

MERCI
CHEF!

ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ
SEMAINE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

25/02-01/03/2024



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

25/02/2024

18:30 | Four Seasons Astir Palace Hotel – Avra Bar

ΒΡΑΔΙΑ ΕΝΑΡΞΗΣ : « ΚΟΚΤΕΙΛΣ Α ΛΑ ΓΑΛΛΙΚΑ » (COCKTAILS À LA FRANÇAISE) ***

Παρουσία του βραβευμένου « MOF » **Maxime HOERTH**, και των μπάρμαν **Hugo TOGNI** από το μπαρ *Pompette* στο Τορόντο, **Corentin GAUDIN** και **Nico de SOTO** από το μπαρ *Danico* στο Παρίσι.

Από 25/02 έως 01/03/2024

*** **ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ** από τον βραβευμένο « MOF » ζαχαροπλαστικής **Arnaud LAHRER**, σε συνεργασία με το ζαχαροπλαστέιο **Madame Fraise**. Διαθέσιμο στις πλατφόρμες εξ αποστάσεως πώλησης.

*** **ΚΟΚΤΕΙΛ Α ΛΑ ΓΑΛΛΙΚΑ** από την Αγάπη ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΥ στο μπαρ **A for Athens cocktail bar & restaurant**

26/02/2024

09:00-13:00 | Τζάνειο Νοσοκομείο

ΦΙΛΑΝΘΡΩΠΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΣΕΦ ΙΑΚΩΒΟ ΑΠΕΡΓΗ ***

Προετοιμασία του πιάτου της ημέρας από τον Σεφ **Ιάκωβο Απέργη** και δωρεά στο νοσοκομείο (400 σοκολάτες **Cacao Barry** και μια μηχανή κοπής λαχανικών του γαλλικού οίκου **ROBOT-COUPÉ** από την **ΕΜΚΟ ΚΟΥΤΕΛΑΣ**)

14:00-21:00 | Madonna Upper Market

ΕΚΔΗΛΩΣΗ « RACLETTE » ***

Το **Madonna Upper Market** και η εταιρία **Bridor** μυσούν το κοινό στον κόσμο της raclette και παρουσιάζουν τα προϊόντα της εταιρίας **Bridor**.

18:00-20:00 | Πρεσβεία Γαλλίας

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ « ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ » ***

Η βραβευμένη «MOF» Σεφ ψαριών **Eulalie RUS** και η Σεφ του εστιατορίου *Eni Evane* στο Παρίσι **Ντίνα ΝΙΚΟΛΑΟΥ** προσκαλούν 30 βραβευμένους Σεφ σε μια παρουσίαση και γευσιγνωσία στρειδιών, οστράκων Saint-Jacques, γαλάζιου αστακού και καβουριών (**Arapis Seafood**), συνοδεία γαλλικών κρασιών (**Trinity Wines**).

20:00 | Εστιατόριο « Άκρα»

MENOU 8 ΧΕΡΙΑ (menu à huit mains) ***

Δείπνο από τον Σεφ **John ARGAUD** και τον Σεφ του εστιατορίου « Άκρα» **Γιάννη Λουκάκη**
Επιδόρπιο από την Σεφ **Marie SIMON**, παγκόσμια πρωταθλήτρια γλυκών τεχνών και τον Σεφ ζαχαροπλαστικής **Σπύρο ΠΕΔΙΑΔΙΤΑΚΗ**, εστιατόριο « Άκρα».

27/02/2024

11:00-14:00 | Σχολή Τουριστικών, Ξενοδοχειακών και Γαστρονομικών Σπουδών «Le Monde»

MASTER CLASS « ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ » ***

Ο Pascal BERNON, Σεφ του οίκου *Rougié*, σε συνεργασία με την εταιρεία *De Gustibus*, μοιράζεται με τους μαθητές τις συνταγές του με βασικό υλικό την πάπια.

13:00 | Πρεσβεία Γαλλίας

ΟΙΝΟΓΕΥΣΙΑ ΓΑΛΛΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ***

Η Πρεσβεία της Γαλλίας και η *Trinity Wines* προσκαλούν τους Έλληνες σομελιέ σε μια «περιήγηση της Γαλλίας και των κρασιών της».

16:00-19 :00 | Ξενοδοχείο Academias Hotel

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ MASTER CLASS: « ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ » ***

Η βραβευμένη «ΜΟF» Σεφ ψαριών *Eulalie RUS* και η Σεφ του εστιατορίου *Eni Evane* στο Παρίσι **Ντίνα ΝΙΚΟΛΑΟΥ** αποκαλύπτουν τα μυστικά των θαλασσινών: στρείδια, όστρακα *Saint-Jacques*, γαλάζιος αστακός και καβούρια. Σε συνεργασία με τις εταιρίες *Arapis Seafood* και *Trinity Wines*.

17:00-19:h00 | Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος – « Maya le Bistro »

ΜΠΑΡ ΜΕ ΚΡΟΥΑΣΑΝ ***

Η *Délifrance* προσκαλεί το κοινό να δοκιμάσει γαλλικά κρουασάν.

17:30-20:30 | Σχολή Le Monde

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ MASTER CLASS: « ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ » ***

Ο Pascal BERNON, Σεφ του οίκου *Rougié*, σε συνεργασία με την εταιρεία *De Gustibus*, μοιράζεται με τους επαγγελματίες τις συνταγές του με βασικό υλικό την πάπια.

18:00-19:00 | Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος – « Maya le Bistro »

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΚΡΕΠΑΣ ***

Το Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος προσκαλεί το κοινό να δοκιμάσει κρέπες.

19:00 | Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος – Auditorium Theo Angelopoulos

ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΗΣ ΤΑΙΝΙΑΣ «À LA BELLE ÉTOILE». ΘΑ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕΙ ΣΥΖΗΤΗΣΗ ***

Αυτοβιογραφική ταινία του Sébastien Tulard. Θα ακολουθήσει συζήτηση με τους **Στέλιο Παρλιάρο** (Σεφ ζαχαροπλαστικής), **Arnaud Larher** (βραβευμένος MOF ζαχαροπλαστικής) και **Marie SIMON** (παγκόσμια πρωταθλήτρια γλυκών τεχνών). Ταινία με ελληνικούς υπότιτλους.

19.00 | Ξενοδοχείο Academias Hotel – NYX rooftop

ΒΡΑΔΙΑ ΑΦΙΕΡΩΜΕΝΗ ΣΤΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ ***

Παρουσίαση και γευσίγνωσία στρειδιών από την βραβευμένη «ΜΟF» Σεφ ψαριών *Eulalie RUS*.

28/02/2024

09:30-11:30 | Ελληνογαλλική Σχολή Αθηνών «Άγιος Παύλος»

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ***

Η Σεφ ζαχαροπλαστικής βραβευμένη με τον τίτλο της «παγκόσμιας πρωταθλήτριας γλυκών τεχνών» **Marie SIMON**, μυεί τους μαθητές του δημοτικού σχολείου της Ελληνογαλλικής Σχολής Αθηνών «Άγιος Παύλος» (με πιστοποίηση LabelFrancÉducation) στα μυστικά της ζαχαροπλαστικής και της ισορροπημένης διατροφής.

10:00 | Πρεσβεία της Γαλλίας

ΦΙΛΑΝΘΡΩΠΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ « ΚΡΕΠΕΣ » ***

Οι προσκεκλημένοι Σεφ ετοιμάζουν κρέπες για τα παιδιά που φιλοξενούνται σε φιλανθρωπικά ιδρύματα.

Σε συνεργασία με τις εταιρίες *Air France*, *Valrhona – Deals* και *Δειπνοσοφιστήριο*.

29/02/2024

10:00-15:00 | Cacao Barry Chocolate Academy

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ MASTER CLASS « ΣΟΚΟΛΑΤΑ » ***

Επαγγελματικό σεμινάριο σοκολάτας από τον βραβευμένο MOF ζαχαροπλαστικής Σεφ **Arnaud LARHER**, και τον Σεφ chocolatier **Philippe MARAND**.

11:30-14:00 | Σχολή Τουριστικών, Ξενοδοχειακών και Γαστρονομικών Σπουδών «Le Monde»

MASTER CLASS « ΤΥΡΙ » ***

Η βραβευμένη MOF τυροκομίας Σεφ **Laëtitia GABORIT** μυεί τους μαθητές της σχολής στην επεξεργασία του τυριού, στον τρόπο παρουσίασης μιας πιατέλας τυριών και στον τρόπο συνδυασμού ενός γαλλικού τυριού με τοπικά προϊόντα.

Σε συνεργασία με το κατάστημα *Nora's Deli*.

15:00 | Πρεσβεία της Γαλλίας

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΤΥΠΟΥ ***

Συνάντηση των δημοσιογράφων με τους προσκεκλημένους Σεφ.

18:00-20:30 | Κατάστημα Nora's Deli

ΒΡΑΔΙΑ ΑΦΙΕΡΩΜΕΝΗ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ ***

Με την βραβευμένη MOF τυροκομίας Σεφ Laëtitia GABORIT

20:00 | Athens Capital Center Hotel - MGallery

ΔΕΙΠΝΟ 4 ΧΕΡΙΑ (Dîner à quatre mains) ***

Με τον βραβευμένο με 1 Αστέρι Michelin Σεφ **Johann CHAPUIS** και τον Σεφ του εστιατορίου MGallery **Δημήτρη Μπούτσαλη**.

01/03/2024

19h00 | Πρεσβεία της Γαλλίας

ΔΕΞΙΩΣΗ ΛΗΞΗΣ ***

***** Εκδηλώσεις ανοιχτές για το κοινό – δωρεάν**

***** Εκδηλώσεις ανοιχτές για το κοινό – επί πληρωμή**

***** Εκδηλώσεις – συμμετοχή μόνο με πρόσκληση**

***** Εκδηλώσεις φιλανθρωπικές ή εκπαιδευτικές**

Διευθύνσεις :

Four Seasons Astir Palace Hotel – « Avra Bar », Απόλλωνος 40, Βουλιαγμένη
A for Athens cocktail bar & restaurant, Μιαούλη 2-4, Μοναστηράκι - Αθήνα
Madame Fraise Λεωφόρος Υμηττού 225 & Φρύνωνος, Παγκράτι– Αθήνα
Τζάνειο Νοσοκομείο Ζαννή & Αφεντούλη, Πειραιάς
Madonna Upper Market, Λεωφόρος Θησέως 2, Δροσιά
Πρεσβεία Γαλλίας, Βασιλίσσης Σοφίας 7, Αθήνα
Εστιατόριο Άκρα, Αμύντα 12, Παγκράτι– Αθήνα
Σχολή Le Monde, Θεσσαλονίκης 45, Μοσχάτο, Αθήνα
Ξενοδοχείο Academias Hotel, Ακαδημίας 38, Αθήνα
Ελληνογαλλική Σχολή Αθηνών «Άγιος Παύλος», Πολυλά 5, Αθήνα
Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος, Σίνα 31, Αθήνα
Cacao Barry Chocolate Academy Greece, Αγίου Κωνσταντίνου 52 – Μαρούσι
Nora's Deli, Αναπήρων Πολέμου 10, Κολωνάκι
Hôtel MGallery, Ελευθερίου Βενιζέλου 4, Πλατεία Συντάγματος

« MERCI CHEF ! – ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ » ΑΠΟ 25/02 ΕΩΣ 01/03/2024

