

Monte-Carlo
GASTRONOMIE
25
SINCE 1995

VENDREDI
25 NOV

10h - 16h Concours « Maestro Chef » QUARTS DE FINALE

Huit candidats / Thème : Végétarien.

Jury cuisine : Frédéric Ramos, Novotel Monte-Carlo. **Jury dégustation** : Président du jury Pascal Garrigues, Monte-Carlo Beach, Laurent Colin, Méri­dien Beach Plaza, Jean-Louis Prapant, Centre Hospitalier Princesse Grace et Isabelle Cinneri, gagnante Maestro Chef 2021.

16h30 - 17h30 Démonstration de l'Association Monégasque des Sommeliers, animé par **Dominique Milardi**, Président de l'association, Chef Sommelier du Méri­dien Beach Plaza Monaco, Maître sommelier de l'Union de la Sommellerie Française et Echanson de la Chaîne des Rôtisseurs de Monaco.

18h Remise des prix du concours Slow Food par **Jean-Pierre Rous**, Président de l'Association Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur et **Dominique Milardi**, Président de l'Association Monégasque des Sommeliers.

19h Remise des prix des « Chroniqueurs Gastronomiques » par **Dominique Milardi**, Chef Sommelier du Méri­dien Beach Plaza Monte-Carlo et Président de l'Association Monégasque des Sommeliers.



CAROLI.COM
GROUPE CAROLI



GROUPE CAROLI



SAMEDI
26 NOV

10h - 14h Concours «Maestro Chef» DEMI-FINALES

4 candidats / Thème: Flexitarien.

Jury cuisine : Laurent Sturbois, Café de Paris Monte-Carlo. **Jury dégustation** : Président du jury Gérard Giraudi, Lycée Technique et Hôtelier de Monaco, Gilles Brunner, Grand Cordon d'Or, Julien Baldacchino, Mairie de Monaco et Isabelle Cinneri, gagnante Maestro Chef 2021.

14h30 - 15h30 Démonstration **Rosa Morena**, exposant péruvien, stand n°93+95, recette «Ceviche».

15h45 - 16h15 Démonstration de la **région Ligurie**.

16h30 - 18h Démonstration d'**Antonio Fochi**, Premier Maître d'hôtel Méri dien Beach Plaza Monaco: mise en valeur du métier de Maître d'hôtel suivi d'une démonstration et d'une dégustation de crêpes flambées.

18h30 REMISE DES PRIX «SPECIAL MONTE-CARLO GASTRONOMIE» des meilleures adresses monégasques.



CAROLI COM
GROUPE CAROLI



GROUPE CAROLI



DIMANCHE **27 NOV**

10h30 - 11h30 Démonstration de **Patrice Guillet**, sous-chef de cuisine du Café de Paris Monte-Carlo : Aiguillettes de canard rôti au miel et citron, crémeux et chips de panais, chutney de kumquats.

12h - 14h GRANDE FINALE MAESTRO CHEF

2 candidats / Thème: Pescetarien.

Jury cuisine : Marc Maccari, Ambassade de France à Monaco. **Jury dégustation** : Président du jury Jean-Claude Brugel, MOF, Luc Gamel, MOF, Jean-Laurent Basile, Thermes Marins de Monte-Carlo et Isabelle Cinneri, gagnante Maestro Chef 2021.

14h30 - 15h30 Démonstration des élèves du Lycée Technique et Hôtelier de Monaco, sous la direction de leur professeur **Gérard Giraudi**.

16h - 17h Démonstration de **Jean-Laurent Basile**, chef de cuisine des Thermes Marins de Monte-Carlo : Coquille Saint Jacques, choux fleurs, noisettes du Piémont et grenade.

17h15 - 18h15 Démonstration de **Luc Gamel, MOF**: recette élaborée à partir des produits de la région des Marches (Italie).



CAROLI.COM
GROUPE CAROLI



GROUPE CAROLI



LUNDI
28 NOV

10h - 12h 1^{ER} CONCOURS MAESTRO KIDS organisé par l'Association Monaco Goût et Saveurs, suivi de la remise des prix des gagnants des éditions précédentes de la semaine du goût.

Jury cuisine : Joël Garault, Président de l'Association Monaco Goût et Saveurs, Laurent Sturbois, Café de Paris Monte-Carlo. **Jury dégustation** : Frédéric Ramos, Novotel Monte-Carlo, Julien Baldacchino, Mairie de Monaco, Richard Ruppe, Sans-Souci Monaco et Patrice Guillet, Café de Paris Monte-Carlo.

13h30 - 14h30 Démonstration de **Gianluca Strobino**, chef de cuisine de l'hôtel de Paris, Monte-Carlo: Médallions de lotte juste pochée, sauce bourride & truffe, légumes en beaux morceaux.

15h - 16h Démonstration de **Marc Maccari**, chef de cuisine Ambassade de France à Monaco: Filet de saumon au jus d'huîtres des Perles de Monaco, mousseline de patates douces.

17h Grand tirage au sort du 25ème Monte-Carlo Gastronomie.

