

EN RÉGIONS :



EN ÎLE-DE-FRANCE :

- Evaluation sensorielle des vins : 12/10/19
- Jus de fruits : 18/10/19
- Vins de Provence : 18/10/19
- Rhums : 19/10/19
- Confitures : 19/10/19
- Bières : 19/10/19
- Vins du Val de Loire : 15/11/19
- Chocolat : 16/11/19
- Jambons : 16/11/19
- Vins de Bordeaux : 16/11/19
- Evaluation sensorielle des vins : 16/11/19
- Vins du Sud-Ouest : 22/11/19
- Vins du Languedoc : 23/11/19
- Evaluation sensorielle des vins : 23/11/19
- Viande d'agneau : 23/11/19
- Saucisses fumées, de Strasbourg, Knacks : 30/11/19
- Evaluation sensorielle des vins : 30/11/19
- Floc, Pineau, Pommeau et autres Mistelles : 6/12/19
- Rillettes de porc : 7/12/19
- Evaluation sensorielle des vins : 7/12/19
- Huiles d'olive : 7/12/19
- Viandes bovines : 7/12/19
- Foies gras et magrets : 13/12/19
- Pâtés : 14/12/19
- Eaux de vie : 14/12/19
- Evaluation sensorielle des vins : 14/12/19
- Vins du Roussillon et vins doux naturels - niveau 2 : 10/01/20
- **NOUVEAU** : Armagnac : 11/01/20
- Evaluation sensorielle des vins : 11/01/20
- Fromages : 16/01/20
- Liqueurs, absinthes et crèmes de fruits : 17/01/20
- Yaourts et desserts : 17/01/20
- Examen à cru des volailles : 18/01/20
- Evaluation sensorielle des vins : 18/01/20
- Beurre et crèmes : 18/01/20
- Vins de la Vallée du Rhône - niveau 2 : 24/01/20
- Piment d'Espelette : 25/01/20
- Apéritifs anisés et liqueurs de plantes : 25/01/20
- **NOUVEAU** : Whiskys : 31/01/20
- Evaluation sensorielle des vins : 01/02/20