

3^{EME} EDITION

Les anguillades

de
SAINT-CHAMAS

☆ DIMANCHE 17 SEPT. 2017 ☆

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES AUTOUR DE L'ANGUILLE

10H30

Gérald Guilly, chef du restaurant gastronomique Le Rabelais à Saint-Chamas
"Anguille entre terre et mer aux parfums du moment"

VS

José Rossi, chef cuisinier de l'entreprise Marius Bernard
"Nems d'anguille à la provençale"

11H15

Emmanuel Perrodin, chef nomade
"Anguille et porcelet confit"

VS

Christophe Carlotti, vice-président des Disciples d'Escoffier Provence Méditerranée
"Anguille rôtie, minute de fenouil, crème de calisson et gomasio"

12H00

Ippei Uemura, chef du restaurant gastronomique Tabinoyume à Marseille
"Kabayaki Unagi" (recette traditionnelle japonaise)

VS

le binôme Véronique Filippi, quintuple Championne de France de barbecue,
et le chef Sylvain Floutier
"Anguille à la Provençale" (Barbecue)

15H00

Loic Derbay, chef pâtissier de la maison Monsieur Chou à Aix-en-Provence
«Le Paris Saint-Chamas»