

Atelier Electrolux

Animé par **Michel TANGUY** accompagné des élèves de l'École Ferrandi Paris

JEUDI 9 MAI

20^h00 > 20^h45
21^h15 > 22^h00
22^h30 > 23^h15

Kevin Kowal / L'Inédit
Julien Bouchet / Ibrik Kitchen
Julien Bouchet / Ibrik Kitchen

VENDREDI 10 MAI

12^h15 > 13^h00
13^h30 > 14^h15
14^h45 > 15^h30
20^h00 > 20^h45
21^h15 > 22^h00
22^h30 > 23^h15

Dina Nikolaou / Evi Evane
Dina Nikolaou / Evi Evane
Vincent Valton / Institut Le Cordon Bleu Paris
Mikaela Liaroutsos / Etsi
Mikaela Liaroutsos / Etsi
Mikaela Liaroutsos / Etsi

SAMEDI 11 MAI

12^h15 > 13^h00
13^h30 > 14^h15
14^h45 > 15^h30
20^h00 > 20^h45
21^h15 > 22^h00
22^h30 > 23^h15

Chef Damien & Chef Christophe / 750g – Spécial enfants
Chef Damien & Chef Christophe / 750g – Spécial enfants
Éric Briffard / Institut Le Cordon Bleu Paris
Édouard Chouteau / Anne du Pavillon de la Reine
Simon Manoukian / École Ritz-Escoffier
Simon Manoukian / École Ritz-Escoffier

DIMANCHE 12 MAI

12^h15 > 13^h00
13^h30 > 14^h15
14^h45 > 15^h30
20^h00 > 20^h45
21^h15 > 22^h00
22^h30 > 23^h15

Jean Seveignes / Café des Ministères – Spécial enfants
Jean Seveignes / Café des Ministères – Spécial enfants
Olivier Boudot / Institut Le Cordon Bleu Paris
Gabriele Muti / Uncino
Gabriele Muti / Uncino
Gabriele Muti / Uncino

RECETTES PRÉSENTÉES*

Kevin Kowal / L'Inédit : Cabillaud vapeur mariné au thym et citron, tartare de coquillages et émulsion iodée

Julien Bouchet / Ibrik Kitchen : Poivrons farcis au fromage de brebis et olives, polenta grillée

Dina Nikolaou / Evi Evane : Kritharoto aux crevettes

Vincent Valton / Institut Le Cordon Bleu Paris : Sablé chocolat praliné

Mikaela Liaroutsos / Etsi : Salade tiède d'encornets aux olives et câpres, condiment skordalia

Chef Damien / 750g – Spécial enfants : Jardin potager

Chef Christophe / 750g – Spécial enfants : Verrine légère aux fruits de saison

Éric Briffard / Institut Le Cordon Bleu Paris : Variation de tomates de jardin, caillé de chèvre, pesto rouge à la grenade, poulpe fumée

Édouard Chouteau / Anne du Pavillon de la Reine : Soufflé au Beaufort, Roquette et amandes fumées

Simon Manoukia / École Ritz-Escoffier : Les cerises à la mélasse de grenade, canette rôtie, asperge sauvage parfumée à la fève de Tonka

Jean Seveignes / Café des Ministères – Spécial enfants : Vol-au-vent junior

Olivier Boudot / Institut Le Cordon Bleu Paris : Mini brioches aux pralines roses

Gabriele Muti / Uncino : Spaghetti à l'araignée de mer

* Toutes les recettes sont à retrouver
sur le site www.tasteofparis.com