

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 Master Class n°1

Réaliser une entrée
pour un menu européen

11 mai 2022 à 10 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.

Taigo LEPIK

Taigo LEPIK est né le 14 juillet 1981. Il est marié et père d'une fille.

Après son diplôme culinaire obtenu en 2000 en Estonie, il a travaillé dans plusieurs restaurants, dont The Richmond Hill Hotel à Londres, et avec Guy SAVOY à Paris.

Taigo LEPIK est Chef Exécutif du Président de la République d'Estonie depuis juin 2014.

Il a gagné le concours Jeune Chef en 1999, a plusieurs fois été finaliste du concours Chef de l'année en Estonie, et finaliste du Bocuse d'Or en 2015.

Taigo LEPIK privilégie les produits locaux et le contact direct avec les producteurs pour sélectionner ses produits en vue de toujours travailler le goût de ses recettes. Il est en constante recherche de l'équilibre parfait entre le goût de ses recettes, mais aussi les goûts de son enfance. Son travail culinaire est directement inspiré des produits de saison, des réalisations innovantes des autres chefs, mais aussi de ses balades sur les marchés ou en forêt. Après tout, la cuisine n'est rien d'autre qu'un art de vivre essentiel.

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 Master Class n° 1

Réaliser une entrée
pour un menu européen

en présence de

Taigo LEPIK

Chef des Cuisines
de Son Excellence le Président de la République d'Estonie

Mercredi 11 mai 2022 à 10h00

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 : masterclass1@cmpaix.eu