



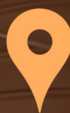
FESMa
FESTIVAL LA MARMITE

De la ferme à l'assiette

1^{ère} Edition

du
09 MAI
au
15

2022



LOMÉ
ESPLANADE
PALAIS DES CONGRÈS

PROGRAMME

Lundi 09 mai

18h 30 | **Célébration de la Journée de l'Europe**
Salle Fazao Hôtel 2 Février

Mardi 10 mai **Début de la Foire du FESMA**

08h | **Ouverture du Colloque international**
Thème : « Gastronomie et enjeux contemporains »
Auditorium de l' Université de Lomé

13h-14h30 | **Buffet de dégustation des mets des 5 régions du Togo**
"Village du Festival" érigé en face de l'Auditorium

17h30 | **Clôture du Colloque international**

Mercredi 11 mai Esplanade du Palais des Congrès

- 09h Marmite du jour** Pays à l'honneur : Ghana, Burkina-Faso.
- 10h Master Class 1**
11h15 Manioc en mille feuille au mètre et diamant jaune, animé par Chef O'Miel (Gabon)
- 12h15 Master Class 2**
13h45 La banane plantain sous plusieurs formes de présentation gastronomique, animé par Chef Yapi (Côte d'Ivoire)
- 15h Ouverture officielle de la Foire**
- 16h 15 Master Class 3**
17h30 L'usage des farines africaines dans la cuisine moderne (les pâtes fraîches), animé par Chef Senda (Togo)
- 18h Soirée 100% Reggae**, avec le groupe Révélation Band

Jeudi 12 mai Esplanade du Palais des Congrès

- 09h Marmite du jour** Pays à l'honneur : Gabon, Bénin et Madagascar
- 09h30 EZEVIO SIKA** : Concours de la meilleure école de cuisine
- 09h30 Master Class 1**
10h45 Viennoise de feuilles de tarot posé sur dos de poisson, animé par Chef Yapi (Côte d'Ivoire)
- 11h Master Class 2**
12h15 L'usage des farines alternatives pour faire de la pizza, notamment farine sorgho, mil ou manioc, animé par Chef Senda (Togo)
- 18h Soirée Karaoké géant, jeux et Animation DJ.**

Vendredi **13** mai Esplanade du Palais des Congrès

- 09h** | **Marmite du jour** Pays à l'honneur : Cameroun et Côte d'Ivoire
- 09h**
10h30 | **Master Class 1**
Parfums et saveurs de Madagascar (Vanille, chocolat, poivre sauvage, épices spécifiques etc.) animé par Chef Lalaina (Madagascar)
- 10h30**
11h45 | **Rencontres B to B**
- 12h**
13h15 | **Master Class 2**
La fusion des techniques et des ingrédients (théorique), animé par Senda (Togo)
- 13h30**
14h45 | **Master Class 3**
Plat gastronomique et visuel : les différents types de dressage d'un plat, synchronisation des couleurs et concordance du goût, animé par Chef Joseph (Cameroun)
- 15h**
16h15 | **Master Class 4**
Un atelier gastronomique sur Caviar Malgache (Le RoVa), animé par Chef Lalaina
- 18h00** | **Soirée Concert**
Juliano et Ghattovi
- 20h00** | **Diner des chefs**
Hôtel Ahoefa, Lomé



Samedi **14** mai **Esplanade Palais des Congrès**

09h30 | **Marmite du jour**

09h30
10h45 | **Master Class 1**
Booster son business grâce au digital, animé par Athanase Butu-Agadezukpo, CEO e-business-Afrique

11h
12h15 | **Master Class 2**
Les principes d'une cuisine simple, naturelle et gourmande, animé par Ida d'Almeida

12h30
13h45 | **Master Class 3**
Comment réussir son packaging, animé par Essy Kodjo

14h
15h15 | **Master Class 4**
Analyse des dangers, les points critiques et leur maîtrise dans le domaine de l'hôtellerie (HACCP), animé par Chef Bienvenu (Bénin)

15h30
15h45 | **Master Class 5**
Cuisine zéro déchet, animé par Chef O'Miel (Gabon)

16h
17h15 | **Master Class 6**
l'importance de l'hygiène alimentaire, animé par Klutsé Prospère (Togo)

18h | **Soirée Concert Old School : Wedy et Small Popy**

19h30 | **Soirée de Gala VIP** (Dress Code : Tenue africaine)
Hôtel du 02 Février, Salle Fazao
Buffet géant de mets locaux et de découverte de la cuisine africaine proposé par 15 chefs ;
Prestations de groupes folkloriques ;
Prestations d'artistes de la chanson (KING MENSAH, AFIA MALA) et humoriste (Professeur Abawoe)
Remise de prix et de trophées (Maman Marmite 2022)

Dimanche **15** mai **Esplanade Palais des Congrès**

Grand Concert avec SETHLO et ETANE
Cérémonie de Clôture du Festival