

Cet événement est labellisé



Un événement organisé
dans le cadre de la présidence française
du Conseil de l'Union européenne *

Partenaires financeurs de l'événement



Autres partenaires



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

est une association reconnue d'intérêt public soutenue par
Région Grand Est , Département de Meuse , Ville de Verdun



* Cet événement n'est pas organisé par le Gouvernement français. Il est cependant autorisé par celui-ci à utiliser l'emblème de la présidence française du Conseil de l'Union européenne



ÉVÉNEMENT INTERNATIONAL

DESSERT EMBLÉMATIQUE FRANCO-ALLEMAND

ET

GASTRONOMIE DIPLOMATIQUE EUROPÉENNE



INVITATION

**Démonstration de la recette
traditionnelle ukrainienne du Bortsch**

10 mai 2022 à 16 h 00



Événement « Dessert emblématique franco-allemand et gastronomie diplomatique européenne »

Deux journées exceptionnelles pour vivre la gastronomie à son plus haut niveau
et percevoir la diplomatie franco-allemande et européenne autrement.

Cet événement est organisé dans le cadre de la Présidence Française du Conseil de l'Union Européenne.

Cet événement est labellisé Année de la Gastronomie.

« Le meilleur auxiliaire d'un diplomate, c'est bien son cuisinier. »

TALLEYRAND

Cet événement est exceptionnel par ses acteurs présents : les Chefs des Cuisines des Chefs d'État et de Gouvernements européens. Nous tenons à remercier les chancelleries qui ont accepté leurs participations, mais aussi ces cuisiniers hors pair, dont la générosité permet ces deux journées de partage et de dialogue.

Cet événement est aussi celui de la transmission aux jeunes générations : c'est le sens de la participation des jeunes en formations hôtelières en France, Allemagne et Luxembourg, qui sont aussi acteurs de cet événement.

Cet événement n'aurait été possible sans les nombreux partenaires qui nous ont accordé leur confiance. Nous souhaitons les remercier chaleureusement, car leur soutien permet à cet événement de se tenir en public et gratuitement, et donc d'être ouvert au plus grand nombre, y compris en ligne pour ceux qui ne pourraient pas s'y déplacer.

Cet événement est ambitieux, tant dans son format, que dans ses objectifs, avant tout pédagogiques. Diffuser les clés de la gastronomie diplomatique au public le plus nombreux possible est un enjeu de l'échange qui ouvre à d'autres cultures et permet de mieux se connaître. La table, lieu qui souvent rassemble, peut aussi être celle qui rapproche.

L'histoire actuelle de notre continent montre toute la nécessité de maintenir la diplomatie sous toutes ses formes. Les tables rondes de cet événement permettront de découvrir comment la gastronomie contribue à créer des espaces de dialogue au plus haut niveau. Les Master Class démontreront la richesse d'une coopération de jeunes de différentes nationalités pour réaliser des recettes européennes sous la direction des Chefs des Cuisines des Chefs d'État.

Cet événement est aussi celui de l'innovation : celle d'un nouveau pont que nous espérons pérenne, entre France et Allemagne : un dessert emblématique franco-allemand. Fruit d'un travail conjoint entre Cheffes pâtisseries des deux côtés du Rhin, ce dessert emblématique saura trouver sa place lors des rencontres officielles, mais aussi sur les étals de toutes les pâtisseries en France et en Allemagne, et espérons-le, dans les livres de recettes et dans les enseignements des formations hôtelières.

Ievgen KLOPOTENKO

Ievgen KLOPOTENKO est un célèbre chef 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 avec 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.

Gérard LONGUET

Président du Centre Mondial de la Paix,
des libertés et des droits de l'Homme,
Sénateur de la Meuse, Ancien Ministre

a le plaisir de vous convier

à la démonstration de la recette
traditionnelle ukrainienne du Bortsch

par le très médiatique Chef ukrainien à Kyiv (Kiev)

Ievgen KLOPOTENKO

Gagnant de la 5^e édition de MasterChef en Ukraine
Copropriétaire du restaurant «100 Rokiv Tomu Vpered»

en présence de

Marina SOBOTYK

Représentante du Ministère Ukrainien de la culture

Mardi 10 mai 2022 à 16h00

Traduction réalisée par Nadiya TOROUS,
Vice-Présidente de l'association Echanges Lorraine Ukraine

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

En raison du nombre de places limité,

réservation préalable impérative : demonstration@cmpaix.eu