



16 Μαρτίου – 21 Μαρτίου 2025



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

Κυριακή 16 Μαρτίου 2025

12:00 – 17:00 | Εστιατόριο Athénée

BRUNCH A LA GALLIKA Παρουσία του Γάλλου Σεφ **Gauthier DENIS** του εστιατορίου L'Ousteau de Baumanière -3 αστέρια Michelin και του Έλληνα Σεφ του Αρτοποιείου «Το Τρομερό Παιδί» **Στέφανου ΛΙΒΑΝΙΟΥ**.

📍 : Athénée, Βουκουρεστίου 9 & Πανεπιστημίου Αθήνα

Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Επί πληρωμή – κρατήσεις 210 3251430

Από τις 12:00 | **Symposio Festival Βαρβάκειος Αγορά**

ΓΙΟΡΤΗ ΕΝΑΡΞΗΣ « SYMPOSIO FESTIVAL »

Η Ελλάδα και η Γαλλία συναντιούνται συνδυάζοντας γαστρονομία και μουσική.

16h30 | Χαιρετισμός της **Πρέσβειρας της Γαλλίας κας Laurence AUER**, παρουσία του Δημάρχου Αθηναίων **κ. Χάρη ΔΟΥΚΑ**

Στρείδια από την Γαλλίδα Σεφ βραβευμένη MOF στον τομέα της αλιείας **Eulalie RUS** και από τον Σεφ του εστιατορίου «Nyx- Académias Hotel» **Δημήτρη ΚΟΤΣΑΛΗ**

Μπουγιαμπέσα από τον Γάλλο Σεφ του εστιατορίου «Purquoι pas» **Julien HENNOTE** και την Σεφ του εστιατορίου «Annie Fine Cooking» **Κωνσταντίνα ΚΑΣΠΑΡΙΔΟΥ**

Ταρτάρ - Carpaccio : μαρινάδες από τον Γάλλο Σεφ **Stéphane JAKIC** (Σχολή Ferrandi), και τον Σεφ του « Elounda beach » **Albert HAZMA**

Ψάρια και Λαχανικά στο μπάριμπεκιου από τον Γάλλο Σεφ του εστιατορίου « L'Auberge Ostape » **John ARGAUD** και τον Σεφ του εστιατορίου « Hervé » - 1 αστέρι Michelin **Γρηγόρη ΚΙΚΗ**.

Κρέπες από τον Sous-chef της Πρεσβείας της Γαλλίας **Τάσο ΒΛΑΧΙΩΤΗ**

Croissant Bar από την **Délifrance**: *Φτιάξε το δικό σου κρουασάν*

Μακαρόν με υπογραφή των Σεφ **Στέλιου ΠΑΡΛΙΑΡΟΥ**, **Ophélie BARES**, **Alain CHARTIER**, **Gauthier DENIS**, **Arnaud LARHER**, **Gilles MARCHAL**. Την παρασκευή των μακαρόν επιμελείται ο Σεφ **Δημήτρης ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ**.

📍 : Βαρβάκειος Αγορά, οδός Αθηνάς

Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Είσοδος ελεύθερη, κατανάλωση επί πληρωμή

Κρατήσεις : Hasapika Central Market (216 0707026)

Δευτέρα 17 Μαρτίου 2025

09:00 – 18:00 | Gelato Mio, Ασπρόπυργος

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 1^η μέρα: Σεμινάριο ζαχαροπλαστικής από τον βραβευμένο « MOF » Σεφ **Alain CHARTIER**. Διοργάνωση: εταιρεία La Fruitière – Grèce FRULATTI.

📍: Gelato Mio, Λεωφόρος Νάτο, Ασπρόπυργος

Ιδιωτική εκδήλωση, συμμετοχή κατόπιν εγγραφής / Επί πληρωμή

16:00 | Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος

WEBINAIRE «Comme des chefs 2025 – Η Γαλλική Ζαχαροπλαστική»: Σεμινάριο ζαχαροπλαστικής από τον Σεφ ζαχαροπλαστικής **Gilles MARCHAL** σε σπουδαστές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής των επαγγελματικών σχολών Σ.Α.Ε.Κ., στο πλαίσιο του διαγωνισμού «Comme des chefs 2025», που διοργανώνει το Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος υπό την αιγίδα του Ελληνικού Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

📍: Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος, Σίνα 31 – Athènes

Απευθύνεται στους μαθητές των επαγγελματικών σχολών που συμμετέχουν στον διαγωνισμό «Comme des chefs 2025».

16:00 – 18:00 | Πρεσβεία της Γαλλίας.

ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ με θέμα «Μαγειρική & διατήρηση των πόρων της θάλασσας»
Ευαισθητοποίηση του κλάδου της εστίασης στις προκλήσεις της βιώσιμης αλιείας
Συντονισμός: **Elisabeth VALLET**, Διευθύντρια της περιβαλλοντικής οργάνωσης « **Ethic Ocean** ».

Συμμετέχουν:

- Eulalie Rus, Σεφ Βραβευμένη με τον τίτλο MOF στον τομέα της αλιείας
- Julien Hennote, βραβευμένος με 1 Αστέρι Michelin
- Stéphanie Jakic, καθηγητής γαστρονομίας (Σχολή Ferrandi)
- Νίκος Βελισσαρόπουλος, διευθυντής της σχολής Le Monde
- Margaux Gairin-Michaux, εκπρόσωπος της εταιρίας Caviar Sturia
- Παύλος Παυλίδης, επαγγελματίας ψαράς
- Κωνσταντίνος Στεργίου, καθηγητής Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
- Killian Papadimitriou, υδατοκαλλιεργητής (εταιρία Philosofish)
- Θάλεια Τσιχλάκη, δημοσιογράφος γεύσης, κριτικός γαστρονομίας

Θα ακολουθήσει υπογραφή της Χάρτας Ethic Océan από την Διευθύντρια της « Ethic Ocean »

Elisabeth VALLET και τον Σεφ της Πρεσβείας της Γαλλίας **Jean-Marie HOFFMANN**

Ελληνικά – Γαλλικά (ταυτόχρονη μετάφραση)

📍: Πρεσβεία Γαλλίας, Βασιλίσσης Σοφίας 7 – Αθήνα

Είσοδος μόνο με πρόσκληση

19:00 | Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος – Auditorium Theo Angelopoulos

ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΑΙΝΙΑΣ: « «*Délicieux, Το Πρώτο Εστιατόριο*» », ιστορική κομεντί του Eric Besnard

Θα ακολουθήσει συζήτηση με τους **John ARGAUD** Σεφ του εστιατορίου «l'Auberge Ostape», **Julien HENNOTE** βραβευμένου Σεφ με 1 Αστέρι Michelin του εστιατορίου « Pourquoi pas » και **Γρηγόρη ΚΙΚΗ** Σεφ του εστιατορίου «Hervé». Τη συζήτηση συντονίζει η δημοσιογράφος **Τάνια ΜΠΟΖΑΝΙΝΟΥ**, αρχισυντάκτρια της εφημερίδας Το Βήμα.

Γαλλική ταινία με ελληνικούς υπότιτλους.

📍: Γαλλικό Ινστιτούτο Ελλάδος, Σίνα 31 - Athènes

Είσοδος ελεύθερη μέχρι την κάλυψη των διαθέσιμων θέσεων

Τρίτη 18 Μαρτίου 2025

09:00 – 18:00 | Gelato Mio, Ασπρόπυργος

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ 2^η μέρα: Σεμινάριο ζαχαροπλαστικής από τον βραβευμένο « MOF » Pastry Chef **Alain CHARTIER**. Διοργάνωση: εταιρεία La Fruitière – Grèce FRULATTI.

📍: *Gelato Mio, Λεωφόρος Νάτο, Ασπρόπυργος*

Ιδιωτική εκδήλωση, συμμετοχή κατόπιν εγγραφής / Επί πληρωμή

11:00 | Νοσοκομείο «ΜΕΤΑΞΑ»

ΦΙΛΑΝΘΡΩΠΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ με τον Σεφ Δημήτρη ΚΟΦΙΝΑ

Παρασκευή και διανομή χυμών και κρουασάν παρουσία της επικεφαλής σίτισης **Ελπίδας Παπαδοπούλου**, με την ευγενική χορηγία της εταιρίας **Délifrance** και την υποστήριξη της **Air France**. Η εταιρία **Robot-Coupe** θα δωρίσει στο νοσοκομείο έναν αποχυμωτή σε συνεργασία με την εταιρία. **ΕΜΚΟ Koutelas**.

12:00 | Κατάστημα Nora's Deli

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΓΑΛΛΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

Δημιουργίες από τον Σεφ **Stéphane Jakic** με στόχο την ανάδειξη των γαλλικών προϊόντων.

📍: *Nora's Deli, Αναπήρων Πολέμου 10, Κολωνάκι Αθήνα*

Εκδήλωση για επαγγελματίες – μόνο με πρόσκληση

15:00 | Πρεσβεία Γαλλίας

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΧΑΒΙΑΡΙΟΥ STURIA ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

Το χαβιάρι Sturia είναι ένα 100% γαλλικό χαβιάρι που παράγεται στην Ακουιτανία (Aquitaine). Συνδυάζει παράδοση και ανθεκτικότητα. Συνοδεύει σαμπάνιας Moët-Hennessy.

📍: *Πρεσβεία Γαλλίας, Βασιλίσσης Σοφίας 7 Αθήνα*

Εκδήλωση για επαγγελματίες – μόνο με πρόσκληση

19h00 – 21:00 | Académias Hotel στο Plato Lounge bar

« A FRENCH AFFAIRE » ΓΑΛΛΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΑ

Παρουσία των προσκεκλημένων Γάλλων Σεφ

📍: *Académias Hotel, Ακαδημίας 38 & Ομήρου Αθήνα*

Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Δωρεάν – πληροφορίες : 210 367 0000

20:00 | Εστιατόριο Annie - Fine Cooking

ΔΕΙΠΝΟ 8 ΧΕΡΙΑ (Dîner à huit mains) από 4 γυναίκες Σεφ: τις Γαλλίδες Σεφ **Eulalie RUS** και **Ophélie BARÈS**, την Σεφ του εστιατορίου Annie - Fine Cooking **Κωνσταντίνα ΚΑΣΠΑΡΙΔΟΥ**, και την Ελληνίδα Σεφ **Ντίνα ΝΙΚΟΛΑΟΥ**. Οι 4 Σεφ θα ετοιμάσουν ένα μενού 6 σταδίων στο εστιατόριο Annie - Fine Cooking που παρουσιάζεται ανάμεσα στις προτάσεις του οδηγού Michelin.

📍: *Annie - Fine Cooking, Μεναίχμου 4, Νέος Κόσμος - Αθήνα*

Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Επί πληρωμή – Κρατήσεις : 210 9213690

Τετάρτη 19 Μαρτίου 2025

11:00 | Πρεσβεία της Γαλλίας

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΤΥΠΟΥ: Συνάντηση των δημοσιογράφων με τους καλεσμένους Γάλλους Σεφ John ARGAUD, Ophélie BARÈS, Alain CHARTIER, Gauthier DENIS, Julien HENNOTE, Stéphane JAKIC, Arnaud LARHER, Gilles MARCHAL et Eulalie RUS.

📍: Πρεσβεία Γαλλίας, Βασιλίσσης Σοφίας 7 Αθήνα
Εκδήλωση για δημοσιογράφους - Είσοδος μόνο με πρόσκληση

12:00 – 14:00 | Πρεσβεία της Γαλλίας

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΓΑΛΛΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ: Γευσιγνωσία γαλλικών κρασιών από την εταιρία Trinity Wines

📍: Πρεσβεία Γαλλίας, Βασιλίσσης Σοφίας 7 – Αθήνα
Είσοδος μόνο με πρόσκληση

14:00 – 15:30 | Σχολή Τουριστικών, Ξενοδοχειακών και Γαστρονομικών Σπουδών «Le Monde»

ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΓΙΑ ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ με τη συμμετοχή των Γάλλων Σεφ ζαχαροπλαστικής Gilles MARCHAL και Arnaud LARHER.

📍: Σχολή «Le Monde», Θεσσαλονίκης 45, Μοσχάτο, 183 46 Αθήνα
Απευθύνεται στους μαθητές της Σχολής

17:30 – 19:30 | Πολυκατάστημα attica City Link (4ος όροφος)

ATELIER GÔÛTER - Γνωρίστε την τέχνη της απογευματινής συνήθειας των Γάλλων

Με τους Σεφ Ζαχαροπλαστικής Arnaud LARHER και Δημήτρη ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟ, σε συνεργασία με τις εταιρίες Deals και Valrhona.

📍: Πολυκατάστημα attica City Link (4ος όροφος), Πανεπιστημίου 9 – Αθήνα
Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Δωρεάν

18:00 | Πρεσβεία της Γαλλίας

ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΣΙΑ -Ταιριάζοντας πίνακες με αντίστοιχα κρασιά: η Ελληνίδα σομελιέ Σοφία ΤΣΙΚΟΥ ταιριάζει γαλλικά και ελληνικά κρασιά με 13 πίνακες του Σεφ Ιωσήφ ΠΕΤΡΩΦ, σε συνεργασία με τις εταιρίες Brix, Deals, Pure Spirit Wines και Trinity Wines

📍: Πρεσβεία Γαλλίας, Βασιλίσσης Σοφίας 7 – 10671 Αθήνα
Εκδήλωση για επαγγελματίες / Είσοδος μόνο με πρόσκληση

20:00 | Athens Capital Hotel – MGallery Collection, εστιατόριο MFlavours

ΔΕΙΠΝΟ 8 ΧΕΡΙΑ (Dîner à huit mains) από τους Έλληνες Σεφ Δημήτρη ΜΠΟΥΤΣΑΛΗ (Executive Chef) και Δημήτρη ΑΡΣΕΝΙΔΗ (Chef de Cuisine) και από τους Γάλλους προσκεκλημένους Σεφ John ARGAUD και Ophélie BARÈS. Οι 4 Σεφ θα ετοιμάσουν ένα μενού 8 σταδίων στο εστιατόριο MFlavours του ξενοδοχείου Athens Capital Hotel.

📍: Λεωφόρος Ελευθερίου Βενιζέλου 4 και Κριεζώτου 2, Πλατεία Συντάγματος, Αθήνα
Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Επί πληρωμή – Κρατήσεις: 214 444 2000

Πέμπτη 20 Μαρτίου 2025

10:00 | Λεόντειος Σχολή Αθηνών

« **BIEN MANGER** » Με την Γαλλίδα Σεφ Ζαχαροπλαστικής **Ophélie BARÈS** και τον Σεφ της Πρεσβείας της Γαλλίας **Jean-Marie HOFFMANN**

📍: Λεόντειος Σχολή Αθηνών Νεϊγύ 17, Αθήνα

Απευθύνεται στους μαθητές της Σχολής

11:00 – 14:00 | Σχολή Τουριστικών, Ξενοδοχειακών και Γαστρονομικών Σπουδών «Le Monde»

MASTER CLASS ME ΘΕΜΑ ΤΑ ΨΑΡΙΑ από την προσκεκλημένη Γαλλίδα Σεφ **Eulalie RUS**

📍: Σχολή «Le Monde», Θεσσαλονίκης 45, Μοσχάτο, Αθήνα

Απευθύνεται στους μαθητές της Σχολής

14:30 | Académias Hotel

THE PERFECT MATCH : Γευσιγνωσία γαλλικών και ελληνικών κρασιών από τον **Χρήστο ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟ**, σομελιέ του εστιατορίου « Hervé », συνοδεία αρτοσκευασμάτων από τον Γάλλο Σεφ **Gauthier DENIS** και την Ελληνίδα αρτοποιό του « Line Athens » **Φαίδρα ΜΑΥΡΟΕΙΔΗ** – σε συνεργασία με την **Trinity Wines**.

📍: Académias Hotel, Ακαδημίας 38 & Ομήρου - Αθήνα

Είσοδος για επαγγελματίες μόνο με πρόσκληση

17:00 – 19:00 | Ξενοδοχείο «St. George Lycabettus Hotel»

«Η ΓΑΛΛΙΑ ΚΑΙ Η ΚΡΗΤΗ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΙ ΔΕΣΜΟΙ»

Συζήτηση με την Σεφ **Ντίνα ΝΙΚΟΛΑΟΥ**, ιδιοκτήτρια του εστιατορίου Eni Evane στο Παρίσι. Θα ακολουθήσει κοκτέιλ.

📍: St. George Lycabettus Hotel Κλεομένους 2 Κολωνάκι Αθήνα

Είσοδος μόνο με πρόσκληση

20:00 | Εστιατόριο Makris Athens (1 αστέρι Michelin)

ΔΕΙΠΝΟ 6 ΧΕΡΙΑ (Dîner à six mains) από τον Έλληνα Σεφ του εστιατορίου **Πέτρο ΔΗΜΑ** και τους Γάλλους προσκεκλημένους Σεφ **Julien HENNOTE** και **Gilles MARCHAL**. Οι 3 Σεφ θα ετοιμάσουν ένα μενού στο βραβευμένο με 1 αστέρι Michelin εστιατόριο «Makris Athens». Wine pairing με γαλλικά κρασιά από την Βουργουνδία της εταιρίας Brix Wines.

📍: Εστιατόριο Makris Athens, Άστιγγος 10 & Ερμού 119 - Αθήνα

Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Επί πληρωμή – Κρατήσεις: 21 6004 7777

Καθ' όλη τη διάρκεια της εβδομάδας

Από 17 έως 21 Μαρτίου 2025

• **ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ «Το Τρομερό Παιδί»** : γλυκίσματα και αρτοσκευάσματα του Γάλλου Σεφ **Gauthier DENIS** θα πωλούνται στο κατάστημα καθ' όλη τη διάρκεια της εβδομάδας.

📍: Το Τρομερό Παιδί Παπαδιαμαντοπούλου 30 - Αθήνα

Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Επί πληρωμή – πληροφορίες : 210 777 7537

• **Athens Capital Hotel – MGallery Collection Galerie Café: Καθ' όλη τη διάρκεια της εβδομάδας από τις 15:00 έως τις 20:00** γλυκίσματα από την Γαλλίδα Σεφ **Ophélie BARES** και την Ελληνίδα Σεφ ζαχαροπλαστικής **Νάντια ΜΑΚΡΥΓΙΑΝΝΗ**.

📍: Λεωφόρος Ελευθερίου Βενιζέλου 4 και Κριεζώτου 2, Πλατεία Συντάγματος, Αθήνα

Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Επί πληρωμή – πληροφορίες : 214 444 2000

• **Lobby Plato – ACADEMIAS HOTEL : Afterwork γαλλικών τυριών και κρασιών καθ' όλη τη διάρκεια της εβδομάδας από τις 17:00 έως τις 20:00** στο Lobby του ξενοδοχείου.

📍: Académias Hotel, Ακαδημίας 38 & Ομήρου – 10672 Αθήνα

Εκδήλωση ανοιχτή στο κοινό / Επί πληρωμή – πληροφορίες : 210 367 0000

Εκδηλώσεις εκτός Αθηνών

Θεσσαλονίκη

17 Μαρτίου | 20h00 – Γαλλικό Ινστιτούτο Θεσσαλονίκης - Café Lycée
ΔΕΙΠΝΟ Α ΛΑ ΓΑΛΛΙΚΑ (DINER A LA FRANCAISE)

📍: Λεωφόρος Στρατού 2, Θεσσαλονίκη

Μυτιλήνη

17-24 Μαρτίου

MasterClass «Σοκολάτα και Λάδι» για μαθητές δημοτικών σχολείων

Στο πλαίσιο της Γαστρονομικής Εβδομάδας "Merci Chef", το **Γαλλικό Προξενείο Μυτιλήνης**, διοργανώνει ένα **μοναδικό MasterClass** για μαθητές δημοτικών σχολείων της Μυτιλήνης με θέμα «Σοκολάτα και Λάδι». Προσφέροντας έτσι στους μικρούς συμμετέχοντες την ευκαιρία να **ανακαλύψουν την ιστορία και τις ιδιότητες της σοκολάτας και του ελαιόλαδου** και πώς αυτά τα δύο μπορούν να συνδυαστούν σε γευστικές δημιουργίες.

20 Μαρτίου

Βιωματικό Εργαστήρι στη Σχολή μαγειρικής Μυτιλήνης για μαθητές Γυμνασίου

21 Μαρτίου

Γαλλικό μενού στο εστιατόριο **Κόκκινη Πατάτα** από τον **Σεφ Mihaly Vorak**

📍: Κομνηνάκη 9 Μυτιλήνη

Ναύπλιο

19 Μαρτίου | 21h00 – Café-restaurant "BOUΤIQUE "

Μια βραδιά για να γευθείτε Κις λορέν, μπριός, κέικ, τάρτες και κρέπες σοκολάτας

📍: Αμαλίας 20, Ναύπλιο

Ρόδος

17 Μαρτίου | 11h00-13h00 | – Κατάλυμα της Γαλλίας στη Ρόδο - Auberge de France à Rhodes

Το Κατάλυμα της Γαλλίας στη Ρόδο υποδέχεται 70 μαθητές του 2ου Πειραματικού Σχολείου της Ρόδου και τους καθηγητές τους, για να γιορτάσουν τη γαλλική γαστρονομία απολαμβάνοντας κρέπες.

📍: οδός Ιπποτών, Μεσαιωνική Πόλη Ρόδου

17-22 Μαρτίου | 18h00-20h00 | – Κέντρο Ξένων Γλωσσών Βούλα Ευαγγελίδου

Το Κέντρο Ξένων Γλωσσών Βούλα Ευαγγελίδου με τους 150 μαθητές του, γιορτάζει την εβδομάδα «Merci Chef ! » με ζεστή σοκολάτα ακολουθώντας την περίφημη συνταγή « d'Angelina » και άλλες λιχουδιές.

📍: Ναυαρίνου 29 ΡΟΔΟΣ

Με τη συμμετοχή 9 βραβευμένων Σεφ από τη Γαλλία



John ARGAUD
Σεφ
@john_argaud



Ophélie BARÈS
Σεφ ζαχαροπλαστικής
@ophelie.bares



Alain CHARTIER
Βραβευμένος MOF Ζαχαροπλαστικής
@alain_chartier_



Gauthier DENIS
Σεφ αρτοποιός
@gauthier_denis



Julien HENNOTE
Σεφ βραβευμένος με 1 Αστέρι Michelin
@julien_hennote



Stéphane JAKIC
Σεφ καθηγητής γαστρονομίας
@stef_jakic_ferrandi



Arnaud LARHER
Βραβευμένος MOF Ζαχαροπλαστικής
@arnaud_larher



Gilles MARCHAL
Σεφ ζαχαροπλαστικής
@patisserie_gillesmarchal



Eulalie RUS
Βραβευμένη MOF στον τομέα της αλιείας
@eulalie_rus_mof

Με τη συμμετοχή 20 καταξιωμένων Ελλήνων και Γάλλων Σεφ που ζουν στην Ελλάδα

			
Δημήτρης ΑΡΣΕΝΙΔΗΣ Σεφ @dimitrisarsenidis	Τάσος ΒΛΑΧΙΩΤΗΣ Σεφ @t_vlahiotis	Πέτρος ΔΗΜΑΣ Σεφ του εστιατορίου Makris Athens @petros_dimas_	Χρήστος ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ Σομελιέ του εστιατορίου Hervé @xristostheod.98
			
Κωνσταντίνα ΚΑΣΠΑΡΙΔΟΥ Σεφ «Annie Fine Cooking» @konstantin_ntin.ntin	Γρηγόρης ΚΙΚΗΣ Σεφ του εστιατορίου «Hervé» @grigoriskikis	Δημήτρης ΚΟΤΣΑΛΗΣ Σεφ «Nyx»- Academies Hotel» @dimitriskotsalis	Στέφανος ΛΙΒΑΝΙΟΣ Σεφ του Αρτοποιείου «Το Τρομερό Παιδί» @livaniostefanos
			
Νάντια ΜΑΚΡΥΓΙΑΝΝΗ Σεφ ζαχαροπλαστικής MGallery @nadiamakrygianni	Γιώργος ΜΑΚΡΥΓΙΩΡΓΟΣ Σεφ Anra Catering @g_makry	Φαίδρα ΜΑΥΡΟΕΙΔΗ Αρτοποιός του Line Athens @phaedra_mavroeidi_svana	Δημήτρης ΜΠΟΥΤΣΑΛΗΣ Σεφ του εστιατορίου MGallery @boutsalisdimitris
			
Στέλιος ΝΙΚΟΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ Σεφ Ζαχαροπλαστικής @stelewelle	Ντίνα ΝΙΚΟΛΑΟΥ Σεφ @dina.nikolaou	Στέλιος ΠΑΡΛΙΑΡΟΣ Σεφ ζαχαροπλαστικής @steliosparliaros	Ιωσήφ ΠΕΤΡΩΦ Σεφ @petrofiosif
			
Σοφία ΤΣΙΚΟΥ Σομελιέ @sofia_tsikou	Albert HAZMA Σεφ Elounda beach @albert_hazma	Jean-Marie HOFFMANN Σεφ της Πρεσβείας της Γαλλίας @Jean_marie_hoffmann	Δημήτρης ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ Σεφ Ζαχαροπλαστικής @dimitrischronopoulos

