

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°2

### Réaliser une recette européenne à base de poisson

11 mai 2022 à 14 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.

#### Christian GARCIA

Cela fait 35 ans que Christian GARCIA est entré au service de SAS Le Prince RAINIER III et de la Famille GRIMALDI. Né à Bourges en 1963, ce Français de naissance, se sent Monégasque de Cœur pour son amour de la Principauté et de la Famille Princièrè.

Sa formation, au Lycée Hôtelier de Monaco lui ouvrit les portes des plus Grands Palaces de la Principauté. En 1987, grâce aux cinq années passées à l'Hôtel de Paris, il fut sollicité pour effectuer un remplacement par le Palais Princier pour une durée de sept mois. Il ne l'a plus quitté. Christian GARCIA est devenu en 2004, le Chef des Cuisines de SAS Le Prince Albert II de Monaco.

Puis en 2007, il fut élu Président du Club Prestigieux des Chefs des Chefs d'État, fondé en 1977, à Collonges-au-Mont-d'Or, chez Paul Bocuse. Cette association regroupe l'ensemble des Chefs de Cuisine des Chefs d'États du monde entier comme L'Élysée à Paris, Buckingham Palace à Londres, La Maison Blanche à Washington.

Christian GARCIA est aussi membre de l'Académie Culinaire, des Disciples d'Escoffier et du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française. Il est présent et participe à de nombreuses manifestations caritatives tout au long de l'année aux quatre coins de la Planète soutenu par SAS Le Prince Albert II de Monaco.

#### Franck PANIER

Qu'il officie dans ses cuisines du Château de Berg, la résidence privée des Souverains luxembourgeois, ou qu'il représente la Cour au Liban, en Indé, au Maroc ou sur les bords du Léman, Franck PANIER sait toujours qu'il peut compter sur l'enthousiasme et la complicité de la maîtresse de maison. Son Altesse Royale la Grande-Duchesse Maria Teresa.

Ce natif de la Meuse, à la fraîche cinquantaine, est aux commandes des cuisines de la Cour grand-ducale de Luxembourg depuis 10 ans. Les recettes familiales n'ont maintenant plus de secret pour ce chef aussi talentueux que discret. Dans le cercle intime des Souverains luxembourgeois, les enfants, la famille, les amis et bien d'autres, tous connaissent Franck PANIER comme le digne héritier du savoir-faire de la Cour.

Aussi à l'aise dans la résidence d'été de Cabasson que lors de la tenue de la mémorable réception luxembourgeoise donnée au Musée Rodin à l'occasion de la visite d'État en France ou encore entre deux avions pour rejoindre le Club des Chefs des Chefs là où il est en représentation, Franck PANIER a pourtant bien les pieds sur terre. Il faut dire que l'agenda officiel et privé auquel il doit répondre n'est pas de tout repos. Supervisant un déjeuner officiel au Palais grand-ducal puis rejoignant le Château de Berg pour assurer le dîner des Souverains avec une visite à ses fournisseurs de la capitale entre deux services.

Ce n'est pourtant pas l'ampleur de ses responsabilités qui l'empêche d'avoir un mot affable et professionnel pour chacun, lui qui tôt à su se construire auprès de plusieurs maisons étoilées tant françaises que luxembourgeoises, mais aussi qui n'a pas hésité à tenter l'aventure personnelle, seul aux commandes.

## 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° 2

Réaliser une recette européenne  
à base de poisson

en présence de

### Christian GARCIA

Chef des Cuisines  
de SAS Le Prince Albert II de Monaco,  
Président du Club des Chefs des Chefs

### Franck PANIER

Chef des Cuisines  
de SAR Le Grand-Duc de Luxembourg

Mercredi 11 mai 2022 à 14h00

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 : [masterclass2@cmpaix.eu](mailto:masterclass2@cmpaix.eu)