

Verdun, le 4 mai 2022
Communiqué de Presse



Dernière minute
Ievgen KLOPOTENKO
Célèbre Chef Ukrainien de Kiev
Participe à l'événement
**« Dessert Franco-allemand et Gastronomie
diplomatique européenne »**

En présence des Chefs de cuisine des Chefs d'États
européens les 10 et 11 mai 2022

au
Centre Mondial de la Paix,
des libertés et des droits de l'Homme

Pour des raisons évidentes de sécurité, l'information est restée confidentielle, mais le grand chef Ievgen KLOPOTENKO, connu par tous les Ukrainiens, notamment comme star des émissions culinaires télévisées et acteur majeur de la gastronomie ukrainienne, sera présent au Centre Mondial de la Paix, des libertés et des droits de l'Homme les 10 et 11 mai 2022 à l'occasion de l'événement « *Dessert Franco-allemand et Gastronomie diplomatique européenne* ».

Le Chef Ievgen KLOPOTENKO interviendra en public lors de plusieurs séquences. Associé au Chef du Président Estonien Taigo LEPIK, il assurera une table ronde consacrée au rôle que la gastronomie peut jouer au profit de la diplomatie, et à la Master Class au cours de laquelle les jeunes européens en formation hôtelière cuisineront en public la recette d'une entrée européenne destinée à être servie lors d'un repas officiel.

Le Chef Ievgen KLOPOTENKO fera également une démonstration de la recette traditionnelle ukrainienne du Bortsch (plat national en Ukraine) dont il défend la culture.

Les horaires des séquences publiques en présence du Chef Ievgen KLOPOTENKO :

- **Mardi 10 mai à 14 h (avec Taigo LEPIK) :** Table ronde consacrée au rôle de la gastronomie dans la diplomatie.
- **Mardi 10 mai à 16 h :** Démonstration en public de la recette traditionnelle ukrainienne du Bortsch
- **Mercredi 11 mai à 10h :** Master Class : réalisation d'une recette européenne avec le Chef Taigo LEPIK et les jeunes européens en formation hôtelière

Pour mémoire, l'événement « *Dessert Franco-allemand et Gastronomie diplomatique européenne* » est **GRATUIT** et **ouvert au public** sur réservation préalable dans la limite des places disponibles :

Réservation impérative : www.cmpaix.eu

Contact presse : Philippe HANSCH – 06 12 55 54 91 – p.hansch@cmpaix.eu

Place Monseigneur Ginisty
Palais Épiscopal
BP183
55105 VERDUN cedex
Tél. +33 (0) 3 29 86 55 00
Fax : +33 (0) 3 29 86 15 14
contact@cmpaix.eu
www.centremondialdelapaix.eu

La participation du Chef Ievgen KLOPOTENKO est possible grâce au partenariat étroit que le Centre Mondial de la Paix, des libertés et des droits de l'Homme a développé avec la résistance ukrainienne, dont il présente en exclusivité la première exposition et avec qui il est en contact permanent. Cette participation a fait l'objet d'une autorisation spéciale délivrée par la Présidence de la République Française dans le cadre de cet événement qui est labellisé **Présidence Française de l'union Européenne et Année de la Gastronomie**.

Des interviews du Chef Ievgen KLOPOTENKO seront possibles sur site.

Le 10 mai 2022, la traduction sera assurée par Madame **Nadiya TOROUS, Vice-Présidente de l'association Échanges Lorraine Ukraine.**

**Contact presse : Philippe HANSCH – 06 12 55 54 91 –
p.hansch@cmpaix.eu**

Biographie : Ievgen KLOPOTENKO est un célèbre chef de cuisine ukrainien, expert culinaire, copropriétaire du restaurant "100 Rokiv Tomu Vpered" (*il y a 100 ans dans le futur*), figurant dans les **The World's 50 Best Restaurants** selon **50 Next**. Sa cuisine repose sur une inspiration traditionnelle revisitée par une approche très contemporaine et innovante.

Depuis 2015, Ievgen KLOPOTENKO travaille à améliorer la culture alimentaire et gastronomique en Ukraine, que ce soit au travers du projet social « CultFood » ou de son rôle **d'ambassadeur de la réforme de l'enseignement professionnel**. Depuis 2021, il est mandaté par le Ministère de l'éducation et des sciences d'Ukraine et les collèges professionnels de Kiev afin de mettre en œuvre le tout nouveau programme de formation de cuisinier.

Il est **gagnant de la 5^e édition de MasterChef** en Ukraine (décembre 2015).

Il est par ailleurs auteur du site web populaire sur la gastronomie ukrainienne www.klopotenko.com. Durant l'événement, il est accompagné de Marina SOBOTYK, qui représente le Ministère Ukrainien de la culture.

Cet événement est soutenu financièrement par :



Sont également partenaires de l'événement : Le club des Chefs des Chefs, la Préfecture de Meuse, ARTE, la SEM touristique Grand Verdun, le Lycée Hôtelier ALAIN-FOURNIER de Verdun, De Buyer, les Concessions automobiles Alliance Auto et Fast Automobiles de Verdun....

La Région Grand Est, le Département de la Meuse et la Ville de Verdun sont partenaires institutionnels du Centre Mondial de la Paix, des libertés et des droits de l'Homme

Les acteurs de l'événement

Fabrice DESVIGNES	Chef des Cuisines de l'Élysée, Meilleur Ouvrier de France 2017, Bocuse d'Or 2007
Ulrich KERZ	Chef des cuisines de la Chancellerie allemande
Franck PANIER	Chef des Cuisines de la Cour Grand Ducale de Luxembourg
Christian GARCIA	Chef des cuisines de Sa Majesté le Prince de Monaco, Président du Club des Chefs des Chefs
Pierre HERME	Meilleur Pâtissier du Monde en 2016
Christelle BRUA	Chef de la Pâtisserie au Palais de l'Élysée
Guillaume GOMEZ	Ambassadeur, Chargé de Mission du Président de la République Française, Emmanuel MACRON, Ambassadeur de "l'excellence française, ses traditions, son art de vivre" Meilleur Ouvrier de France
Taigo LEPIK	Chef des Cuisines de Son Excellence Madame le Président d'Estonie
Anna PLAGENS	Chef pâtissière, DU BONHEUR, Berlin
Ievgen TOPOLENKO	Chef médiatique de Kiev, copropriétaire du restaurant "100 Rokiv Tomu Vpered", chargé de mission par l'Etat Ukrainien

Les élèves en formation hôtelière sont issus du Lycée Alain FOURNIER de Verdun, de la Justus-von-Liebig-Schule à Mannheim et de l'école d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg.

A l'occasion de cet événement, les producteurs de la Région Grand Est seront valorisés afin de respecter des circuits courts, gages de fraîcheur et qualité. (liste à retrouver sur www.cmpaix.eu)

Cet événement est **labellisé Présidence Française de l'Union Européenne, Année de la Gastronomie, Année européenne de la Jeunesse**. Il est organisé avec le **soutien financier** de la **Région Grand Est**, du **fonds citoyen franco-allemand**, du **Secrétariat d'État aux Affaires européennes**, de l'année de la **Gastronomie** et du **Ministère Allemand des Affaires étrangères**.

Dans le cadre de la **Présidence Française de l'Union Européenne**, les déplacements se font **en véhicules électriques**.

Dans le cadre de l'année de la gastronomie, les denrées sont issues de circuits courts auprès de producteurs de la Région Grand Est.

Contact presse : Philippe HANSCH – 06 12 55 54 91 –
p.hansch@cmpaix.eu

Programme des séquences en public et/ou ouvertes à la presse

***Dessert emblématique franco-allemand
et
Gastronomie diplomatique européenne***

10 et 11 mai 2022

10 mai 2022 : Dessert Franco-allemand et préparations menu franco-allemand			
Horaire	Activité	Intervenants	Précisions
10h	Table ronde n°2 : Les exigences de la Gastronomie dans la diplomatie	Team 2 Christian GARCIA + Franck PANIER	<i>Public 100 personnes</i>
14h	Table ronde n°3 La gastronomie au service de la diplomatie	Team 1 Taigo LEPIK + Ievgen KLOPOTENKO	<i>Public 100 personnes</i>
16h	Démonstration publique de la recette traditionnelle ukrainienne du Bortsch par Ievgen KLOPOTENKO		
18h	Cérémonie de présentation du dessert Franco-Allemand		<i>Public 300 personnes</i>
18h50	Visite officielle des expositions du Centre Mondial de la Paix, des libertés et des droits de l'Homme par les chefs de cuisine		Ouvert à la presse
19h30	Rencontres avec les professionnels du Grand Est (Alimentation, équipements, restauration, ...)		Ouvert à la presse

11 mai 2022 : Menu Franco-allemand et européen			
Horaire	Activité	Intervenants	Précisions
<i>Arrivée de Guillaume GOMEZ</i>			
10h	Master Class n°1 entrée européenne	Team 1 Taigo LEPIK - Ievgen KLOPOTENKO	<i>Public 250 personnes</i>
10h	Table ronde n°1 « <i>qu'est-ce qu'un dessert franco-allemand ?</i> »	Christelle BRUA Anna PLAGENS	<i>Public 100 personnes</i>
12 h	Réception officielle des Chefs et repas		Ouvert à la presse
14 h	Master Class n°2 plat européen à base de poisson	Team 2 Christian GARCIA + Franck PANIER	<i>Public 250 personnes</i>
14h	Table ronde n°4 La Gastronomie dans la diplomatie franco-allemande	Team 3 Ulrich KERZ + Fabrice DESVIGNES	<i>Public 100 personnes</i>
16h	Master Class n°3 Plat européen à base de viande	Team 3 Ulrich KERZ + Fabrice DESVIGNES	<i>Public 250 personnes</i>

Contact presse : Philippe HANSCH – 06 12 55 54 91 – p.hansch@cempaix.eu