

Chefs Love The Planet

*Sous le Haut Patronage de
S.A.S. le Prince Albert II de Monaco*



Samedi 13 Octobre 2018

Riva Monaco Boat Service
Quai Antoine 1er – Monaco

Villa La Vigie
Monte-Carlo Beach – Société des Bains de Mer





De 14h00 à 16h30
Démonstration culinaire des Chefs étoilés
Visite des bateaux Riva

Quai Antoine 1er

L'après-midi du samedi 13 octobre, est dédié à un défilé culinaire et maritime : Dix Chefs étoilés prépareront des plats à bord des prestigieux bateaux Riva en toute amitié avec les armateurs et les visiteurs.



- Chaque Chef de cuisine étoilé est associé à un bateau. Des participants pourront être présents sur chaque bateau et assister le Chef en cuisine. Les participants peuvent s'associer au Chef de leur choix en s'inscrivant en ligne sur le site web, ou en achetant leurs tickets à la Route du Gout.
- Un producteur du marché Biologique de la Route du Gout est associé à chaque Chef.
- Réalisation d'un plat traditionnel de la Riviera à bord
- Rencontre et échanges avec les Chefs invités, Lia Riva ; ambassadrice de la philosophie Riva et Paolo Sari, Chef Biologique étoilé et Président de l'Association.

De 19h30 à 22h30
Dîner de Gala Biologique
CHEFS LOVE THE PLANET
Dîner de bienfaisance
600€ par personne TTC et boissons incluses

Villa la Vigie

Cette année, 10 Chefs étoilés seront associées à différents producteurs, maraichers biologiques et pêcheurs pour la préparation d'un dîner de gala biologique à 20 mains étoilées.

6 œuvres d'art alimentaire, un binôme de Chefs pour chaque plat et un grand Champagne biologique associé à chacun d'entre eux.

- 19h00 Cocktail de Bienvenue
- 19h30 Ouverture du Dîner « Chefs Love The Planet »
- 22h00 Présentation des Chefs et remise des prix par la Fondation Prince Albert II de Monaco en tant que Chefs responsables de la planète.
- 22h30 Fin de la soirée

