

Théâtre Laurent-Perrier

Animé par **Deborah RUDETZKI** et **Loïc BALLET**

JEUDI 17 MAI

- 19^h45 > 20^h15** **Maison Rostang** / Nicolas Beaumann – Laurent-Perrier / *Les secrets d'une assiette étoilée*
20^h45 > 21^h15 **San Hoon Degeimbre** / L'Air du Temps / *Le légume sous toutes ses formes et des plus inattendues*
21^h45 > 22^h15 **Thierry Marx, Hervé Cuisine, Adrien Descouls** /
Annonce des finalistes de la Bourse Badoit
22^h45 > 23^h15 **Maxime Bonnabry-Duval** / Refettorio / *Créer un dessert anti-gaspillage*

VENREDI 18 MAI

- 12^h00 > 12^h30** **Philippe Bernachon** / Maison Bernachon / *Les secrets de fabrication d'un chocolat*
13^h00 > 13^h30 **Clément Fauth** / 21Dumplings / *Comment réaliser un dumpling et ses 21 plis*
14^h00 > 14^h30 **Joseph Viola** / Daniel et Denise / *Tout savoir sur la bistronomie canaille*
15^h00 > 15^h30 **Adeline Grattard** / Yam'tcha / *Le tofu revisité*
19^h45 > 20^h15 **Mathieu Viannay** / La Mère Brazier / *L'art du pâté en croûte*
20^h45 > 21^h15 **Stéphanie Le Quellec & Nicolas Paciello** /
La Scène au Prince de Galles – Laurent-Perrier / *La fève Tonka en sucré-salé*
21^h45 > 22^h15 **Andreas Møller** / Copenhague / *La cuisine nordique au cœur du produit*
22^h45 > 23^h15 **Stéphane Pitré** / Louis / *Le foie-gras en mode fusion*

SAMEDI 19 MAI

- 12^h00 > 12^h30** **Eric Briffard** / Le Cordon Bleu Paris – Electrolux / *Cuire ses huîtres à la vapeur : les astuces*
13^h00 > 13^h30 **Simon Horwitz** / Elmer / *Quand miel et gastronomie font bon ménage*
14^h00 > 14^h30 **Nina Métayer** / Café Pouchkine / *Le secret d'une paulouva réussie*
15^h00 > 15^h30 **Gennaro Nasti** / Bijou – Laurent-Perrier / *La pizza dans tous ses états*
19^h45 > 20^h15 **Bee Satongun** / Paste Bangkok - La Thaïlande / *À la découverte de la cuisine thaïlandaise*
20^h45 > 21^h15 **Simone Zanoni** / Le George - Four-Season Hôtel George V Paris /
L'Italie dans l'assiette
21^h45 > 22^h15 **Amandine Chaignot** / Chef / *Le panier du jour*
22^h45 > 23^h15 **Romain Valero** / Bailey's / *Le Bailey's revu au goût du jour*

DIMANCHE 20 MAI

- 12^h00 > 12^h30** **Raphael Rego** / OKA / *La Feijoada dans tous ses états*
13^h00 > 13^h30 **Christopher Hache** / Hôtel de Crillon / *Le Champignon de Paris version gastronomie*
14^h00 > 14^h30 **Beatriz Gonzalez** / Neva Cuisine / *Voyage au cœur de la cuisine mexicaine*
15^h00 > 15^h30 **Alexandre Favre** / Michalak Paris – Terrailon / *Les techniques d'une pâtisserie réussie*
19^h45 > 20^h15 **Camille Delcroix et Victor Mercier** / Finalistes Top Chef 2018 / *Duo Terre et Mer*
20^h45 > 21^h15 **Philippe Mille** / Le Parc Les Crayères – Laurent-Perrier /
L'asperge blanche de Champagne
21^h45 > 22^h15 **Vincent Crépel** / Porte 12 – Laurent-Perrier /
Bouchée en 3 temps en accord Laurent-Perrier Grand Siècle
22^h45 > 23^h15 À venir