euros

12:00
JULIEN DUBOUÉ
Chef Cuisinier
BOULOM - Paris

 **Émincé de maigre**
Label Rouge, grecque
de légumes printaniers

&

FRANÇOIS
DAUBINET
Chef Pâtissier - Paris

 **NOVA, Crème de vanille**
et citrons corses confits

MASTERCLASS ⑦

Réservation en ligne
dans la limite des places
disponibles
40/50 euros

*Animations par Annabelle
Schachmes et Loïc Ballet*

15:30 – 16:30
Quatre mains


PIERRE HERMÉ
Maison Pierre Hermé Paris

&

YANN COUVREUR
Yann Couvreur Pâtisserie

 **Citron Givré**
Constellation

17:00 – 18:00
**STÉPHANIE
LE QUELLEC**
*La Scène ** - Paris*

 **Saint-Pierre, aiguillette**
étuvée à l'eau de fleur de
bigaradier, asperges vertes,
agrumes corses

ART'È LIBRI ③

Dédicaces en libre accès
des parrains

15:30 – 16:30
**STÉPHANIE
LE QUELLEC**
*La Scène ** - Paris*

16:45 – 17:45
YANN COUVREUR
Yann Couvreur Pâtisserie

17:45 – 18:45
PIERRE HERMÉ
Maison Pierre Hermé Paris

ATELIERS ⑧

Réservation en ligne
dans la limite des places
disponibles
11 euros

12:00 – 13:00
**GUILLAUME
QUENZA**
Distillerie LN Mattei

 **Tout est bon dans le citron !**
Cocktails maison

13:30 – 14:30
**JUSTINE
PILUSO**
*Chef Cuisinière & Top Chef
2020, Dalloyau - Paris
& Trinity - Monaco*

 **Batch Cooking**
avec Justine

15:00 – 16:00
JEFFREY CAGNES
Chef Pâtissier - Paris

 **Babka Corsica :**
Babka au cédrat confit

16:30 – 17:30
**JOHANNA
LE PAPE**
Chef Pâtissière Bien-Être

&
**LAURY
THILLEMAN**
*Animatrice et auteure
VIDA - Paris*

 **Baba vanille, citron**
& thé noir

18:00 – 19:00
FRÉDÉRIC BAU
*Explorateur pâtissier
De la Maison Valrhona*

 **Tout un flan**

· PARTENAIRES ·



ATELIER TB

B O B R U N



calarena



Chambre de Commerce
et d'Industrie
de Corse



CLOS FINIDORI



· PARTENAIRES ·



· PARTENAIRES ·

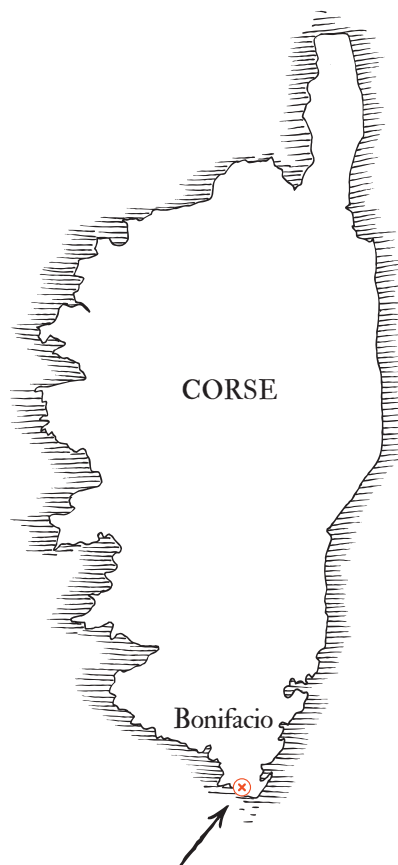


PAULE FATTACCIOLI
céramiste



PIERRE HERMÉ
PARIS





SITUATION GÉOGRAPHIQUE

BONIFACIO
Corse

39

ART'È GUSTU

*LES RENCONTRES DU GOÛT
ET DES SAVOIR-FAIRE*

Citadelle
20169 - Bonifacio - Corse
www.artegustu.com

TARIFS

Entrée sur place et en ligne : 5€
Bistronome réservation en ligne : 28€
Masterclass réservation en ligne : 40/50€
Atelier adultes réservation en ligne : 10€
Concours de cuisine enfants réservation en ligne : 20,99€

Réservation en ligne et dans la limite des places disponibles sur www.artegustu.com

ART'È GUSTU

*LES RENCONTRES DU GOÛT
ET DES SAVOIR-FAIRE*

Citadelle

20169 - Bonifacio - Corse

www.artegustu.com



art'è gustu



@artegustu

