



Monte-Carlo GASTRONOMIE

27
SINCE 1995

PROGRAMME VENDREDI 29 NOV

10h Sélection des exposants dans le cadre des **Concours Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur et Monte-Carlo Gastronomie Wine & Spirits Awards** sous l'égide de Dominique MILARDI, Président de l'Association Monégasque des Sommeliers • Jean-Pierre ROUS, Président de Slow Food Monaco et Antonio FOCHI.

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

Recette : Graines de petit épeautre aux champignons.

Jury cuisine : Clara GERMAIN, Cheffe à domicile

Jury dégustation : Président du jury Christian GARCIA, Chef de cuisine du Palais Princier

Laurent COLIN, Executif Chef du Méridien Beach Plaza • Julien PERRIER, Chef à domicile

Rahima HABIB, Gagnante Maestro Chef 2023

16h30 - 17h Comment déguster son vin ? Dégustation des alcools pour le Concours Monte-Carlo Gastronomie Wine & Spirits Awards sous l'égide de Dominique Milardi, Président de l'Association Monégasque des Sommeliers.

17h - 17h30 Remise des prix des Concours Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur et Monte-Carlo Gastronomie Wine & Spirits Awards

18h - 21h Cocktail en faveur du collectif MONACO COLLECTIF HUMANITAIRE qui opère à Monaco et dans des pays partenaires des enfants souffrants de pathologies cardiaques. **Parrainé par le chef doublement étoilé Marcel RAVIN**



GROUPE CAROLI



Monte-Carlo GASTRONOMIE

27
SINCE 1995

PROGRAMME SAMEDI 30 NOV

10h00 - 13h40 Concours «**Maestro Chef**» **DEMI-FINALES** / 4 candidats.

Recette : Lou Capoun à la monégasque

Jury cuisine : Jean-Louis PRAPANT, Chef de l'Association Monaco Goût et Saveurs

Jury dégustation : Président du jury, Victor MARION, Chef exécutif du Café de Paris

Gilles BRUNNER, Président Le Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française
Gérard GIRAUDI, Professeur de cuisine certifié au Lycée Rainier III • Rahima HABIB, Gagnante Maestro Chef 2023.

15h30 - 17h Démonstration d'**Antonio FOCHI**, ancien 1er Maître d'Hôtel du Meridien Beach Plaza. Mise en valeur du métier de Maître d'hôtel suivi d'une démonstration et d'une dégustation de crêpes flambées.

17h15 - 18h15 Démonstration de **Geoffroy SZAMBURSKI**, Chef de cuisine du Royal Riviera, Saint-Jean-Cap-Ferrat : Langoustine de Saint Jean Cap Ferrat acidulée, oseilles et cèleri en croûte de sel



GROUPE CAROLI



Monte-Carlo GASTRONOMIE

27
SINCE 1995

PROGRAMME DIMANCHE 1^{ER} DEC

10h30 - 11h30 Démonstration de **Patrice GUILLET**, sous-chef de cuisine du Café de Paris Monte-Carlo : Tartare de crevettes rouges aux mangues et gingembre, betteraves bicolores et portulaca.

12h - 15h15 GRANDE FINALE MAESTRO CHEF / 2 candidats
Recette : Filet de poisson en écaille de pomme de terre servi avec 2 garnitures.
Dessert : Le pain perdu.

Jury cuisine : Jean-Laurent BASILE, Chef aux Thermes Marins.

Jury dégustation : Président Philippe JOANNES, MOF et Président des Meilleurs Ouvriers de France Région Sud • Patrick RAINGEARD, Chef étoilé • Geoffroy SZAMBURSKI, Chef de cuisine du Royal Riviera • Rahima HABIB, Gagnante Maestro Chef 2023.

14h30 - 15h15 Annonce du vainqueur et remise des prix du concours MAESTRO CHEF suivi d'un cocktail élaboré par 4 élèves du Lycée Hôtelier de Monaco avec les professeurs : Gérard GIRAUDI, professeur de cuisine certifié et Benoit PERRUCHON-MONGE, professeur de pâtisserie.

16h - 17h Démonstration à 4 mains d'Omar BEN HAMMOU, Chef exécutif du Restaurant Lila à Málaga & **Rodrigo FERNANDINI**, Chef exécutif du Restaurant Artesano à New-York : Ceviche de atùn chifero & Pulpo Anticuchero. Chefs invités par l'AMPTA : Association Monégasque Pérou Tradition Art & Folklore

17h15 - 18h15 Démonstration de **Caroline BARBIER**, Cheffe Pâtissière Cake Designer Carolina Cake : Pavlova de Noël

18h30 - 19h30 Démonstration de **Jean-Laurent BASILE**, Chef des Thermes Marins de Monte-Carlo: Risotto à la spiruline, poulpe mariné aux agrumes



GROUPE CAROLI



Monte-Carlo GASTRONOMIE

27
SINCE 1995

PROGRAMME LUNDI 02 DEC

8h30 - 11h45 3^{ÈME} CONCOURS MAESTRO KIDS / 9 enfants

Thème : Muffins sucrés ou salés

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

Jury d'accueil : Joël GARAULT, Président de l'Association Monaco Goût et Saveurs et Mohamed GHANEM, Sous-Chef de cuisine au Palais Princier

Jury dégustation : Stéphanie BALDACCHINO, Association Monaco Goût & Saveurs • Serge ORTOLA, Second de cuisine, Novotel Monte-Carlo • Jean-Louis PRAPANT, Chef de l'Association Monaco Goût et Saveurs • Rahima HABIB, Gagnante Maestro Chef 2023

12h30 - 13h30 Démonstration de **Lucas SIMONCINI**, Chef Pâtissier du Royal Riviera, Saint-Jean-Cap-Ferrat: Cookies tout choco.

14h40 - 15h40 Démonstration de **Gianluca STROBINO**, Chef de cuisine de l'Hôtel de Paris, Monte-Carlo: Tataki de thon au sésame noir et salades du moment.

15h50 - 16h50 Démonstration de **Marc MACCARI**, Chef à la retraite : Tacos doré, saumon, fruit de la passion et piment jaune, guacamole épicé

17h20 Grand tirage au sort du 27^{ème} Monte-Carlo Gastronomie



GRUPE CAROLI