



villagedechefs.com  
cuisines en décalage horaire

# Villagedechefs

AFRIQUE DU SUD CHINE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE  
PAYS BAS USA JAPON BELGIQUE ESPAGNE  
MAROC THAÏLANDE VIETNAM CANADA AUSTRALIE  
CAMBODGE DANEMARK MEXIQUE SUISSE FRANCE

PARIS 2011

## Joli succès pour la seconde édition de Village de Chefs !



Des étudiants, de l'école Grégoire Ferrandi, suivent, avec attention, les conseils de la chef pâtissière Ilhame Guerrah (Shanghai)

**Du 4 au 6 octobre 2011** se déroulait à Paris la **2<sup>e</sup> édition de Village de Chefs**, un événement organisé par l'association « Le Club des Chefs des deux hémisphères », fondée par Marie-Anne Page, José Martinez (Maison Blanche Restaurant, Sarasota, en Floride) et Didier Corlou (Restaurants La Verticale et Madame Hien à Hanoi, au Vietnam).

Pour l'occasion, **24 chefs cuisiniers et pâtissiers**, français ou francophones, venus des cinq continents, se sont réunis pour partager leur passion, leurs expériences et la culture culinaire de leur pays d'accueil respectif, auprès, tour à tour, des élèves et des enseignants de l'école Grégoire Ferrandi, puis du grand public, à l'espace Mobalpa.

**Au programme, un concentré de passion et de talent pour célébrer la Gastronomie française et son métissage à travers le monde.**

Durant une journée entière, les Chefs du Village ont investi l'école Grégoire Ferrandi pour organiser **différents ateliers culinaires auprès de 120 élèves et enseignants**, afin de leur faire découvrir les produits méconnus de leur pays d'accueil, la façon de les travailler ou encore les techniques de cuisson. La journée comprenait aussi un **cycle de conférences** : *Les Cocktails*, avec Joseph Trotta et Victor Delpierre, deux grands barmen français, amis du Village ; *Le vin et les modes de service*, avec José Martinez (Floride), Marc Friederich (Meilleur Sommelier de Suisse, Afrique du Sud), et Marc de Canck (Canada); *Le sel et le poivre* avec Didier Corlou (Vietnam).

L'ambiance conviviale et détendue était propice aux échanges et riche d'enseignement.

**Les ateliers grand public**, qui se sont déroulés les 5 et 6 octobre à l'**Espace Mobalpa** (Paris, 20<sup>e</sup>), ont eux aussi remporté un vif succès et affichaient complet. A cette occasion, les passionnés de cuisine ont découvert avec bonheur le Bœuf américain travaillé à la mode texane, la Cuisine de Shanghai, la Patate douce de Caroline du Nord (Sweet Carolina Potatoes), la Banane plantain en République Dominicaine, les Herbes & Épices au Vietnam et en Asie du Sud-Est.

De nombreux partenaires ont apporté leur fidèle soutien à cette manifestation multiculturelle : Outsign, Andréys Confitures, l'Ecole Grégoire Ferrandi, Président Professionnel, Mandar, Le Bœuf Américain, l'Espace Mobalpa, La Librairie Gourmande, Paco Chef, North Carolina Sweet Potatoes, Petrossian, l'Épicerie de Bruno et Traiteur de Paris.

Dans l'attente de la prochaine édition, prévue en 2012, vous pourrez continuer à suivre, sur le site **www.villagedechefs.com**, toutes les aventures et découvertes de ces grands explorateurs du goût !



Les Chefs du Village réunis à Paris le 4 octobre dernier.

© Julien Cinquin



Contact presse : Laurence Maignan - laurence.maignan@bureaudepresseagro.com  
Elodie Revert-Nicolas - elodie@bureaudepresseagro.com  
12 rue Victor Hugo - 35000 Rennes  
Tél. 02 99 36 24 07

*N'hésitez pas à vous rendre sur notre site, vous y retrouverez tous les communiqués :*  
[www.bureaudepresseagro.com](http://www.bureaudepresseagro.com)



COMMUNIQUÉ DE PRESSE COMMUNIQUÉ DE PRESSE COMMUNIQUÉ DE PRESSE COMMUNIQUÉ DE PRESSE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE COMMUNIQUÉ DE PRESSE COMMUNIQUÉ DE PRESSE COMMUNIQUÉ DE PRESSE