

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

**Présentation officielle du dessert  
emblématique franco-allemand**

**10 mai 2022 à 18 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.

Christelle BRUA

Christelle BRUA est née en 1977 à Sarrebourg.

Elue meilleur pâtissier de l'année en 2009, elle devient la première femme à être sacrée « meilleure pâtissière de restaurant du monde » en 2018.

Après avoir travaillé au restaurant \*\*\* L'Arnsbourg, puis 16 ans au restaurant \*\*\* Le Pré Catelan auprès de Frédéric ANTON, Christelle BRUA devient Cheffe Pâtissière de la Présidence de la République à l'Élysée.

Anna PLAGENS

Anna PLAGENS est née en 1981 en Allemagne. Après son apprentissage de la pâtisserie à Guebwiller en Alsace, elle devient pâtissière à Vienne où elle poursuit sa formation à la sucrerie royale et impériale Demel, puis se perfectionne auprès de Pierre HERME à Paris au sein des départements recherche et développement de 2006 à 2011. Diplômée d'une maîtrise à Berlin en 2011, elle ouvre sa pâtisserie au centre de Berlin : Du Bonheur, où elle excelle dans l'art du macaron. Reconnue comme l'une des meilleures pâtisseries de Berlin, on y trouve aussi des tartes, des cannelés, des brioches parisiennes et autres viennoiseries très françaises, des spécialités maison comme les dômes Dulcey ou le Chococo, mais aussi des confitures maison et des jus d'orange sanguines : bref une adresse incontournable à Brunneustrasse, rue alternative très prisée du quartier Mitte de Berlin.

Gérard LONGUET

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

Pascale TRIMBACH

Préfète de la Meuse

ont le plaisir de vous convier

à la présentation officielle

du dessert emblématique Franco-Allemand

en présence de ses créatrices

Christelle BRUA

Cheffe Pâtissière à l'Élysée

Anna PLAGENS

Cheffe Pâtissière, Du Bonheur, Berlin

sous la direction de

Pierre HERMÉ

Chef Pâtissier

Mardi 10 mai 2022 à 18h00

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 : [dessert@cmpaix.eu](mailto:dessert@cmpaix.eu)