

Verdun, le 4 avril 2022

Information PRESSE



Événement exceptionnel

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

en présence de nombreux Chefs des cuisines
des dirigeants européens

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

10 et 11 mai 2022

Évènement public et gratuit

*Rendez-vous les **10 et 11 mai 2022** au Centre Mondial de la Paix, des libertés et des droits de l'Homme pour découvrir comment la gastronomie peut être au service de la diplomatie. Entourés de plusieurs Chefs des cuisines de dirigeants européens, des jeunes en formation hôtelière exécuteront en direct et en public les recettes d'un repas officiel européen. A cette occasion, un dessert emblématique franco-allemand sera dévoilé, fruit du travail commun de deux Chefs pâtisseries.*

Cet événement est organisé pour montrer la capacité de la gastronomie à être un vecteur d'échanges interculturels facilitateur des relations diplomatiques.

Durant deux jours, tables rondes et Master Class vont s'enchaîner pour permettre à chacun de comprendre les enjeux et les dimensions qu'offre la gastronomie aux échanges diplomatiques.

Pour la première fois, une véritable réflexion est menée pour créer un dessert emblématique franco-allemand. Cette création, fruit du travail de **Christelle BRUA** (Pâtissière à l'Élysée) et **Anna PLAGENS** (Pâtissière à Berlin) sous la direction de **Pierre HERME**, a vocation à devenir un dessert emblématique présent des deux côtés du Rhin ; une véritable institution qui consolidera l'amitié franco-allemande.

Place Monseigneur Ginisty
Palais Épiscopal
BP 183
55105 VERDUN cedex
Tél. +33 (0) 3 29 86 55 00
Fax : +33 (0) 3 29 86 15 14
contact@cempaix.eu
www.centremondialdelapaix.eu

Pour illustrer au mieux ces dimensions, les chefs suivants seront présents :

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

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.

L'événement est **gratuit et ouvert au public** dans la limite des places disponibles : **réservation préalable impérative** sur www.cmpaix.eu. Une **retransmission vidéo** est prévue pour le public ne pouvant être accueilli sur site.

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**.

Cet événement est soutenu par :



Nous vous remercions de bien vouloir annoncer cet événement afin de permettre à chacun d'y participer

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

**Dessert emblématique franco-allemand
et**

Gastronomie diplomatique européenne

en présence de nombreux Chefs des cuisines des dirigeants européens

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

10 et 11 mai 2022

10 mai 2022 : Dessert Franco-allemand et préparations menu franco-allemand			
Horaire	Activité	Intervenants	Précisions
10h	Table ronde n°1 « qu'est-ce qu'un dessert franco-allemand ? »	Pierre HERME, Christelle BRUA Anna PLAGENS	<i>Public 100 personnes</i>
14h	Table ronde n°2 : Les exigences de la Gastronomie dans la diplomatie	Team 2 Christian GARCIA + Franck PANIER	<i>Public 100 personnes</i>
16h	Cérémonie de présentation du dessert Franco-Allemand		<i>Public 300 personnes</i>
18h00	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
10h	Master Class n°1 entrée européenne	Team 1 Taigo LEPIK	<i>Public 250 personnes</i>
10h	Table ronde n°3 La gastronomie au service de la diplomatie	Team 1 Taigo LEPIK + Guillaume GOMEZ	<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>