



PROGRAMME DES ÉVÉNEMENTS

25/02/2024

18h30 | Four Seasons Astir Palace Hotel – Bar Avra

SOIRÉE D'OUVERTURE : « COCKTAILS À LA FRANÇAISE » ***

En présence de **Maxime HOERTH**, MOF Bar, **Hugo TOGNI** du bar *Pompette* – Toronto, **Corentin GAUDIN** et **Nico de SOTO** du bar *Danico* – Paris

EVENEMENT GRAND PUBLIC

Du 25/02 au 01/03/2024

*** **DESSERT SIGNATURE** préparé par **Arnaud LAHRER**, MOF pâtissier, en partenariat avec la pâtisserie *Madame Fraise*. Disponible sur les plateformes de vente à distance.

*** **COCKTAIL À LA FRANÇAISE** préparé par la barmaid **Agapi PETROPOULOU** au bar *A for Athens* cocktail bar & restaurant

EVENEMENT GRAND PUBLIC

26/02/2024

09h00-13h00 | Hôpital Tzanio

ÉVÉNEMENT CARITATIF AVEC IAKOVOS APERGIS ***

Préparation du plat du jour avec le chef **Iakovos APERGIS** et don à l'hôpital de 400 tablettes de chocolat *Cacao Barry* ainsi que d'une machine coupe légumes de la société française **Robot-Coupe** - offerte par *EMKO Koutelas*.

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

14h00-21h00 | Troufa Bread and Chocolate

ÉVÉNEMENT « RACLETTE » ***

Madonna Upper Market et *Bridor* initient le public à la raclette et présentent les produits *Bridor*.

EVENEMENT GRAND PUBLIC

16h00-18h30 | Ambassade de France

SÉMINAIRE PROFESSIONNEL « LES FRUITS DE MER » ***

La cheffe **Eulalie RUS**, MOF poissonnerie et **Dina NIKOLAOU**, cheffe du restaurant *Evi Evane* à Paris, invitent 30 chefs étoilés à une présentation et dégustation d'huîtres, de coquilles Saint-Jacques, homard bleu et tourteau (*Arapis Seafood*), accompagnés de vins français (*Trinity Wines*).

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

20h00 | Restaurant Akra
MENU À HUIT MAINS ***

Dîner préparé par le chef **John ARGAUD** et le chef du restaurant *Akra*, **Yannis LOUKAKIS**
Dessert préparé par la cheffe **Marie SIMON**, championne du monde des Arts sucrés et le pâtissier
Spyros PEDIADITAKIS, restaurant *Akra*.

EVENEMENT GRAND PUBLIC

27/02/2024

11h00-14h00 | École Le Monde
MASTER CLASS « LE FOIE GRAS » ***

Pascal BERNON, chef exécutif de la Maison *Rougié*, en partenariat avec *De Gustibus*, livre aux étudiants ses recettes autour du canard.

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

13h00 | Ambassade de France
DÉGUSTATION DE VINS FRANÇAIS ***

L'Ambassade de France et **Trinity Wines** invitent des sommeliers grecs à « un tour de France des vins »

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

16h00-19h00 | Hôtel Academias
MASTER CLASS PROFESSIONNELLE « LES FRUITS DE MER » ***

La cheffe **Eulalie RUS**, MOF poissonnerie et **Dina NIKOLAOU**, cheffe du restaurant *Evi Evane* à Paris, livrent les secrets des fruits de mer : huîtres, coquilles Saint-Jacques, homard bleu et tourteau

En partenariat avec *Arapis Seafood* et *Trinity Wines*.

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

17h00-19h00 | Institut français de Grèce – « Maya le Bistro »
BAR À CROISSANTS ***

Délifrance invite le public à déguster des croissants.

EVENEMENT GRAND PUBLIC

17h30-20h30 | École Le Monde
MASTER CLASS PROFESSIONNELLE « LE FOIE GRAS » ***

Pascal BERNON, chef exécutif de la Maison *Rougié*, en partenariat avec *De Gustibus*, livre aux professionnels ses recettes autour du canard.

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

18h00-19h00 | Institut français de Grèce – « Maya le Bistro »
DÉGUSTATION DE CRÊPES ***

L'Institut français de Grèce invite le public à déguster des crêpes.

EVENEMENT GRAND PUBLIC

19h00 | Institut français de Grèce – Auditorium Theo Angelopoulos
PROJECTION DU FILM À LA BELLE ÉTOILE SUIVI D'UN DÉBAT ***

Film autobiographique de Sébastien Tulard, suivi d'un débat entre **Stelios PARLIAROS**, chef pâtissier, **Arnaud LARHER**, MOF pâtissier et **Marie SIMON**, championne du monde des Arts sucrés.

Film sous-titré en grec.

EVENEMENT GRAND PUBLIC

19h00 | Hôtel Academias – NYX rooftop

SOIRÉE SPÉCIALE « HUITRES » ***

Présentation et dégustation d'huîtres avec la cheffe **Eulalie RUS**, MOF poissons.

EVENEMENT GRAND PUBLIC

28/02/2024

09h30-11h30 | École Saint-Paul d'Athènes

ATELIER DE PÂTISSERIE ***

La cheffe **Marie SIMON**, championne du monde des Arts sucrés, initie les élèves de l'école primaire Saint-Paul d'Athènes (labellisée LabelFrancEducation) aux secrets de la pâtisserie et à l'équilibre alimentaire.

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

10h00 | Ambassade de France

ÉVÉNEMENT CARITATIF « CRÊPES » ***

Préparation de crêpes par des chefs invités, à l'attention des enfants d'associations caritatives.

En partenariat avec *Air France*, *Valrhona – Deals* et *Dipnosofistirion*

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

29/02/2024

10h00-15h00 | Cacao Barry Chocolate Academy

MASTER CLASS PROFESSIONNELLE « LE CHOCOLAT » ***

Séminaire professionnel autour du chocolat avec le chef **Arnaud LARHER**, MOF pâtissier, et le chocolatier **Philippe MARAND**.

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

11h30-14h00 | École Le Monde

MASTER CLASS « LE FROMAGE » ***

La cheffe **Laëtitia GABORIT**, MOF fromage, initie les élèves au travail du fromage, à la présentation d'un plateau de fromage et à la combinaison d'un fromage français avec des produits locaux.

En partenariat avec *Nora's Deli*.

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

15h00 | Ambassade de France

CONFÉRENCE DE PRESSE ***

Rencontre de journalistes avec les chefs français invités.

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

18h00 -20h30 | Nora's Deli

SOIRÉE « VIN ET FROMAGE » ***

Avec la cheffe **Laëtitia GABORIT**, MOF fromage.

EVENEMENT GRAND PUBLIC

20h00 | Athens Capital Center Hotel - MGallery

DÎNER À QUATRE MAINS ***

Avec le chef **Yohann CHAPUIS**, 1 étoile au guide Michelin et **Dimitris BOUTSALIS**, chef du restaurant de MGallery

EVENEMENT GRAND PUBLIC

01/03/2024

19h00 | Ambassade de France

RÉCEPTION DE CLÔTURE ***

EVENEMENT PROFESSIONNEL SUR INVITATION

*** Événements gratuits ouverts au public

*** Événements payants ouverts au public

*** Événements sur invitation

*** Événements caritatifs ou éducatifs

Adresses :

Four Seasons Astir Palace Hotel – « Avra Bar », Apollonos 40, Vouliagmeni

A for Athens cocktail bar & restaurant, 2, rue Miaouli, place Monastiraki

Madame Fraise 225, Avenue Ymittou & Frynonos, Pangrati

Hôpital Tzanio, Leoforos Afentouli & Zanni, Le Pirée

Madonna Upper Market, 2, avenue Thisseos, Drosia

Ambassade de France, 7, avenue Vas. Sophias, Athènes

Restaurant Akra, 12 rue Aminta, Pangrati

École Le Monde, 45 rue Thessalonikis, Moschato

Hôtel Academias, 38 rue Acadimias, Athènes

École Saint-Paul d'Athènes, 5 rue Polila, Patissia

Institut français de Grèce, 31, rue Sina, Athènes

Chocolate Academy, 52 rue Aghiou Konstantinou, Maroussi

Nora's Deli, 10 rue Anapiron Polemou, Kolonaki

Hôtel MGallery, 4 rue Eleftheriou Venizelou, Syntagma

« MERCI CHEF ! – SEMAINE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE » DU 25/02 AU 01/03/2024



AKPA



ATHENS μίξερ avra

