



Monte-Carlo GASTRONOMIE

26
SINCE 1995

**VENDREDI
24 NOV**

10h Sélection des exposants dans le cadre du concours « Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur » sous l'égide de Dominique MILARDI, Président de l'Association Monégasque des Sommeliers, Jean-Pierre ROUS, Président de l'Association Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur et Antonio FOCHI, Premier Maître d'hôtel au Méri dien Beach Plaza Monaco.

10h - 16h Concours « Maestro Chef » QUARTS DE FINALE / 8 candidats.

Recette : Invente ton raviole d'automne salée ou sucrée.

Jury cuisine : Nicolas PETIT - Chef à domicile & Gagnant Super Yacht Chef Competition 2022.

Jury dégustation : Président Jean-Laurent BASILE - Chef des Thermes Marins de Monte-Carlo,
Mohamed GHANEM - Sous Chef de cuisine au Palais Princier,
Jean-Louis PRAPANT - Chef de cuisine à la retraite,
Elodie CHANTREL - gagnante Maestro Chef 2022.

16h30 - 17h30 Démonstration de **Jean-Laurent BASILE**,
Chef des Thermes Marins de Monte-Carlo :
Saumon gravelax à la betterave, risotto céleri, jus detox à l'avocat.

18h - 19h Remise des prix des « Chroniqueurs Gastronomiques »
par Jean-Pierre ROUS, Président de l'Association Slow Food Monaco
Riviera Côte d'Azur.

19h - 21h Cocktail en faveur de la Fondation Flavien, lutte contre les cancers
pédiatriques et les maladies rares, parrainé par Mauro COLAGRECO Chef du
restaurant Mirazur.



Monte-Carlo GASTRONOMIE

26

SINCE 1995

SAMEDI
25 NOV

10h00 - 14h20 Concours «Maestro Chef» DEMI-FINALES 1^{ère} partie / 2 candidats.

Recette : Filet de sole roulé farce fine, jus de coquillages, 2 garnitures libres sur le buffet.

Jury cuisine : Marc MACCARI - Chef de l'Ambassade de France à Monaco.

Jury dégustation : Président Pascal GARRIGUES - Chef exécutif au Monte-Carlo Beach,
Frédéric RAMOS - Chef au Novotel Monte-Carlo,
Nicolas DAVOUZE - Chef au restaurant la Maison de Bâcon,
Elodie CHANTREL - gagnante Maestro Chef 2022.

15h - 16h Démonstration de **Cristian CUCCU**, chef pizzaiolo à l'Hôtel de Paris:
Fregola Sarda, au petit ragoût de fruits de mer de nos côtes.

16h30 - 18h Démonstration d'**Antonio FOCHI**, Premier Maître d'hôtel Meridien Beach Plaza
Monaco: mise en valeur du métier de Maître d'hôtel suivi d'une démonstration
et d'une dégustation de crêpes flambées.

18h30 - 19h30 Démonstration Exposit **Marco Venturino Gelatiere**
élu Meilleur Glacier du Monde 2022 par Gelato festival World Ranking:
La vraie crème aux œufs telle qu'elle était fabriquée à la fin du XIX^e siècle,
avec seulement quatre ingrédients.



Monte-Carlo GASTRONOMIE

26

SINCE 1995

DIMANCHE
26 NOV

10h30 - 11h30 Démonstration de **Patrice GUILLET**,
sous-chef de cuisine du Café de Paris Monte-Carlo :
Noix de Saint Jacques sautées, crème de brocoletti siciliani, jeunes pousses d'épinards,
chutney de mangue et gingembre, sauce curry et safran.

12h - 15h15 GRANDE FINALE MAESTRO CHEF / 2 candidats

Recette : Canard en deux préparations: Pastilla de cuisse de canard confite,
magret rosé aux myrtilles, ballotin de choux vert, châtaigne et carotte.

Dessert : Invente ton Cupcake.

Jury cuisine : Simon GANACHE - 1er Sous-Chef Executif au Yacht Club de Monaco.

Jury dégustation : Président Philippe JOANNES - MOF &

Président des meilleurs ouvriers de France Région Sud,

Luc GAMEL - MOF,

Gilles BRUNNER - Président du Grand Cordon d'Or,

Elodie CHANTREL - gagnante Maestro Chef 2022.

15h30 - 16h15 Démonstration de **Carolina Cakes** :

Confection et décoration de Cupcake & Montage et décoration d'un layer cake.

16h30 - 17h30 Démonstration du Chef Péruvien **Rodrigo FERNANDINI** :

Steak Tartare Causa (plat fusion) + Tiradito Nikkei (cuisine nippo-peruvienne).

18h - 19h Démonstration de **Simona PINTO**: Purcidduzzi salentini.



CAROLI COM
GROUPE CAROLI



GROUPE CAROLI



Monte-Carlo GASTRONOMIE

26
SINCE 1995

LUNDI
27 NOV

10h - 12h 2^{ÈME} CONCOURS MAESTRO KIDS / 6 enfants / Thème: Cookies

Organisé par l'Association Monaco Goût et Saveurs, suivi de la remise des prix des gagnants des éditions précédentes de la semaine du goût.

Assistants cuisine : Joël GARAULT - Président Monaco Goût et Saveurs, Mohamed GHANEM - Sous-Chef de cuisine au Palais Princier.

Jury dégustation : Président Julien BALDACCHINO - Chef à la Mairie de Monaco, Nicolas PETIT - Chef à domicile & gagnant Super Yacht Chef Competition 2022, Jean-Louis PRAPANT - Chef de cuisine à la retraite, Olivia ANDREONI - Exposante Back to Cookies.

12h30 - 13h30 Démonstration de **Clara GERMAIN**,

Cheffe à domicile & Grand Cordon d'Or 2017:

Ravioles scamorza fumée, cuisson au vin rouge, émulsion parmesan, noisettes.

14h - 15h Démonstration de **Gianluca STROBINO**,

Chef de cuisine de l'Hôtel de Paris, Monte-Carlo:

Tataki de thon au sésame noir & salades du moment.

15h30 - 16h30 Démonstration de **Marc MACCARI**,

Chef de cuisine de l'Ambassade de France à Monaco:

Filet de saumon au jus d'huîtres des Perles de Monaco, mousseline de patate douce.

17h Grand tirage au sort du 26ème Monte-Carlo Gastronomie.



CAROLI COM
GROUPE CAROLI



GROUPE CAROLI