

CONCOURS DE MACARON

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

Jury:

Giorgos Avgeros
Jean-Louis Capsalas
Alexandros Charalabopoulos
Popi Chrissanthidou
Dimitris Chronopoulos
Philip Chronopoulos
Jean-Marie Hoffmann



Jury:

Andreas Lagos
Aristotelis Megoulas
Nikos Nikolakopoulos
Dina Nikolaou
Dimitris Pamporis
Stelios Parliaros
Maria Tzitzis

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

macarongrec@gmail.com

ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: **12.02.2018**

www.mtj.gr

ΧΟΡΗΓΟΙ:

AIRFRANCE

nora's deli

emko
koutlassa

robot coupe



Έλενα Δρόλια
γραφικές τέχνες

La Tour Melas

OENOGENESIS



GMS
DAVID'S METAL SPINNING
Since 1972

COOKING CLASSES
Dina
NIKOLAOU

VALRHONA
100% pure cocoa beans

MAZINNOV
French-Greek innovation network

BONGARD
BAKERY EQUIPMENT MANUFACTURER

WHITE
your 360° communication partner



Pourquoi un concours du meilleur macaron grec ?

A l'occasion de la 4^e édition de Goût de France – Good France, qui fête la gastronomie dans le monde entier, l'Ambassade de France à Athènes et le consulat général de France à Thessalonique ont souhaité célébrer un des aspects les plus connus et appréciés de la gastronomie française : sa pâtisserie, et notamment la spécialité du macaron.

C'est pourquoi nous organisons un concours du macaron franco-grec, avec le concours de 14 chefs renommés, ouvert à tous les pâtisseries du pays. Ce concours débouchera le 21 mars dans une finale mêlant saveurs françaises et saveurs grecques, à l'Ambassade, à l'occasion d'une réception Goût de France – Good France.

A vos macarons !

Le règlement ainsi qu'une présentation du jury et de nos partenaires suivent dans ces pages.



Christophe Chantepy,
Ambassadeur de France en Grèce



Philippe Ray,
Consul général de France à Thessalonique



Γιατί ένας Διαγωνισμός για το καλύτερο ελληνικό Μακαρόν ;

Με την ευκαιρία της 4ης διοργάνωσης του *Goût de France – Good France*, που εορτάζει τη γαστρονομία σε όλον τον κόσμο, η Πρεσβεία της Γαλλίας στην Αθήνα και το Γενικό Γαλλικό Προξενείο στη Θεσσαλονίκη θέλησαν να τιμήσουν έναν από τους πλέον γνωστούς και αγαπημένους κλάδους της γαλλικής γαστρονομίας: την ζαχαροπλαστική της και ιδιαίτερα την σπεσιαλιτέ του μακαρόν.

Αυτός είναι και ο λόγος που διοργανώνουμε τον διαγωνισμό ελληνογαλλικού μακαρόν, με τη συμβολή 14 επώνυμων σεφ, ανοικτό σε όλους τους ζαχαροπλάστες της χώρας. Ο διαγωνισμός θα ολοκληρωθεί στις 21 Μαρτίου με έναν τελικό που θα συνδυάσει γαλλικές και ελληνικές γεύσεις, στην Πρεσβεία, στο πλαίσιο της εκδήλωσης *Goût de France – Good France*.

Ευχόμαστε σε όλους τέλεια μακαρόν !

Στις επόμενες σελίδες θα βρείτε τον κανονισμό του διαγωνισμού και παρουσίαση της κριτικής επιτροπής.



Christophe Chantepy
Πρέσβης της Γαλλίας στην Ελλάδα



Philippe Ray,
Γενικός Πρόξενος της Γαλλίας στη Θεσσαλονίκη



Bulletin d'inscription

A renvoyer à l'adresse : macarongrec@gmail.com

Date limite d'inscription : 12 février 2018

Le Meilleur Macaron Grec 2018

Nom :
Prénom :
E-mail:Téléphone:
Adresse :
Code Postal : Ville :
Date de naissance :
Nom de votre Profil Facebook et/ou Instagram (non obligatoire mais recommandé) :
.....
Parfum du macaron pour le 1^{er} tour :

Ville d'inscription :

Athènes

Ou

Thessalonique

Pour valider votre inscription, nous vous remercions de cocher les cases ci-dessous et de joindre une photo d'identité du candidat (*format.jpg*).

Je certifie sur l'honneur avoir pris connaissance du règlement du concours et en accepte les conditions.

Je donne mon accord pour la diffusion d'images me concernant.

☐

Fait le : / / à :

Signature du candidat



Δελτίο εγγραφής

Αποστολή στη διεύθυνση : macarongrec@gmail.com
Καταληκτική ημερομηνία εγγραφής : 12 Φεβρουαρίου 2018

Καλύτερο Ελληνικό Μακαρόν 2018

Επίθετο :
Όνομα :
E-mail: Τηλέφωνο :
Διεύθυνση :
Τ.Κ. : Πόλη :
Ημερομηνία γέννησης :
Όνομα λογαριασμού Facebook και/ή Instagram (μη υποχρεωτικό αλλά συστήνεται) :
Γεύση του Μακαρόν για τον 1ο γύρο :

Πόλη εγγραφής :

Αθήνα

Η

Θεσσαλονίκη

Για την επικύρωση της εγγραφής σας, σάς παρακαλούμε συμπληρώστε τα παρακάτω τετραγωνίδια και επισυνάψτε φωτογραφία ταυτότητας του υποψηφίου (σε αρχείο.jpg).

Βεβαιώνω υπεύθυνα ότι έλαβα γνώση του κανονισμού του διαγωνισμού και δέχομαι τους όρους του.

Δίνω τη σύμφωνη γνώμη μου για τη μετάδοση εικόνων που με αφορούν.

Ημ/νία / / Πόλη :

Υπογραφή του υποψηφίου



Règlement et déroulement du concours du Meilleur Macaron Grec

- Les inscriptions au concours sont ouvertes du 12 janvier 2018 au 12 février 2018.
- **Seuls les 25 premiers inscrits** dans chaque ville seront retenus.
- Il n'est possible de s'inscrire que dans une des deux villes (Athènes ou Thessalonique).
- Les inscriptions sont gratuites. Seul le formulaire ci-dessus doit être envoyé à l'adresse suivante : macaron-grec@gmail.com

- Le concours 2018 se déroulera en **2 tours**, le premier dans 2 villes : Athènes et Thessalonique. Le second tour, la finale, se déroulera à Athènes, lors du cocktail « Goût de France » organisé le 19 mars à l'Ambassade de France.

Le premier tour :

Le samedi 24 février, à 13h00, à l'Institut Français de Thessalonique

et

Le vendredi 2 mars, à 10h00, au Lycée Franco-hellénique – Eugène Delacroix à Athènes.

- Les 25 candidats inscrits présenteront 15 exemplaires de leur macaron de taille classique, réalisés chez eux avec leurs propres produits et par leurs propres moyens.
- Goût sucré ou salé, les candidats ont libre choix quant au parfum du macaron.
- Les critères d'évaluation seront les suivants : le goût, l'originalité gustative, la texture, la régularité de la forme du macaron, son aspect général.

Composition du jury à Athènes :

- Président du jury : - **Jean-Marie Hoffmann**, Chef à l'Ambassade de France en Grèce, à Athènes
- Jury : - **Alexandros Charalabopoulos**, Chef à Mazi, restaurant, à Londres et professeur à IEK Praxis, à Athènes
- **Dimitris Chronopoulos**, Chef Pâtissier - Chocolatier Consulting
- **Andreas Lagos**, Chef Nomad, en Grèce
- **Nikos Nikolakopoulos**, Chef Pâtissier au Tatoï Tennis Club et Professeur à l'école de cuisine Le Monde à Athènes
- **Jean-Louis Capsalas**, Chef au Dipnosofitirio Catering, à Athènes

Composition du jury à Thessalonique :

- Président du jury : - **Jean-Marie Hoffmann**, Chef à l'Ambassade de France en Grèce, à Athènes
- Jury : - **Giorgos Avgeros**, Chef Pâtissier au Sani Resort, en Chalcidique
- **Aristotelis Megoulas**, Chef au Pomo d'Oro, à Corfou
- **Nikos Nikolakopoulos**, Chef Pâtissier au Tatoï Tennis Club et Professeur à Le Monde, à Athènes
- **Dimitris Pamporis**, Chef à Ekies All Senses Resort, en Chalcidique



Κανονισμός της διεξαγωγής του Διαγωνισμού Καλύτερο Ελληνικό Μακαρόν

- Οι εγγραφές για τον διαγωνισμό είναι ανοικτές από τις 12 Ιανουαρίου 2018 έως τις 12 Φεβρουαρίου 2018.

- **Μόνον οι 25 πρώτοι που θα εγγραφούν** σε κάθε πόλη θα συμμετάσχουν.

- Η εγγραφή μπορεί να γίνει μόνο σε μία από τις δύο πόλεις (Αθήνα ή Θεσσαλονίκη).

- Η εγγραφή είναι δωρεάν. Πρέπει μόνο να αποστείλετε την παραπάνω αίτηση στην ακόλουθη διεύθυνση : macarongrec@gmail.com

- Ο διαγωνισμός 2018 θα λάβει χώρα σε **2 γύρους**, ο πρώτος σε δύο πόλεις : στην Αθήνα και την Θεσσαλονίκη. Ο δεύτερος γύρος, ο τελικός, θα λάβει χώρα στην Αθήνα, κατά τη διάρκεια του κοκτέιλ « Gout de France » που θα διοργανωθεί στις 19 Μαρτίου στην Πρεσβεία της Γαλλίας.

Πρώτος γύρος :

Σάββατο 24 Φεβρουαρίου στις 13:00 στο Γαλλικό Ινστιτούτο Θεσσαλονίκης και Παρασκευή 2 Μαρτίου στις 10:00 στην Ελληνογαλλική Σχολή 'Ευγένιος Ντελακρουά' στην Αθήνα

- Οι 25 εγγεγραμμένοι υποψήφιοι θα παρουσιάσουν 15 δείγματα του μακαρόν τους, σε κλασικό μέγεθος, τα οποία θα έχουν προετοιμάσει στον χώρο τους, με δικά τους προϊόντα και με δικό τους τρόπο.

- Με γεύση γλυκιά ή αλμυρή, οι υποψήφιοι είναι ελεύθεροι να επιλέξουν το άρωμα του μακαρόν.

- Τα κριτήρια αξιολόγησης είναι τα ακόλουθα: η γεύση, η γευστική πρωτοτυπία, η υφή, η ομοιομορφία του σχήματος του μακαρόν, η γενική του όψη.

Σύνθεση της κριτικής επιτροπής στην Αθήνα :

Πρόεδρος της επιτροπής : - **Jean-Marie Hoffmann**, Σεφ στην Πρεσβεία της Γαλλίας στην Ελλάδα, Αθήνα

Επιτροπή :

- **Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος**, Σεφ στο εστιατόριο Mazi, στο Λονδίνο, και καθηγητής στο IEK Praxis, Αθήνα
- **Δημήτρης Χρονόπουλος**, Σεφ Ζαχαροπλάστης - Chocolatier Consulting
- **Ανδρέας Λαγός**, Nomad Σεφ, Ελλάδα
- **Νικόλας Νικολακόπουλος**, Σεφ Ζαχαροπλάστης στο Tatoï Tennis Club και καθηγητής στη Σχολή Le Monde στην Αθήνα
- **Jean-Louis Capsalas**, Σεφ στο Δειπνοσοφιστήριο Catering, Αθήνα

Σύνθεση της κριτικής επιτροπής στη Θεσσαλονίκη :

Πρόεδρος της επιτροπής : - **Jean-Marie Hoffmann**, Σεφ στην Πρεσβεία της Γαλλίας στην Ελλάδα, Αθήνα

Επιτροπή :

- **Γιώργος Αυγέρος**, Σεφ Ζαχαροπλάστης στο Sani Resort, Χαλκιδική
- **Αριστοτέλης Μέγκουλας**, Σεφ στο Pomo d'Oro, Κέρκυρα
- **Νικόλας Νικολακόπουλος**, Σεφ Ζαχαροπλάστης στο Tatoï Tennis Club και καθηγητής στη Σχολή Le Monde, Αθήνα
- **Δημήτρης Παμπόρης**, Σεφ στο Ekies All Senses Resort, Χαλκιδική



Le second tour : la Finale

Le lundi 19 mars 2018, à l'Ambassade de France, à Athènes

- A l'issue de la sélection, seuls deux candidats dans chaque ville seront sélectionnés pour la finale.
 - Le non-respect du règlement entraînera la disqualification du candidat.
 - Tous les macarons (500 par candidat) seront réalisés (de A à Z) **dans les cuisines de l'Ambassade de France à Athènes du samedi 17 au lundi 19 mars 2018**, sous l'œil des chefs.
 - Les critères d'évaluation seront les suivants : le goût, l'originalité gustative, la texture, la régularité de la forme du macaron, son aspect général et la technique.
 - **Les 4 finalistes devront alors proposer un macaron différent de celui préparé au premier tour et le macaron devra comporter une saveur, un parfum grec.**
- La fiche technique (la recette) indiquant les matières premières et les quantités devra nous être communiquée au plus tard le 12 mars 2018. Les ingrédients seront fournis par l'Ambassade de France à partir de la fiche technique transmise par les candidats.**

-Chaque membre du jury répartira au total 50 points entre les 4 finalistes. Chaque invité à la soirée disposera également d'un point à attribuer à son macaron préféré.

Composition du jury de la finale :

Président du jury : - **Jean-Marie Hoffmann**, Chef à l'Ambassade de France en Grèce, à Athènes

Président d'honneur : - **Philip Chronopoulos**, Chef au restaurant Palais Royal, à Paris

Jury :

- **Giorgos Avgeros**, Chef Pâtissier au Sani Resort, en Chalcidique
- **Jean-Louis Capsalas**, Chef au Dipnosofitirio Catering, à Athènes
- **Alexandros Charalabopoulos**, Chef à Mazi, restaurant, à Londres et professeur à IEK Praxis, à Athènes
- **Popi Chrissanthidou**, Chef pâtissier à la Pâtisserie Sweet Alchemy by Stelios Parliaros
- **Dimitris Chronopoulos**, Chef Pâtissier - Chocolatier Consulting
- **Andreas Lagos**, Chef Nomad, en Grèce
- **Aristotelis Megoulas**, Chef au Pomo d'Oro, à Corfou
- **Dina Nikolaou**, Chef à Evi Evane, restaurant-traiteur grec, à Paris
- **Nikos Nikolakopoulos**, Chef Pâtissier au Tatoï Tennis Club et Professeur à Le Monde, à Athènes
- **Dimitris Pamporis**, Chef à Ekies All Senses Resort, en Chalcidique
- **Stelios Parliaros**, Chef Pâtissier à Sweet Alchemy, à Athènes
- **Maria Tzitzis**, Cénologue, Chevalier du mérite agricole, à Athènes



Δεύτερος γύρος : Ο Τελικός

Δευτέρα 19 Μαρτίου 2018 στην Πρεσβεία της Γαλλίας στην Αθήνα

- Μετά την πρώτο γύρο, μόνον δύο υποψήφιοι από κάθε πόλη θα διαγωνιστούν στον τελικό.
- Η μη τήρηση του κανονισμού οδηγεί στον αποκλεισμό του υποψηφίου.
- Όλα τα μακαρόν (500 ανά υποψήφιο) θα ετοιμαστούν (εξ ολοκλήρου) **στις κουζίνες της Πρεσβείας της Γαλλίας στην Αθήνα από το Σάββατο 17 έως την Δευτέρα 19 Μαρτίου 2018,** υπό την επίβλεψη των σεφ.

- Τα κριτήρια επιλογής είναι τα ακόλουθα : η γεύση, η γευστική πρωτοτυπία, η υφή, η ομοιομορφία του σχήματος του μακαρόν, η γενική του όψη, καθώς επίσης και η τεχνική προετοιμασίας τους.

- **Οι 4 φιναλίστ θα πρέπει να παρουσιάσουν ένα μακαρόν διαφορετικό από εκείνο που ετοίμασαν για τον πρώτο γύρο, ενώ θα πρέπει επίσης να περιέχει ένα ελληνικό άρωμα, μια ελληνική γεύση.**

Ο τεχνικός φάκελος (η συνταγή) με τις πρώτες ύλες και τις ποσότητες πρέπει να μας αποσταλούν το αργότερο μέχρι τις 12 Μαρτίου 2018. Τα υλικά θα παρασχεθούν από την Πρεσβεία της Γαλλίας με βάση τη συνταγή που θα έχουν δώσει οι υποψήφιοι.

- Κάθε μέλος της κριτικής επιτροπής θα κατανείμει στο σύνολο 50 βαθμούς μεταξύ των 4 φιναλίστ. Κάθε καλεσμένος στην βραδιά θα διαθέτει επίσης από έναν βαθμό που θα απονείμει στο μακαρόν της προτίμησής του.

Σύνθεση της κριτικής επιτροπής του τελικού :

Πρόεδρος της επιτροπής:- Jean-Marie Hoffmann, Σεφ στην Πρεσβεία της Γαλλίας στην Ελλάδα, Αθήνα

Επίτιμος Πρόεδρος : - Φίλιππος Χρονόπουλος, Σεφ στο εστιατόριο Palais Royal, Παρίσι

Επιτροπή :

- Γιώργος Αυγέρος, Σεφ Ζαχαροπλάστης στο Sani Resort, Χαλκιδική
- Jean-Louis Capsalas, Σεφ στο Δειπνοσοφιστήριο Catering, Αθήνα
- Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος, Σεφ στο εστιατόριο Mazi, στο Λονδίνο, και καθηγητής στο IΕΚ Praxis, Αθήνα
- Πόπη Χρυσανθίδου, Σεφ Ζαχαροπλάστης στο Sweet Alchemy by Stelios Parliaros
- Δημήτρης Χρονόπουλος, Σεφ Ζαχαροπλάστης - Chocolatier Consulting
- Ανδρέας Λαγός, Nomad Σεφ, Ελλάδα
- Αριστοτέλης Μέγκουλας, Σεφ στο Pomo d'Oro, Κέρκυρα
- Ντίνα Νικολάου, Σεφ στο Evi Evane, ελληνικό εστιατόριο, Παρίσι
 - Νικόλας Νικολακόπουλος, Σεφ Ζαχαροπλάστης στο Tatoï Tennis Club και καθηγητής στη Σχολή Le Monde, Αθήνα
- Δημήτρης Παμπόρης, Σεφ στο Ekies All Senses Resort, Χαλκιδική
- Στέλιος Παρλιάρος, Σεφ Ζαχαροπλάστης στο Sweet Alchemy, Αθήνα
 - Μαρία Τζίτζη, Οινολόγος, Ιππότης Αγροτικής Αξίας, Αθήνα



Les Prix

Prix pour tous les candidats :

- Un tablier de cuisine de la marque « Clément Design »
- Une attestation de participation signée par l'Ambassadeur de France en Grèce.
- Une invitation pour deux personnes à la finale le 19 mars à l'Ambassade de France à Athènes.

Prix des lauréats à la Finale:

1^{er} prix :

- Macaron officiel de l'Ambassade de France pour ses nombreux cocktails
- Un Blixer 3D de la marque « ROBOT COUPE » d'une valeur approximative de 2500€, offert par la société EMKO KOYTELAS AE
- Une veste de cuisine de la marque « Clément Design »

2^e prix :

- Un Mixer plongeant « ROBOT COUPE » d'une valeur approximative de 450€, offert par la société EMKO KOYTELAS AE
- Une veste de cuisine de la marque « Clément Design »

3^e prix :

- Un Mixer plongeant « ROBOT COUPE » d'une valeur approximative de 450€, offert par la société EMKO KOYTELAS AE
- Une veste de cuisine de la marque « Clément Design »

4^e prix :

- Un Mixer plongeant « ROBOT COUPE » d'une valeur approximative de 450€, offert par la société EMKO KOYTELAS AE
- Une veste de cuisine de la marque « Clément Design »



Τα Βραβεία

Βραβεία για όλους τους υποψήφιους :

Μια ποδιά κουζίνας από την « Clément Design »

Μια βεβαίωση συμμετοχής υπογεγραμμένη από τον Πρέσβη της Γαλλίας στην Ελλάδα

Μια πρόσκληση για δύο άτομα για τον τελικό της 19^{ης} Μαρτίου στην Πρεσβεία της Γαλλίας στην Αθήνα

Βραβεία των νικητών του Τελικού :

1^ο βραβείο :

Επίσημο Μακαρόν της Πρεσβείας της Γαλλίας στα διάφορα κοκτέιλ που παραθέτει

Ένα Blixer 3D της « ROBOT COUPE » αξίας περίπου 2500€ από την ΕΜΚΟ ΚΟΥΤΕΛΑΣ ΑΕ

Ένα σακάκι κουζίνας από την « Clément Design »

2^è prix :

Ένα Ραβδομπλέντερ της « ROBOT COUPE » αξίας περίπου 450€ από την ΕΜΚΟ ΚΟΥΤΕΛΑΣ ΑΕ

Ένα σακάκι κουζίνας από την « Clément Design »

3^è prix :

Ένα Ραβδομπλέντερ της « ROBOT COUPE » αξίας περίπου 450€ από την ΕΜΚΟ ΚΟΥΤΕΛΑΣ ΑΕ

Ένα σακάκι κουζίνας από την « Clément Design »

4^è prix :

Ένα Ραβδομπλέντερ της « ROBOT COUPE » αξίας περίπου 450€ από την ΕΜΚΟ ΚΟΥΤΕΛΑΣ ΑΕ

Ένα σακάκι κουζίνας από την « Clément Design »



DIMITRIS CHRONOPOULOS C12H22011

Recette du macaron au caramel beurre salé

Pour les coques:

Ingrédients

Sucre cristallisé : 300 gr ; eau : 100 gr ; blancs d'œuf : 110 gr ; sucre cristallisé : 30 gr ; poudre d'amande : 250 gr ; cacao Valrhona : 50 gr ; sucre en poudre : 300 gr ; blancs d'œuf : 110 gr.

Préparation

- Préparez le caramel à 120°C avec le sucre et l'eau.
- Préparez une meringue italienne avec les 110 gr des blancs d'œuf et les 30 gr de sucre cristallisé.
- Mélangez à la main la poudre d'amande, le cacao, le sucre en poudre et les blancs d'œuf restants et incorporez graduellement la meringue.
- Formez les macarons à l'aide d'une douille de pâtisserie forme ronde N° 10 et déposez les sur un tapis slipat. Les cuire dans un four à 150° pour 10 minutes.

Pour la garniture : Ganache au Jivara-caramel

Ingrédients

Sucre cristallisé : 300 gr ; beurre 82% : 130 gr ; crème liquide : 500 gr ; sirop de glucose : 30 gr ; Jivara lacté 40% Valrhona : 380 gr ; fleur de sel : 3 gr ; vanille fraîche : 1 gousse

Préparation

- Chauffez la crème liquide avec le sirop de glucose, la vanille et la fleur de sel.
- Faites cuire le sucre à sec jusqu'à l'obtention d'un caramel et déglacez ensuite avec la crème liquide.
- Faites cuire la sauce 2 minutes à température moyenne.
- Laissez un peu refroidir et ajoutez le chocolat pour créer une émulsion.
- Enfin, laissez refroidir la ganache à 40°, ajoutez le beurre, et mélangez à l'aide d'un mixer plongeant.



DIMITRIS CHRONOPOULOS C12H22011

Συνταγή για Μακαρόν με αλμυρή καραμέλα

MACARON

ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ	300 γρ
ΝΕΡΟ	100 γρ
ΑΣΠΡΑΔΙΑ	110 γρ
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ	30 γρ
ΠΟΥΔΡΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ	250 γρ
ΚΑΚΑΟ VALRHONA	50 γρ
ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ	300 γρ
ΑΣΠΡΑΔΙΑ	110 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κάνουμε καραμέλα στους 120°C με τη ζάχαρη και το νερό
- Στη συνέχεια, κάνουμε ιταλική μαρέγκα με τα 110 γρ. ασπράδια και τα 30 γρ ζάχαρης
- Ανακατεύουμε με το χέρι τη πούδρα αμυγδάλου, το κακάο, την άχνη και τα υπόλοιπα ασπράδια και προσθέτουμε μέσα στο μείγμα τη μαρέγκα σταδιακά
- Κόβουμε με στρογγυλό κορνέ No10 σε silpat και ψήνουμε στους 150° για 10 λεπτά

GANACHE JIVARA-CARAMEL

ΥΛΙΚΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ	280 γρ
ΒΟΥΤΥΡΟ 82%	130 γρ
ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	500 γρ
ΓΛΥΚΟΖΗ	30 γρ
JIVARA LACTEE 40% VALRHONA	380 γρ
ΑΝΘΟ ΑΛΑΤΙΟΥ	3 γρ
ΒΑΝΙΛΙΑ ΦΡΕΣΚΙΑ	1 τμχ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος με τη γλυκόζη, την βανίλια και τον ανθό αλατιού
- Κάνουμε στεγνή καραμέλα με τη ζάχαρη και σβήνουμε με την κρέμα γάλακτος
- Βράζουμε τη σάλτσα για 2 λεπτά σε μεσαία θερμοκρασία
- Έπειτα, σουρώνουμε τη σάλτσα και μόλις πέσει ελαφρώς η θερμοκρασία της, κάνουμε γαλακτωματοποίηση στη σοκολάτα
- Τέλος, όταν η ganache πέσει στους 40 °C, προσθέτουμε το βούτυρο και ομογενοποιούμε με το μπίμερ



Les membres du Jury

Président du jury : Chef Jean-Marie Hoffmann



Jean-Marie Hoffmann est chef cuisinier à l'ambassade depuis avril 2004. Franco-grec, il a fait des études de cuisine en France, au centre de formation "La Moulette" de Bergerac en Dordogne.

Lauréat du concours du « Meilleur apprenti cuisinier du Sud-ouest » en 2002, il est arrivé huitième au « Concours national du meilleur apprenti cuisinier de France » de la même année.

Il a travaillé dans la région bordelaise, dans plusieurs restaurants et hôtels reconnus par le guide Michelin, avant de venir s'installer à Athènes en Grèce, patrie de sa mère, en 2004.

Président d'honneur : Chef Philip Chronopoulos <http://restaurantdupalaisroyal.com/>



Philip Chronopoulos, jeune chef grec de 32 ans, dynamique et passionné, se distingue par ses expériences réussies au sein d'établissements de prestige avant de prendre la tête des cuisines du Restaurant du Palais Royal. Alors qu'il achève avec succès sa formation au sein de l'école Paul Bocuse à Lyon, il fait ses débuts dans la haute gastronomie en participant à l'ouverture de L'Atelier Robuchon à Londres en 2006. L'année suivante, Paris, sa ville de cœur, le rappelle et il rejoint alors l'équipe d'Alain Passard à L'Arpège. Ce passage est une véritable révélation. Il y découvre les secrets d'une cuisine d'auteur où toutes les attentions sont portées au produit. Ses voyages inoubliables accompagnés du triplement étoilé lui ont permis d'aborder la cuisine sous un nouvel

œil. Il rejoint ensuite de nouveau l'équipe de Joël Robuchon aux laboratoires où sont imaginés et élaborés tous les plats proposés dans les différents restaurants du groupe avant de participer au lancement de L'Atelier Robuchon Etoile.

Membres du jury :

- Chef Giorgos Avgeros http://www.sani-resort.com/el_GR/our-hotels/sani-beach-club



Né le 30 septembre 1983 à Kalabaka (Thessalie, Grèce). Il a fait des études de sculpture sur bois et ensuite des études de pâtisserie. Il a suivi des séminaires de pâtisserie en Grèce et à l'étranger.

Il a travaillé en tant que chef pâtissier à des restaurants, des hôtels et des pâtisseries.

Conseiller pâtisserie au sein d'une société de matières premières pour pâtisserie.

Aujourd'hui il est chef pâtissier au Sani Club à Chalkidiki (Grèce).

Ambassadeur du chocolat belge belcolade.

Conseiller pâtisserie pour entreprises (pâtisseries, hôtels, restaurants)

- Chef Jean-Louis Capsalas <http://www.dipnosofistirion.gr>



Sometimes cosmopolitan sometimes simple as the Greek tradition, which he always approaches through a «twist», his plates are a meeting of the old with a new life, and the new with the tradition of the past.

The Greek-French chef came to Greece from Lyon in the end of the 80s having written a remarkable route in 3-star French restaurants according the well-known Michelin guide. He loved Greek cuisine for its unique ingredients and, using French techniques, moved it to the next level, mixing the cosmopolitanism of the one with the originality of the other. For more than a decade he worked as a head chef in gourmet restaurants of the north suburbs, but also the Athenian center, while since 2013 he leads the kitchen of Dipnosofistirion Catering. Wit and full of positive energy, he teaches every aspect of gastronomy, not only following the basic rules, but also by showing how they should be broken.



Παρουσίαση της κριτικής επιτροπής

Πρόεδρος της επιτροπής Σεφ Jean-Marie Hoffmann



Ο Jean-Marie Hoffmann είναι αρχιμάγειρας στην πρεσβεία της Γαλλίας από τον Απρίλιο του 2004. Ελληνογάλλος, σπούδασε τη μαγειρική τέχνη στη Γαλλία, στο Κέντρο κατάρτισης "La Moulette" στην πόλη Μπερζεράκ του νομού Δορδόν. Νικητής του διαγωνισμού « Καλύτερος μαθητευόμενος μάγειρας της Νοτιοδυτικής Γαλλίας» το 2002, κατακτά την όγδοη θέση στον «Εθνικό διαγωνισμό για τον καλύτερο μαθητευόμενο μάγειρα της Γαλλίας» την ίδια χρονιά. Εργάστηκε στην περιοχή του Μπορντό, σε πολλά εστιατόρια και ξενοδοχεία αναγνωρισμένα από τον οδηγό Michelin. Το 2004 έρχεται να εγκατασταθεί στην Αθήνα, πατρίδα της μητέρας του.

Επίτιμος Πρόεδρος Σεφ Φίλιππος Χρονόπουλος <http://restaurantdupalaisroyal.com/>

Ο Φίλιππος Χρονόπουλος, νέος ταλαντούχος Σεφ 32 ετών, γεμάτος δυναμισμό και πάθος, ξεχωρίζει για τις πετυχημένες συνεργασίες του με εστιατόρια κύρους πριν αναλάβει την κουζίνα του Εστιατορίου του Palais Royal στο Παρίσι. Μετά τις επιτυχημένες του σπουδές μαγειρικής στο Institut Paul Bocuse στην Λυών, ξεκινά την καριέρα του στην υψηλή γαστρονομία συμμετέχοντας το 2006 στο Λονδίνο στο L' Atelier de Joel Robuchon. Την επόμενη χρονιά επιστρέφει στην αγαπημένη του πόλη το Παρίσι όπου θα συνεργαστεί με την ομάδα του Alain Passard στο L'Arpège όπου ανακαλύπτει το πάθος του για το προϊόν. Το πέρασμα αυτό υπήρξε πραγματική αποκάλυψη για εκείνον. Ανακαλύπτει τα μυστικά μιας δημιουργικής κουζίνας όπου η προσοχή στρέφεται στο ίδιο το προϊόν. Τα αξέχαστα ταξίδια του και τα τρία αστέρια του τον έκαναν να δει την κουζίνα με νέο μάτι. Σμίγει στη συνέχεια με την ομάδα του Joël Robuchon στα εργαστήρια όπου σχεδιάζονται και φτιάχνονται όλα τα πιάτα των διαφόρων εστιατορίων του ομίλου, λίγο πριν την δημιουργία του L'Atelier Robuchon Etoile.

Επιτροπή

- Σεφ Γιώργος Αυγέρος http://www.sani-resort.com/el_GR/our-hotels/sani-beach-club



Γεννήθηκε στις 30 Σεπτεμβρίου 1983 στην Καλαμπάκα Τρικάλων. Σπούδασε ξυλογλυπτική και αργότερα σε σχολή ζαχαροπλαστικής. Παρακολούθησε σεμινάρια ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Έχει δουλέψει ως pastry chef σε εστιατόρια, ξενοδοχεία και ζαχαροπλαστεία.

Υπήρξε σύμβουλος ζαχαροπλαστικής σε εταιρεία με πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής.

Σήμερα εργάζεται για το **Sani club** στην θέση του executive pastry chef

Διδάσκει στα ΙΕΚ Δέλτα της Θεσσαλονίκης. Είναι ambassador της βελγικής σοκολάτας belcolade

Κάνει consulting σε επιχειρήσεις (ζαχαροπλαστεία -ξενοδοχεία -εστιατόρια)

- Σεφ Jean-Louis Capsalas www.dipnosofistirion.gr



Τα πιάτα του άλλοτε έχουν τη λάμψη του κοσμοπολιτισμού και άλλοτε την απλότητα της ελληνικής παράδοσης, την οποία προσεγγίζει πάντα με ένα «twist», ώστε το «παλιό» να αποκτήσει μια νέα ζωή και το καινούριο να ιδωθεί μέσα από το πρίσμα του παρελθόντος. Ο Ελληνογάλλος σεφ ήρθε στην Ελλάδα από τη Λυών στα τέλη της δεκαετίας του '80, έχοντας προηγουμένως καταγράψει αξιόλογη εμπειρία σε «τρίαστερα» γαλλικά εστιατόρια του περίφημου οδηγού Michelin. Την ελληνική κουζίνα την αγάπησε για τις ιδιαιτερότητες των υλικών της και με γαλλικές τεχνικές την απογείωσε κυριολεκτικά, μπολιάζοντας τον κοσμοπολιτισμό της μιας με την αυθεντικότητα της άλλης. Για πάνω από μια δεκαετία εργάστηκε ως επικεφαλής σεφ σε gourmet εστιατόρια των Βορείων Προαστίων, αλλά και του αθηναϊκού Κέντρου, ενώ από το 2013 καθοδηγεί την κουζίνα του Δειπνοσοφιστήριον Catering.

Πνευματώδης και γεμάτος θετική ενέργεια, διδάσκει τη γαστρονομία από το Α ως το Ω, όχι μόνο επιμένοντας στις βασικές αρχές, αλλά και δείχνοντας με ποιο σκεπτικό οφείλει να γίνεται η ανατροπή τους.



- **Chef Alexandros Charalabopoulos** <http://www.mazi.co.uk/>



Chef Charalabopoulos was born in Athens in 1980 but most of his summers were spent in northern Messinia where his father comes from and Tzoumerka Ioannina, his mother's place of origin. That influenced his professional career much later due to the village life and the memories which were created there.

- February 2017- present : MAZI London Restaurant, Executive chef, Notting Hill London

- September 2015-October 2017 Sous Chef then Chef de cuisine at Kastri Bistro, Domotel Kastri Hotel. Distinguished with the Golden Chef's Cap award for best Greek cuisine and 2 Stars at the FNL Guide Restaurant Awards

- 2010- present : Supervisor of the department of Culinary Arts of the I.I.E.K. Praxis school.

- Author of culinary books :Book of Professional Culinary-Pastry "SENSES" , Sold-out Publications, Giorgos Panagiotidis ; "Culinary Education" I.I.E.K. Praxis

- **Chef Popi Chrissanthidou** Chef pâtissier à la Pâtisserie Sweet Alchemy by Stelios Parliaros



Née dans une famille de grands pâtisseries et restaurateurs, il était certain que Popi Chrysanthidou suivrait elle aussi la tradition de sa famille. Nièce du chef pâtissier Stelios Parliaros, elle est sa proche collaboratrice et nous offre une série de plaisirs gustatifs, soit à travers ses nombreux articles dans des magazines, soit devant les caméras lors de l'émission télévisée réussie grecque « Sweet Alchemy ».

Responsable de la pâtisserie Sweet Alchemy by Stelios Parliaros, elle est toujours disponible pour nous aider et nous faire voyager dans le monde fabuleux de la pâtisserie !

- **Chef Dimitris Chronopoulos** <http://www.dchronopoulos.com/>



In 1992, Dimitris graduated from the Athens School of Tourism (O.T.E.K). Winner of the title Best Pastry Chef in Greece 2005-06, as awarded by Greek newspaper Eleftherotypia. Dimitris has worked both as Pastry Chef and as a Pastry Chef Consultant in various high-end restaurants, pastry shops and hotels around Greece, in Cyprus and abroad, including Michelin-starred restaurants, Spondi, Vardis and Varoulko in Athens and Alain Parodi and Le Develec in France. Since 2007 he has collaborated with Deals and chocolate company Valrhona as chocolate consultant in Greece, and since 2010 he has been Valrhona's technical advisor in Kuwait.

Since 2007 he has been active in the wider pastry sector as a Consultant, advising on the organization and operation of pastry shops, while also promoting raw materials or products through research and the creation of tailor-made recipes, presentations and advertising campaigns. In the last few years, he has organised professional pastry seminars and workshops in Greece and abroad, while his recipes, both professional and for home use, have been published in various media, both in print and digital.

- **Chef Andreas Lagos** <http://andreaslagos.com/>



Having spent the greatest part of my professional life inside a kitchen's chaos, I believe that food is all about communication, sharing and pleasure. My mum and grandma taught me everything I know about food and cooking. I grew up in Samos surrounded by beautiful gardens, fields and orchards. My childhood years have defined who I am today. I try to bring those years back every day when I use Greek vegetables, fruits and spices.

The beauty of old traditional values, of pure and natural ingredients, is all that matters to me. Something deep inside prompts me to express how I came to know and love cooking, to share the inspirations that led me to create flavors drawn from classic recipes, to convey the philosophy and rituals of my own cuisine, to reaffirm that authentic food brings back memories and experiences that please the eyes and delight the soul.

My career took a slight turn in my early 30s, which saw me stepping out of restaurants' kitchens in order to promote my own food and cooking philosophy and reach a wider audience through consulting, various media platforms and publications. Unique opportunities knocked to share my philosophy in the United States, Canada, UK and France through synergies with excellent professionals and entrepreneurs. As a child, I was restless and rebellious. I always wanted to be involved in new endeavors, to learn and live more



- Σεφ Alexandros Charalabopoulos <http://www.mazi.co.uk/>



Γεννήθηκε στην Αθήνα το 1980 αλλά τα περισσότερα καλοκαίρια του τα περνούσε στην Μεσσηνία, τόπο καταγωγής του πατέρα του και στα Τζουμέρκα Ιωαννίνων, απ' όπου καταγόταν η μητέρα του. Οι αναμνήσεις αυτές επηρέασαν βαθιά την επαγγελματική του σταδιοδρομία .

- Φεβρουάριος 2017 έως σήμερα : MAZI London Restaurant, Executive chef, Notting Hull London

- Σεπτέμβριος 2015-Οκτώβριος 2017 : Ξενοδοχείο Domotel Kastri – Chef de Cuisine εστιατορίου “Kastri Bistro”

- 2010 έως σήμερα : Καθηγητής Μαγειρικής Τέχνης στο ΙΕΚ Praxis

Συγγραφέας βιβλίου επαγγελματικής Μαγειρικής-Ζαχαροπλαστικής “SENSES” Εκδόσεις sold-out, Γιώργος Παναγιωτίδης και του συγγραμματος “Εκπαιδευτική Μαγειρική” Ι.Ι.Ε.Κ. Praxis

- Σεφ Πόπη Χρυσανθίδου Sweet Alchemy by Stelios Parliaros



Μεγαλωμένη σε μια οικογένεια με τόσο πλούσια κληρονομιά στη ζαχαροπλαστική και στη μαγειρική ήταν αναπόφευκτο ότι θα ασχολούνταν κι εκείνη με αυτό που από τόσο μικρή αγαπάει. Ανιψιά του Στέλιου Παρλιάρου, αποτελεί το δεξί του χέρι, το δίχτυ αφελείας του, προσφέροντάς μας κι εκείνη με τη σειρά της γευστικές «απολαύσεις» είτε μέσα από τις στήλες των περιοδικών που γράφει είτε ως συνεργάτης μπροστά από τις κάμερες πια στην επί δέκα χρόνων πετυχημένη τηλεοπτική εκπομπή «Γλυκές Αληθιότητες». Καθημερινά θα την βρείτε ως υπεύθυνη στο κατάστημα Sweet Alchemy by Stelios Parliaros για να σας εξυπηρετήσει, να σας λύσει κάθε απορία και να σας «ταξιδέψει» στον ονειρικό κόσμο της ζαχαροπλαστικής.

- Σεφ Δημήτρης Χρονόπουλος <http://www.dchronopoulos.com/>



Το 1992 αποφοίτησε από τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών (ΣΤΕ). Το 2006 η Ελευθεροτυπία τον τίμησε με το βραβείο Καλύτερου Ζαχαροπλάστη στην Ελλάδα για το 2005-2006. Έχει εργαστεί ως Pastry Chef και ως Pastry Chef Consultant σε πολλά αξιόλογα εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία και ξενοδοχεία στην Ελλάδα, την Κύπρο και στο εξωτερικό, μεταξύ αυτών στα βραβευμένα εστιατόρια με αστέρι Michelin, Σπονδή, Vardis και Βαρούλκο στην Αθήνα και Alain Parodi και Le Develec στη Γαλλία. Το 2007 ξεκίνησε η συνεργασία του με την εταιρεία Deals και την Valrhona ως τεχνικός σύμβουλος της σοκολάτας Valrhona στην Ελλάδα, ενώ 3 χρόνια αργότερα, η Valrhona S.A. τον επέλεξε ως τεχνικό της σύβουλο και για το Κουβέιτ. Παράλληλα από το 2007 δραστηριοποιείται στον ευρύτερο χώρο της ζαχαροπλαστικής, ως Σύμβουλος

Επιχειρήσεων, με βασικά αντικείμενα την άρτια οργάνωση και λειτουργία ενός χώρου ζαχαροπλαστικής, αλλά και την προώθηση πρώτων υλών ή προϊόντων μέσω της έρευνας και της δημιουργίας tailor-made συνταγών, παρουσιάσεων και διαφημιστικών καμπανιών. Τα τελευταία χρόνια πραγματοποιεί επαγγελματικά σεμινάρια και workshop ζαχαροπλαστικής σε Ελλάδα και εξωτερικό, ενώ συνταγές του τόσο για επαγγελματική όσο και για οικιακή χρήση έχουν δημοσιευτεί και δημοσιεύονται σε αρκετά έντυπα και ηλεκτρονικά μέσα.

- Σεφ Andreas Lagos <http://andreaslagos.com/>



Έχοντας περάσει ένα μεγάλο μέρος της επαγγελματικής μου ζωής μέσα σε κουζίνες εστιατορίων, πιστεύω ότι το φαγητό αφορά στην επικοινωνία, στο να μοιράζεσαι, να περνάς καλά. Η μητέρα μου και η γιαγιά μου, μου έμαθαν όλα όσα γνωρίζω για το φαγητό και τη μαγειρική. Μεγάλωσα στη Σάμο, μέσα σε ολάνθιστους κήπους, χωράφια και οπωρώνες. Η παιδική μου ηλικία έχει καθορίσει σημαντικά το ποιος είμαι σήμερα. Αναπολώ αυτά τα χρόνια με νοσταλγία κάθε φορά που χρησιμοποιώ τα ελληνικά λαχανικά, τα φρούτα και τα μπαχαρικά. Η ομορφιά των παραδοσιακών αξιών και των αγνών, φυσικών υλικών, είναι αυτό που έχει τη μεγαλύτερη σημασία για μένα. Κάτι βαθύτερο μέσα μου με προέτρεψε να εκφράσω το πώς γνώρισα και λάτρεψα τη μαγειρική, να μοιραστώ την έμπνευση που με οδήγησε στη δημιουργία νέων γεύσεων μέσα από κλασικές συνταγές, να μεταδώσω τη φιλοσοφία της δικής μου κουζίνας, να επιβεβαιώσω ότι το αυθεντικό φαγητό επαναφέρει μνήμες και εμπειρίες που χορταίνουν τα μάτια και ευφραίνουν την ψυχή.

Η καριέρα μου άλλαξε πορεία κοντά στα 30 μου, όταν αποφάσισα να «ταξιδέψω» έξω από τα στενά όρια της κουζίνας ενός εστιατορίου, με στόχο να προωθήσω τη δική μου φιλοσοφία για τη μαγειρική και το φαγητό και να



through my interaction with people, to seek challenges. And since our upbringing defines our personality, I still live the same way, with the same passion, tenacity and zeal I had as a child.

- **Chef Aristotelis Megoulas** <https://www.facebook.com/pomodoroCorfu/>



Aristotelis Megoulas déclare être un cuisinier chanceux du fait de ses origines et expériences mixtes. Né à Paris, il a grandi à Pirée, alors qu'il a vécu plus de 10 ans à Bologne, capitale gastronomique d'Italie. Il a fait des études d'économie, mais il a été finalement attiré par la création, la cuisine et Corfou où il vit et exerce sa profession. De 1997 à 2006 il a travaillé en Bologne (Italie) au Gruppo Rosa Rose (bar-bistrot-ristorante-pasticceria-catering). De 2006, sa base créative est le restaurant étoilé Pomo d' Oro Corfu (cuisine-catering-private fine dining), finaliste toque d'or, et participe à tous les événements Goût de France—Good France. Il s'occupe également du Imabari Seaside Bar & Resto à Corfou et du Jasmine Gastro Bar à Sofia. Conseiller gastronomique de la société Andriotis

«KOPOS» olive oil et de la Kuziniera pasta Corfiana, production des pâtes fraîches. Il aime marier la cuisine traditionnelle, la cuisine populaire et les produits locaux et par son identité multiculturelle, créer des saveurs et des combinaisons de produits inattendues.

- **Chef Dina Nikolaou** www.evievane.com ; www.dinanikolaou.gr



Les préoccupations gastronomiques de Dina Nikolaou ont commencé dès son jeune âge. Bien qu'elle ait commencé des études d'économie et de marketing à Paris, sa passion pour la cuisine et la gastronomie lui ont rapidement fait changer de voie dans sa vie.

Dina Nikolaou commence ses études professionnelles en art culinaire dans les écoles gastronomiques françaises à Paris «Le Cordon Bleu», «Ritz Escoffier», «Alain Ducasse formation», «Lenôtre». À Paris avec sa sœur, Maria, elle crée **Evi Evane** (www.evievane.com) où elle défend avec passion et ambition patriotique la cuisine grecque, mais aussi les deux épiceries fines, **Evi Evane traiteur & Evi Evane mizès** qui proposent des plats grecs.

En 2017 le restaurant Evi Evane arrive à son apogée lorsque Gilles Pudlowski, créateur du guide de la gastronomie française **Publo Paris**, lui donne le titre du «**meilleur restaurant de cuisine étrangère à Pa-**

ris.»

Elle commence également son apparition à la télévision *ANT1* (chaîne grecque) à Athènes en 2006. Elle continue de 2009 à 2011, à la chaîne grecque *Star* en animant une émission de cuisine et continue en 2012 avec sa propre émission «Cuisiner avec Dina». En 2010, elle commence une nouvelle émission sur la chaîne cuisine TV de la télévision française, «Ma cuisine grecque». En 2013, elle présente l'émission «des saveurs grecques» à la télévision grecque *SKAI*. En 2014-2015 elle poursuit son voyage gastronomique à travers son émission «une Table Grecque». Pendant huit années consécutives, elle présente ses créations dans la revue «Gastronomos», du quotidien grec «Kathimerini». Aujourd'hui, elle continue de les présenter dans la revue «Olive» du journal grec «Proto Thema». Elle enseigne pendant de nombreuses années dans des écoles culinaires en Grèce et en France (Chef d' Œuvre, Le Monde, Le Cordon Bleu) car elle est convaincue que le savoir doit être transmis.

Le livre de cuisine de l'école Chef d'œuvre, a remporté le premier prix du concours international Gourmand (World Cookbooks Awards) du meilleur livre de la cuisine professionnelle grecque, tandis que les 6 autres livres de cuisine sont toujours tant attendus aussi bien par le public grec qu'international. Le livre «**Grèce cuisine familiale et traditionnelle**» a été publié par la maison d'édition franco-suisse «La Martinière». Les bénéfices des droits d'auteurs du livre «**Seul dans la cuisine**» édité par Minoas, ont été versés à une association grecque pour les dons d'organes de la moelle osseuse. Elle écrit ensuite «**Les meilleurs repas de Carême de Dina**», publié par Minoas en 2016. Par son dernier livre édité par la maison d'édition Hachette, intitulé «**Grèce – La cuisine Authentique**» publié en 2017 en français, elle souhaite initier aux Français la culture culinaire grecque..



προσεγγίσω ένα ευρύτερο κοινό μέσω της παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών, μέσω εκδόσεων αλλά και της παρουσίας μου στα μέσα μαζικής επικοινωνίας. Είχα την ευκαιρία να μοιραστώ τη φιλοσοφία μου στις Ηνωμένες Πολιτείες, τον Καναδά, το Ηνωμένο Βασίλειο και τη Γαλλία μέσα από συνεργασίες με διακεκριμένους επαγγελματίες και επιχειρηματίες. Σαν παιδί, ήμουν ανήσυχος και επαναστάτης. Πάντα ήθελα να δοκιμάζω, να μαθαίνω και να ζω μέσα από την επαφή μου με τους ανθρώπους, να αναζητώ τις προκλήσεις. Και καθώς η ανατροφή μας καθορίζει την προσωπικότητά μας, εξακολουθώ να ζω με τον ίδιο τρόπο, με το ίδιο πάθος, την επιμονή και το ζήλο που είχα ως παιδί.

- Σεφ Αριστοτέλης Μέγκουλας <https://www.facebook.com/pomodoroocorfu/>



Είναι μάγειρας και λέει πάντα ότι είναι ένας τυχερός μάγειρας γιατί έχει μεικτή καταγωγή και μεικτές εμπειρίες. Γεννήθηκε στο Παρίσι, μεγάλωσε στον Πειραιά, ενώ έζησε για περισσότερο από δέκα χρόνια στη Μπολόνια, την γαστρονομική πρωτεύουσα της Ιταλίας, όπου και ανδρώθηκε. Σπούδασε οικονομικά αλλά τον κέρδισε η δημιουργία, η μαγειρική και η Κέρκυρα όπου ζει και δραστηριοποιείται επαγγελματικά. Εργάστηκε από το 1997 έως το 2006 στην Bologna της Ιταλίας στο groupo Rosa Rose (bar-bistrot-restaurant-pasticceria-catering). Από το 2006 έως σήμερα η δημιουργική του βάση είναι το αγαπημένο του εστιατόριο Pomo d' Oro Corfu (cuisine-catering-private fine dining) με ένα αστέρι στον οδηγό του fnl-guide, υποψήφιο για χρυσό σκούφο, και συμμετέχει σταθερά στον θεσμό Good France του Γαλλικού υπουργείου εξωτερικών. Παράλληλα επιμελείται το Imabari Seaside Bar & Resto της Κέρκυρας, το Jasmine Gastro Bar στην καρδιά της Σόφιας. Γαστρονομικός σύμβουλος της Ανδριώτης "ΚΟΡΟΣ" olive oil παραγωγή ελαιολάδου και της Kuziniera pasta Corfiana παραγωγή φρέσκων ζυμαρικών. Φιλοδοξία του είναι παντρεύοντας την παραδοσιακή με την αστική κουζίνα, τα τοπικά προϊόντα με την πολυπολιτισμική του ταυτότητά να δημιουργεί γεύσεις με απρόσμενους συνδυασμούς προϊόντων.

- Σεφ Ντίνια Νικολάου www.dinanikolaou.gr ; www.evievane.com



Οι γαστρονομικές ανησυχίες της Ντίνιας Νικολάου, ξεκίνησαν σε πολύ μικρή ηλικία. Παρόλο που ξεκίνησε την σταδιοδρομία της σπουδάζοντας οικονομικά και marketing, στο Παρίσι, σύντομα το πάθος της για την τέχνη της μαγειρικής και την γαστρονομία την έκαναν να αλλάξει ρότα στην ζωή της. Ξεκίνησε τις σπουδές της στην επαγγελματική μαγειρική τέχνη στις Γαστρονομικές σχολές του Παρισιού «Le Cordon Bleu», «Ritz Escoffier», «Alain Ducasse formation», «Lenotre». Στο Παρίσι με την αδελφή της, Μαρία, δημιούργησαν το **Evi Evane** (www.evievane.com) υπερασπιζόμενες με μεράκι και πατριωτική φιλοδοξία την ελληνική κουζίνα. Επίσης, στα δύο delicatessen, **Evi Evane Traiteur & Evi Evane mēzēs** προσφέρουν μόνο ελληνικά φαγητά για το σπίτι ή το γραφείο.

Το 2017 το εστιατόριο Evi Evane, κατακτά την κορυφή, όταν ο Gilles Pudlowski, δημιουργός του γαλλικού οδηγού γαστρονομίας **Publo Paris**, του απονέμει την μεγάλη διάκριση **«Το καλύτερο εστιατόριο ξένης κουζίνας στο Παρίσι»**.

Με την τηλεόραση ξεκίνησε την παρουσίαση της στην Αθήνα, το 2006 με στον **«Πρωινό καφέ»** του ANT1. Από το 2009 έως το 2011, στο Star με τους **«Νηστικοί πράκτορες»** και συνέχισε το 2012, με την εκπομπή **«Στην κουζίνα με την Ντίνια»**. Το 2010 ξεκίνησε στο κανάλι της Γαλλικής τηλεόρασης cuisine TV, την εκπομπή **«Ma cuisine grecque»** η οποία παρουσίαζε συνταγές και πιάτα απ' όλη την Ελλάδα. Το 2013 παρουσίασε την εκπομπή **«Ελλήνων Γεύσεις»** μέσα από την τηλεόραση του ΣΚΑΪ. Το 2014-2015 συνεχίζει το γαστρονομικό της ταξίδι μέσα από την εκπομπή **«Ένα τραπέζι Ελλάδα»**. Για 8 συνεχόμενα χρόνια αρθρογραφούσε στο περιοδικό **«Γαστρονόμος»** της Καθημερινής. Σήμερα, συνεχίζει να δημιουργεί στο περιοδικό **«Olive»** της εφημερίδας Πρώτο Θέμα.

Δίδαξε για αρκετά χρόνια σε σχολές μαγειρικής της Ελλάδας και της Γαλλίας (Chef d' Oeuvre, Le Monde, Le Cordon Bleu). Το βιβλίο **Μαγειρικής της σχολής Chef d' Oeuvre**, απέσπασε το πρώτο βραβείο στον διεθνή διαγωνισμό Gourmand (World Cookbooks Awards) ως το καλύτερο ελληνικό επαγγελματικό βιβλίο μαγειρικής. Μάλιστα, το βιβλίο **«Grece cuisine familiale et traditionnelle»** εκδόθηκε από τον γαλλοελβετικό εκδοτικό οίκο «La Martini ere». Όλα τα έσοδα των πνευματικών δικαιωμάτων του βιβλίου της **«Μόνος στην Κουζίνα»** από τις εκδόσεις Μινώας, παραχωρήθηκαν στην Τράπεζα Εθελοντών Δοτών Μυελού των Οστών του Συλλόγου Όραμα Ελπίδας. Συνέχισε με το βιβλίο **«Τα καλύτερα νησίσια της Ντίνιας»** από τις εκδόσεις Μίνωας το 2016. Με το τελευταίο της βιβλίο από τον εκδοτικό οίκο Hachette, με τίτλο **«Grèce - La cuisine Authentique»** που κυκλοφόρησε το 2017 στα γαλλικά, θέλησε να μνησεί τους Γάλλους στην ελληνική μαγειρική κουλτούρα.



- **Chef Nikos Nikolakopoulos** [facebook.com/N2pastrychef](https://www.facebook.com/N2pastrychef)



Chef Nikolakopoulos de l'Ecole le Monde a fortement contribué à l'organisation du concours. Il a notamment présenté un macaron parfum tsourekhi à la presse grecque le 18 janvier.

Chef Pâtissier-Chocolatier et diplômé de Chimie de l'Université Aristote de Thessalonique. Diplômé de Cuisine en Grèce de l'Ecole Le Monde, et titulaire du diplôme Master de l'Ecole Lenôtre, en France. Aujourd'hui il est Chef Pâtissier au Tatoi Private Tennis Club et professeur de pâtisserie à l'Ecole Le Monde depuis 6 ans. Conseiller culinaire, il propose des menus et des desserts à des entreprises. Auteur de plusieurs articles dans des magazines de cuisine et de gastronomie (Vima Gourmet, Z+G, AB Vassilopoulos). Auparavant il avait travaillé pour les restaurants Athenaeum Intercontinental et Costa Navarino Resort. Depuis 2013, il propose des séminaires de pâtisserie et de cuisine moderne à des professionnels.

- **Chef Dimitris Pamporis** www.bubo.gr



Dimitris Pamporis is an award-winning, accomplished chef who despite being in his early thirties has been active in the field of gastronomy for almost fifteen years now.

Inspired by the variety and wealth of the Greek cuisine, Dimitris has been working consistently with one vision in mind: to modernise the culinary delights of Greece by using local products and his imagination. This unique approach has won him a variety of awards, including a Chef's Golden Cup award for his work at Treehouse restaurant and a Greek Cuisine award for Bubo. Promoting Greek cuisine internationally, Dimitris has been a guest chef at Red Bull's Ikarus restaurant in Austria and has worked alongside Marc Haeberlin and his three Michelin star-awarded restaurant Auberge de l'Île. As his philosophy couldn't be closer to ours, you are all invited to try his unique, Greek-inspired creations.

- **Chef Stelios Parliaros** <http://www.steliosparliaros.gr/>



Né à Istanbul en 1959. Il a fait ses études à Athènes, puis en France à l'Ecole Le Nôtre, à l'Ecole Ritz Escoffier à Paris et à l'Académie Valrhona à Lyon. Il a acquis son expérience au fameux Fauchon. Depuis 1979, il élabore les convictions de la conscience culinaire grecque, en développant ses connaissances et sa marque personnelle.

Ses activités professionnelles tournent aujourd'hui autour de la boutique « Sweet Alchemy », qui accueille des produits frais exceptionnels ; une grande présence télévisée avec l'émission grecque "Douce alchimie" son rôle de chef pâtissier exécutif pour le magazine grec "Douce alchimie", Food Stylist, chef de file de l'équipe rédactionnelle; sa participation à des séminaires, dix livres de pâtisserie, Participation à des expositions internationales, des actions à caractère social. Il est aussi membre du groupe «Kerasma».

Même si il s'appuie surtout sur une approche française, Stelios Parliaros est à la quête de nouvelles tendances et recettes de partout dans le monde, sans oublier évidemment les produits du terroir grec.

- **Maria Tzitzzi** <http://mariatzitzzi.com/index.php/el/maria-tzitzzi-el>



Diplômée du département de chimie de l'Université d'Athènes et spécialisée en œnologie et chimie de l'environnement. Dirige un laboratoire d'analyses chimiques et œnologiques, au centre d'Athènes, et fournit des services comme consultante aux viticulteurs grecs. Professeur d'œnologie et chimie alimentaire, avec vingt ans d'expérience dans l'enseignement, Maria Tzitzzi travaille avec l'école hôtelière privée «Le Monde», où elle dirige la section du vin de l'école.

Maria Tzitzzi a participé à plus de 50 concours de vin dans le monde entier, soit jury, membre du comité d'organisation, ou en tant que représentante de l'Organisation internationale de la vigne et du vin. A été élue pendant 12 ans membre du conseil de l'Union des Œnologues Grecs et déléguée de l'Union Nationale à l'Union internationale des Œnologues. Auteurs de nombreux livres : «PRINCIPES D'ŒNOLOGIE - L'ART DE SOMMELIER », « WINE TREASURE OF SANTORINI », «LES VINS ÉTONNANTS DU MONDE»

ainsi que des romans, « CAVE SOMBRE », et « COMME LE VIN », « FLAMBE – la revanche des étoiles » ; lauréate des prix de l'union nationale des auteurs grecs ainsi que des prix mondiaux Gourmand Awards. Auteur d'articles spécialisés. Chevalier de l'ordre du Mérite Agricole Français depuis janvier 2014.



- Σεφ Νίκος Νικολακόπουλος [facebook.com/N2pastrychef](https://www.facebook.com/N2pastrychef)



Ο σεφ Νίκος Νικολακόπουλος της Σχολής Le Monde συνέβαλε σημαντικά στη διοργάνωση του Διαγωνισμού. Στο πλαίσιο αυτό, παρουσίασε ένα μακαρόν με γεύση τσουρέκι στον ελληνικό τύπο στις 18 Ιανουαρίου.

Σεφ Ζαχαροπλάστης - Chocolatier και Χημικός του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

Εκπαιδεύτηκε στην Ελλάδα, στη σχολή Le Monde, στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική τέχνη, και στη Γαλλία στην Lenôtre για το Master diplôme de l'école Lenôtre.

Σήμερα εργάζεται σαν Chef Pâtissier του Tatoi Private Tennis Club και σαν καθηγητής Ζαχαροπλαστικής τέχνης της Σχολής Le Monde, όπου και διδάσκει τα τελευταία 6 χρόνια.

Ταυτόχρονα αναλαμβάνει consulting επιχειρήσεων σχεδιάζοντας μενού ή συνταγές επιδορπίων. Έχει αρθρογραφήσει σε περιοδικά ζαχαροπλαστικής και γαστρονομίας (Vima Gourmet, Z+G, AB Βασιλόπουλος) και στο παρελθόν είχε εργαστεί σε ξενοδοχεία όπως το Athenaeum Intercontinental και το Costa Navarino Resort. Από το 2013 εκτελεί επίσης σεμινάρια ζαχαροπλαστικής και μοντέρνας κουζίνας για επαγγελματίες.

- Σεφ Δημήτρης Παμπόρης www.bubo.gr

Ο Δημήτρης Παμπόρης είναι ένας βραβευμένος, καταξιωμένος σεφ, ο οποίος δραστηριοποιείται εδώ και σχεδόν δεκαπέντε χρόνια στον τομέα της γαστρονομίας.



Με έμπνευση την ποικιλία και τον πλούτο της ελληνικής κουζίνας, ο Δημήτρης εργάζεται έχοντας όραμα να εκσυγχρονίσει τις γαστρονομικές απολαύσεις της Ελλάδας χρησιμοποιώντας τα τοπικά προϊόντα και τη φαντασία του.

Με αυτήν την μοναδική του προσέγγιση του έχει κερδίσει πολλά βραβεία, μεταξύ των οποίων το βραβείο χρυσού σκούφου για τη συμβολή του στο εστιατόριο Treehouse και το βραβείο ελληνικής κουζίνας για το Bubo. Προώθησε την ελληνική κουζίνα στο εξωτερικό, ενώ ο Δημήτρης ήταν καλεσμένος σεφ στο εστιατόριο Ikarus της Red Bull στην Αυστρία και συνεργάστηκε με τον Marc Haeblerlin και τα τρία εστιατόρια Auberge de l'Île. Καθώς η

φιλοσοφία του δεν θα μπορούσε να είναι πιο κοντά στη δική μας, σας καλεί να δοκιμάσετε τις μοναδικές δημιουργίες του, εμπνευσμένες από την Ελλάδα.

- Σεφ Στέλιος Παρλιάρος <http://www.steliosparliaros.gr/>



Ο Στέλιος Παρλιάρος γεννήθηκε στην Κωνσταντινούπολη το 1959. Ήρθε στην Αθήνα για να σπουδάσει και εκεί ανακάλυψε τον κόσμο και την τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Σπούδασε στην Ecole Le Notre στη Γαλλία, στην Ακαδημία Escoffier του Ritz στο Παρίσι και στην Ακαδημία Valrhona στη Λυών. Απόκτησε την εμπειρία του στο περίφημο Fauchon.

Από την αρχή του 1979, διαμορφώνει τις γευστικές πεποιθήσεις της ελληνικής μαγειρικής συνείδησης, θέτοντας την προσωπική του σφραγίδα. Οι επαγγελματικές δραστηριότητες σήμερα περιλαμβάνουν:

την "Sweet Alchemy" Μπουτίκ, όπου φιλοξενούνται μοναδικά φρέσκα δημιουργήματα, μεγάλη, επιτυχημένη τηλεοπτική παρουσία με την τηλεοπτική εκπομπή "Γλυκές Αλχημείες", το περιοδικό "Γλυκές Αλχημείες" ως Executive Chef Pâtissier, Food Stylist, επικεφαλής της συντακτικής και

δημιουργικής ομάδας, σεμινάρια, Δέκα βιβλία ζαχαροπλαστικής, Συμμετοχή σε σημαντικές διεθνείς εκθέσεις, Δράσεις και δραστηριότητες κοινωνικού χαρακτήρα. Μέλος της ομάδας «Kerasma». Αν και το έργο του βασίζεται κυρίως στη γαλλική προσέγγιση, ο Στέλιος Παρλιάρος διερευνά συνεχώς τάσεις και συνταγές από όλο τον κόσμο, χωρίς να αποφεύγει τα λαμπρά αγαθά που παράγονται στο ελληνικό έδαφος.

- Μαρία Τζίτζη <http://mariatzitz.com/index.php/el/maria-tzitz-el>



Η Μαρία Τζίτζη εργάζεται στην Αθήνα σαν χημικός @ οινολόγος- ελεύθερος επαγγελματίας. Είναι καθηγήτρια οινολογίας και χημείας τροφίμων, με εικοσαετή εμπειρία στην εκπαίδευση, συνεργάζεται με την ιδιωτική σχολή Τουριστικών επαγγελμάτων LE MONDE, όπου και είναι υπεύθυνη για τα θέματα οίνου του Εκπαιδευτικού Ομίλου. Σαν γευσιγνώστρια έχει συμμετάσχει σε πάνω από 50 διεθνείς διαγωνισμούς κρασιού και ελαιόλαδου, σε ολόκληρο τον κόσμο, είτε σαν κριτής, μέλος της οργανωτικής επιτροπής, ή εκπρόσωπος του Διεθνούς Οργανισμού Οίνου και Αμπέλου. Επίσης είναι συγγραφέας των οινολογικών βιβλίων, «ΑΡΧΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ – Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΧΟΟΥ» και «ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΑ ΠΑΡΑΞΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ». «WINE TREASURE OF SANTORINI». Παράλληλα έχει εκδώσει τα μυθιστορήματα «ΣΚΟΤΕΙΝΟ ΚΕΛΑΡΙ» (1^η έκδοση 2010, Τσουκατού Το βιβλίο έχει τιμηθεί με το 3^ο βραβείο της Πανελλήνιας Ένωσης Λογοτεχνών 2009- διαγωνισμός ανέκδοτων έργων- και το 2^ο βραβείο των Gourmand Awards 2012) και «ΣΑΝ ΚΡΑΣΙ» (1^η έκδοση

2013. Το βιβλίο έχει τιμηθεί με το 2^ο βραβείο Πανελλήνιας Ένωσης Λογοτεχνών 2012- διαγωνισμός ανέκδοτων έργων- και με το Βραβείο Λογοτεχνίας του Διεθνούς Οργανισμού Οίνου και Αμπέλου 2015.) Έχει τιμηθεί από το Γαλλικό κράτος με τον τίτλο του «Ιππότη της γεωργικής αξίας».



L'Ambassade de France en Grèce et le consulat général de France à Thessalonique tiennent à remercier chaleureusement les sponsors suivants pour leur contribution à la réussite de ce concours :

AIRFRANCE 

 **BONGARD**

COOKING
CLASSES *Dina*
NIKOLAOU

Έλενα Δρόλια
γραφικές τέχνες

 **emko**
koutelas s.a.
Εισαγωγές Εξοπλισμός Εστίασης

GMS
GAVRILIS METAL SPINNING
Since 1972

La Tour Melas

 **MAZINNOV**
French-Greek innovation network


nora's deli


OENOGENESIS

robot coupe®


VALRHONA
LET'S IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE®

We are
WHITE
WHITE ad



Η Πρεσβεία της Γαλλίας στην Ελλάδα και το Γενικό Γαλλικό Προξενείο στη Θεσσαλονίκη ευχαριστούν θερμά τους παρακάτω χορηγούς για την συμβολή τους στην επιτυχία του διαγωνισμού :

AIRFRANCE 

 **BONGARD**

COOKING CLASSES *Dina*
NIKOLAOU

Έλενα Δρόλια
γραφικές τέχνες

 **emko**
koutelas s.a.
Εισαγωγές Εξοπλισμός Εστίασης

GMS
GAVRILIS METAL SPINNING
Since 1972

La Tour Melas

 **MAZINNOV**
French-Greek innovation network


nora's deli


OENOGENESIS

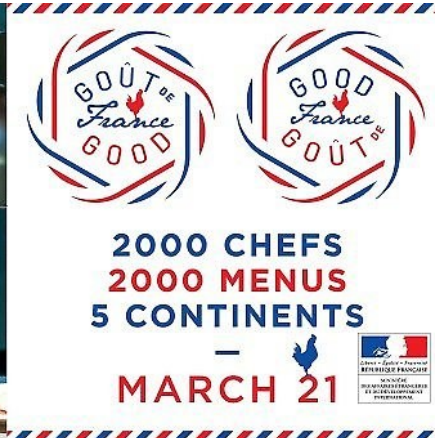
robot coupe®


VALRHONA
LET'S IMAGINE THE BEST OF CHOCOLATE®

We are
WHITE
ad



Qu'est-ce que Goût de France / Good France ?



Le plus grand dîner français du monde revient, en Grèce et dans le monde entier, le 21 mars 2018. Cet événement international, dont la première édition a eu lieu en 2015, fait suite à l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO.

L'objectif est de fêter la cuisine française, ses traditions et ses valeurs à la même date dans une grande soirée gastronomique à travers le monde. 2 100 restaurants, **dont 65 en Grèce !**, 5 continents, et 150 pays ont participé à cette opération en 2017.

Le 21 mars 2018, plusieurs milliers de chefs proposeront un menu français. Une occasion unique de savourer et faire savourer la France, à laquelle vous pouvez vous associer.

En savoir plus :

<https://gr.ambafrance.org/Gout-de-Good-France-2018-Les-inscriptions-sont-ouvertes>

<http://be.france.fr/fr/gout-france-good-france>



Παρουσίαση του εκδήλωσης Gout de France / Good France



Το μεγαλύτερο στον κόσμο γαλλικό δείπνο ξανάρχεται στην Ελλάδα και σε όλον τον κόσμο στις 21 Μαρτίου 2018. Αυτό το διεθνές γεγονός, του οποίου η πρώτη διοργάνωση έγινε το 2015, αποτελεί συνέχεια της ένταξης του "γαλλικού γαστρονομικού γεύματος" στον αντιπροσωπευτικό κατάλογο της UNESCO για την «Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της Ανθρωπότητας».

Σκοπός είναι ο εορτασμός της γαλλικής κουζίνας, των παραδόσεων και των αξιών της την ίδια ημερομηνία γύρω από μια μεγάλη γαστρονομική βραδιά σε όλον τον κόσμο . 2 100 εστιατόρια, **εκ των οποίων 60 στην Ελλάδα !** , 5 ήπειροι, και 150 χώρες συμμετείχαν στην διοργάνωση του 2017.

Στις 21 Μαρτίου 2018, πολλές χιλιάδες Σεφ θα προτείνουν ένα γαλλικό μενού. Μια μοναδική ευκαιρία στην οποία μπορείτε να συμμετέχετε και να απολαύσετε την Γαλλία.

Περισσότερα :

<https://gr.ambafrance.org/Gout-de-Good-France-2018-Les-inscriptions-sont-ouvertes>

<http://uk.france.fr/en/gout-france-good-france>