



Jeudi 6 novembre 2025

10h	BP Coiffure CMA Formation Boulazac Démonstration de coiffure en live par Cécile Pau & Fiona Marquet apprenties médaillées d'or du concours national « Un des Meilleurs Apprentis de France »
12h	L'Atelier de Barthélémy Démonstration de la découpe de tesselles de mosaïque
12h30	Groix et Nature Présentation et dégustation des produits
13h	Kinna-Sens Dégustation et démonstration d'associations de saveurs
13h30	L'Opale Productions Création de Parfum : présentation de toutes les étapes de création d'un produit de parfumerie artisanal, de la création de la fragrance jusqu'à sa mise en flacon
14h	CAP Coiffure CMA Formation Boulazac Démonstration de coiffure en live par Cécile Pau & Fiona Marquet, apprenties médaillées d'or du concours national « Un des Meilleurs Apprentis de France »
16h	Luthier Victor Présentation de l'histoire et de la fabrication d'un ukulélé
16h30	La beauté des banalités Démonstration de tour de potier
17h	Maison SERBIN'S Saint-Tropez Création d'une robe de soirée incluant le dessin, le choix des matières et des fournitures, le patronage, la découpe, ainsi que la réalisation avec les finitions
17h30	Yves & Loré Démonstration de fabrication d'un sac à main en bois et cuir
18h	Brasserie Les Apidés Immersion dans l'univers brassicole : découverte des étapes de fabrication, mise en avant du miel de nos ruches et des ingrédients sélectionnés
18h30	Yodèn Présentation des produits – dégustation

Vendredi 7 novembre 2025

10h30	Vanig & Délices Dégustation de biscuits sucrés et crackers aux graines 100% BIO
11h	Savonnable Fabrication d'un baume naturel à base de cire d'abeille, doux et adapté à tous
11h30	Pom'Pom' Jeu olfactif autour de quelques ingrédients et dégustation à l'aveugle de parfums
12h	Payet & Rivière Découverte de l'histoire et des différentes étapes de fabrication du galabé, sucre traditionnel réunionnais. Dégustation et association en boissons et mets
12h30	Flanm & Saveurs Démonstration de l'art de sublimer l'assiette avec les produits Flanm & Saveurs
13h	Brasserie Les Apidés Immersion dans l'univers brassicole : découverte des étapes de fabrication, mise en avant du miel de nos ruches et des ingrédients sélectionnés
13h30	Maison Vertueux Dégustation de chocolat - Artisan torréfacteur de cacao
14h30	Photographie soufflée Démonstration du polissage du verre avec une platine électrique munie de disques diamantés de duretés différentes afin d'obtenir une brillance parfaite
15h	Papilles Cocktails Découvrez l'art du cocktail : apprenez à équilibrer les saveurs, à marier les bons ingrédients et à réaliser des cocktails savoureux... même chez vous !

Samedi 8 novembre 2025

10h30	Déco Trèfle Transformation de déchets marins en luminaires et objets uniques
11h	Sève et Copeaux Explications des différentes étapes de la fabrication d'une planche en « bois de bout » et ses principes d'assemblage
11h30	BM Glacier CMA Formation Beausset Fabrication de glaces par Emilie Pasero, apprentie glacière
12h30	Entre Tounette et Canette Démonstration des Cacharpes : une écharpe qui se transforme si besoin en capuche...
13h	Tibrazié Présentation du Titoo, un poêle à bois artisanal conçu pour les habitats alternatifs
13h30	Les Diableries Présentation de l'entreprise et dégustation
14h	L'Opale Productions Création de parfum : présentation de toutes les étapes de création d'un produit de parfumerie artisanale, de la création de la fragrance jusqu'à sa mise en flacon
14h30	Photographie soufflée Polissage du verre avec une platine électrique munie de disques diamantés de duretés différentes pour une brillance parfaite
15h	Papilles Cocktails Découvrez l'art du cocktail : apprenez à équilibrer les saveurs, à marier les bons ingrédients et à réaliser des cocktails savoureux... même chez vous !
15h30	Teori Studio Démonstration de filage au rouet et initiation au filage au fuseau corse
16h	Maison Jouvaud Glaçage de fruits confits
16h30	Les Gourmandises de Nathalie Démonstration gourmande et dégustation d'un dessert normand
17h	La Rose Trémière Démonstration d'une pâte à savon par saponification à froid
18h	Distillerie du Bugey Démonstration de la Distillerie, de ses gins et liqueurs artisanales

Dimanche 9 novembre 2025

10h	BP Esthétique CMA Formation Val Parisis Démonstration de body painting et maquillages en live par Clara Fyot, meilleure apprentie de France 2024, Christilla Alliot, Meilleure apprentie de France 2025 et leur coach Jennifer Ekherian
12h30	Flanm & Saveurs Démonstration de l'art de sublimer l'assiette avec les produits Flanm & Saveurs
13h	Mezenk Dégustation et cocktails de spiritueux
13h30	Payet & Rivière Découverte de l'histoire et des différentes étapes de fabrication du galabé, sucre traditionnel réunionnais. Dégustation et association en boissons et mets
14h	Savonnable Fabrication d'un baume naturel à base de cire d'abeille, doux et adapté à tous
15h	Papilles Cocktails Découvrez l'art du cocktail : apprenez à équilibrer les saveurs, à marier les bons ingrédients et à réaliser des cocktails savoureux... même chez vous !
15h30	Distillerie Louis Couderc Présentation & dégustation de spiritueux
16h	Les gourmandises de Nathalie Démonstration gourmande et dégustation d'un dessert normand
16h30	Maison Vertueux Dégustation de chocolat - Artisan torréfacteur de cacao