

**Monte-Carlo
GASTRONOMIE
28**
SINCE 1995

**PROGRAMME
VENDREDI 28 NOVEMBRE**

10h - 16h Concours de cuisine amateur MAESTRO CHEF

Recette : *Burger Gourmet veggie.*

Jury cuisine:

Jean-Laurent BASILE, Chef des Thermes Marins de Monaco.

Jury dégustation:

Geoffroy SZAMBURSKI, Chef du Royal Riviera

Alexandre LAMBERET, Chef de cuisine au Meridien Beach Plaza, Jean-Louis PRAPANT,

Chef de l'association Monaco Goût & Saveurs

Rahima HABIB, Gagnante de Maestro Chef 2023.

16h - 16h15 Annonce des demi-finalistes pour l'épreuve du samedi 30 novembre.

16h30 - 17h Comment déguster son vin ?

Dégustation et notation des alcools pour le

Concours Monte-Carlo Gastronomie Wine & Spirits Awards sous l'égide de Dominique MILARDI, Président d'honneur 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

par Dominique MILARDI,

Président d'honneur de l'Association Monégasque des Sommeliers,

Jean-Pierre ROUS,

Président de Slow Food Monaco

Antonio FOCHI,

Consultant du président Slow Food Monaco.

19h - 21h LA SOIRÉE DU COEUR - 3^{ÈME} ÉDITION

Cette nouvelle édition de la Soirée du Coeur sera au profit de l'association **Be Safe**, engagée dans la lutte contre l'alcool au volant.

Pour l'occasion, 21 chefs se réunissent afin de proposer aux convives une sélection de bouchées inspirées des plats emblématiques du Chef Jacques MAXIMIN, parrain de l'édition, Meilleur Ouvrier de France et figure majeure de la gastronomie française.



CAROLI COM
GROUPE CAROLI

Monte-Carlo
GASTRONOMIE
28
SINCE 1995

PROGRAMME
SAMEDI 29 NOVEMBRE

10h - 13h40 DEMI-FINALE du concours de cuisine amateur MAESTRO CHEF

Recette: *Ravioles aux crevettes.*

Jury cuisine:

Julien BALDACCHINO, Chef à la Mairie de Monaco.

Jury dégustation:

Gilles BRUNNER, Président du Grand Cordon d'Or

Clara GERMAIN, Cheffe à domicile

Gérard GIRAUDI, Chef de cuisine au Lycée Rainier III

Rahima HABIB, Gagnante Maestro Chef 2023.

14h - 14h20 Annonce des finalistes pour l'épreuve du dimanche 30 novembre.

16h - 17h Démonstration de Gilles CARMIGNANI, Chef de la Table de l'Olivier à Marseille.

Ravioli bouillabaisse, espuma d'Aïoli.

17h15 - 18h15 Master Classe de Pisco Sour et recette d'un Cocktail Création

Frank CARCAMO, Directeur des Bars et

Julien LECARPENTIER, Chef Mixologiste à l'hôtel

The Maybourne Riviera.

Deux professionnelles invités par l'association monégasque Pérou tradition, art & folklore stand n°72.

18h30 - 19h15 Quand la Méthode Ancestrale rencontre la mixologie

Animé par **OBBA** stand n°49.



CAROLI COM
GROUPE CAROLI

Monte-Carlo
GASTRONOMIE
28
SINCE 1995

PROGRAMME
DIMANCHE 30 NOVEMBRE

10h30 - 11h30 Démonstration de Patrice GUILLET,
Sous-Chef de cuisine de la Brasserie Café de Paris
Tagliata de faux filet «Angus», confit de radicchio tardivo au vin rouge et crème de potimarron, gingembre & mandarine.
Démonstration sponsorisée par **Obba** stand n°49.

12h - 14h20 FINALE du concours de cuisine amateur MAESTRO CHEF

Recette: Carré d'agneau & légumes.

Dessert: Ananas Victoria rôti.

Jury cuisine:

Mohamed GHANEM, Sous-Chef au Palais Princier.

Jury dégustation:

Philippe JOANNES, Meilleur Ouvrier de France

Laurent COLIN, Directeur de la restauration & Chef Exécutif
au Méridien Beach Plaza Monaco

Joël GARAUULT, Chef de cuisine 1 étoile Michelin et

Compagnon du Tour de France

Rahima HABIB, Gagnante de Maestro Chef 2023.

14h30 - 15h15 ANNONCE DU VAINQUEUR ET REMISE DES PRIX

16h05 - 17h05 Démonstration de Caroline BARBIER,

Cheffe Pâtissière - Cake Designer, Carolina Cake.

L'Étoile de Noël Chocolat blanc - Framboise.

Biscuit sablé, confit de framboise, ganache montée chocolat blanc, décoration de Noël.

17h15 - 18h15 Démonstration d'Antonio FOCHI,

Ancien 1^{er} 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 Suzette.

Démonstration sponsorisée par **Rhum Martinon** stand n°100.

18h30 - 19h30 Démonstration de Jean-Laurent BASILE,

Chef des Thermes Marins de Monte-Carlo.

Gravelax de bar, velours de mangue & citron caviar.

Démonstration sponsorisée par **Aquafrais et Fruits at home** stand n°95.



CAROLI COM
GROUPE CAROLI

Monte-Carlo
GASTRONOMIE
28
SINCE 1995

PROGRAMME
LUNDI 1^{er} DECEMBRE

10h - 11h Démonstration du Lycée Hôtelier Rainier III

Elèves de terminale Bac professionnel cuisine.

- *Terre/Mer interactif st jacques et foies gras*
- *Sabayon de clémentines en texture, à la liqueur de l'orangerie.*

11h15 - 12h15 Démonstration de Gianluca STROBINO,

Chef de cuisine à l'Hôtel de Paris:

Velouté de courge, gamberoni juste rôties & champignons du moment.

Démonstration sponsorisée par **Oleificio Bigucci** stand n°28.

12h30 - 13h30 Démonstration animée par NANOMETROZERO stand n°107

Tramonto Al Vesuvio: Pâtes trafilées au bronze, variation de tomates DOP et éclats de poivre rose.

13h30 - 16h15 Concours de cuisine pour enfants MAESTRO KIDS

Thème: *Pain perdu salé / sucré*

Assistants Chef de cuisine: Frédéric RAMOS

Jury cuisine:

Julien BALDACCHINO, Chef à la Mairie de Monaco

Christian SCHULLER, Chef Pâtissier pour Monaco Goût & Saveurs

Jean-Laurent BASILE, Chef des Thermes Marins de Monte-Carlo

Patrice GUILLET, Sous-Chef de cuisine de la Brasserie Café de Paris

Jury dégustation: Stéphanie BALDACCHINO,

Association Monaco Goût & Saveurs

Jean-Louis PRAPANT, Chef de l'Association Monaco Goût & Saveurs

Serge ORTOLA, Second de cuisine, Novotel Monte-Carlo

Wendy BRUNENGO,

Gagnante 2024 du concours Grand Cordon d'Or de la cuisine française.

16h15 - 16h30 REMISE DES PRIX MAESTRO KIDS

17h20 GRAND TIRAGE AU SORT

du 28^{ème} Salon Monte-Carlo Gastronomie.



CAROLI COM
GROUPE CAROLI