

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°3

Réaliser une recette européenne
à base de viande

11 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.

Ulrich KERZ

J'ai toujours voulu être chef cuisinier : dès l'âge de sept ans, j'ai fait mon apprentissage à l'hôtel Rhein Dresden à Bonn. De là, j'ai travaillé dans différents hôtels en Europe, dans un hôtel autogéré à Bonn, Bad Godesberg et j'ai fait un tour du monde avec le MS Germany. Depuis 21 ans, je travaille comme Chef de cuisine à la Chancellerie fédérale. J'y cuisine pour le chancelier fédéral et ses invités. J'ai eu l'honneur d'accompagner M. SCHRÖDER pendant cinq ans et Mme MERKEL pendant 16 ans. Depuis décembre, je cuisine au service du Chancelier Olaf SCHOLZ.

Fabrice DESVIGNES

Fabrice DESVIGNES est né le 29 novembre 1973 à Saint-Quentin (Aisne) au sein d'une famille actrice de la gastronomie française (sa mère fut plusieurs fois étoilée et la fondatrice, en 1975, de l'association des restauratrices cuisinières).

Après l'obtention d'un CAP de salle et d'un brevet de technicien en hôtellerie option cuisine, il effectue des stages dans plusieurs restaurants, notamment chez Georges BLANC, puis son service national dans les cuisines de l'État-Major au ministère de la Défense. Enfin, il se perfectionne dans plusieurs maisons, comme à l'Hôtel Beau-Rivage de Genève ou chez Bernard RAVET.

En 1999, Fabrice DESVIGNES rejoint la brigade des Chefs cuisiniers de la présidence du Sénat, où il s'occupe en particulier des desserts.

En mars 2021, Fabrice DESVIGNES succède à Guillaume GOMEZ à la tête des cuisines du Palais de l'Élysée, où il sert son premier repas le 16 mars 2021.

Fabrice DESVIGNES remporte en 2007 le Bocuse d'Or du concours mondial de la cuisine, et en 2006 le Championnat de France de la Cuisine Artistique.

En 2015, Fabrice DESVIGNES réussit le concours de « Meilleur Ouvrier de France », dans la catégorie Cuisine.

Gérard LONGUET

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

à le plaisir de vous convier

à la Master Class n° 3

Réaliser une recette européenne
à base de viande

en présence de

Ulrich KERZ

Chef des Cuisines
de la Chancellerie de la République Fédérale d'Allemagne

Fabrice DESVIGNES

Chef des Cuisines
de la Présidence de la République Française

Mercredi 11 mai 2022 à 16h00

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 : masterclass3@cmpaix.eu