



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La 9^{ème} édition du Festival International « Les Saisons de la Gastronomie » vient de se terminer dans la Principauté de Monaco où elle s'est tenue du 18 au 20 novembre 2018.

La création d'un restaurant Pop-Up dans le port Hercule, au pied du Rocher, a été une des nouveautés marquantes de cette édition du Festival International « Les Saisons de la Gastronomie ». Cet événement avait pour thème « La croisière des saveurs ».

Le Festival International « Les Saisons de la Gastronomie » a rassemblé pour cette occasion des chefs de Monaco, de Russie, d'Espagne, de Thaïlande et de France. Le site où le Festival s'est déroulé, l'équipe des Chefs venant de nombreux pays et la création d'un restaurant Pop-Up ont contribué à attirer un public international lors de cette édition du Festival.

Une nouvelle fois le Festival a démontré son statut d'événement gastronomique le plus important de l'année de la Côte d'Azur au cours duquel les meilleurs Chefs se sont réunis pour parler de la culture de leur pays à travers la gastronomie et révéler au public les secrets de leurs techniques culinaires.

Pendant 3 jours le restaurant Pop-Up situé au centre de Monaco a présenté les plats élaborés par 13 Chefs. Les menus étaient différents pour chaque déjeuner et chaque dîner. La cuisine gastronomique préparée par des Chefs étoilés a été proposée à tous les résidents et visiteurs de la Principauté.

Les tendances et les goûts internationaux étaient notamment représentés par Henri Geracy - Monaco (« La Montgolfière »), Igor Grischevkin - Saint-Petersbourg (« CoCoCo »), Vladimir Burkovsky - Novossibirsk (PuppenHaus »), Sergei Nosov - Moscou (« Syrovarnaya »), Marina Nosova - Moscou (« Valenok »), Andrey Savenkov - Yalta (« DoctorWhisky »), Soslan Kokov - Vladikavkaz (« Mangal »), Aurelio Morales - Madrid (« CEBO »), Marcel Ravan - Monaco (« Blue Bay »), et beaucoup d'autres.

Un dîner de gala a été organisé avec la participation de tous les Chefs à l'occasion de l'ouverture du Festival, le 18 octobre. Le même jour a eu lieu l'inauguration du salon des fabricants de Russie à Monaco et en Italie. L'événement a été organisé avec le soutien du Ministère de l'Agriculture de la Fédération de Russie et du Centre Russe des Exportations, lesquels fournissent dans le cadre du Programme National leur assistance et leur soutien aux producteurs russes pour qu'ils se développent sur les marchés internationaux. Les producteurs russes dans le cadre du programme Made on Russia ont présenté les vins russes « Fanagoria » et « Burnier », le thé sibérien « Baikalia », le thé de Krasnodar « Matsesta », le

chocolat de Saint-Pétersbourg « Bonheur », ainsi que le caviar d'Astrakhan d'esturgeon sauvage.

Le menu du dîner de gala comprenait des plats tels que le « Sugudai » à base de poisson blanc aux herbes de l'Altai présenté par Vladimir Burkovsky, du sanglier cuit longuement à feu doux accompagné de pommes de terre au four d'Andrei Savenkov, une soupe thaïlandaise à la citronnelle et à la langoustine d'Oth Sombath, un hack à la sauce ibérique et au caviar d'Astrakhan «Wild Osietre» d'Aurelio Morales et le gâteau Napoléon de Marina Nosovoy. Ce dîner gastronomique était accompagné de vins russes Brunier.

Le service pendant la soirée ainsi que l'aide dans les cuisines étaient assurés par les étudiants du Lycée technique et hôtelier de Monaco.

Le Ministre d'Etat de Monaco, Monsieur Serge Telle, le consul honoraire de Fédération de la Russie à Monaco, Madame Ekaterina Semenikhina, l'ambassadeur d'Italie à Monaco, Monsieur Christiano Gallo, l'ambassadeur de Monaco auprès de la Fédération de Russie, Madame Mireille Petiti et d'autres représentants de gouvernements comptaient parmi les invités de la soirée gala.

Le Ministre d'Etat de Monaco a noté la qualité des produits présentés et a également souligné l'importance et la nécessité de développer cet événement au niveau international.

Au cours des 3 jours d'ouverture du restaurant Pop-Up au sein de l'espace du restaurant Monark au cœur du port Hercule de Monaco, le Festival « Les Saisons de la Gastronomie » a été visité par plus de mille invités.

Natalia Marzoeva, fondatrice du Festival, a déclaré : « *Ce festival s'inscrit dans la continuité des rencontres gastronomiques qui existaient entre la Russie et la France à la fin du XIXe siècle. Les saisons gastronomiques ont repris cette tradition en 2010, l'année culturelle France-Russie. Le but du festival est de représenter chaque pays à travers sa culture gastronomique et les différents goûts des régions de ce pays.* »

Conformément à la tradition, les prochaines éditions du Festival International « Les Saisons de la Gastronomie » se tiendront l'hiver et l'été de l'année prochaine à Monaco, en France et en Russie.

Contact:
pr@sgrfrance.com