

## Tydzień Smaków Francuskich

W dniach 6-8 listopada 2015 r. w Warszawie odbędzie się Tydzień Smaków Francuskich organizowany przez firmę Cenit Polska pod honorowym patronatem Ambasady Francuskiej w Polsce. W programie festiwalu: warsztaty prowadzone przez Michela Rotha, François Adamskiego, Franka Meyera i Antoine'a Weylanda, kolacja galowa w rezydencji Ambasadora Francji oraz polskie selekcje Bocuse d'Or Poland 2015.

Początek listopada zapowiada się niezwykle emocjonująco zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i dla pasjonatów gotowania – także tych najmłodszych. Organizatorzy **Tygodnia Smaków Francuskich** zadbali o to, aby każdy – starszy, czy młodszy, amator czy profesjonalista, znalazł w bogatej ofercie wydarzeń coś dla siebie.



### Warsztaty kulinarne z mistrzami

**6 i 7 listopada** w Warszawie odbędą się warsztaty kulinarne prowadzone przez **Michela Rotha, François Adamskiego** oraz mistrza cukiernictwa **Antoine'a Weylanda**. Na pierwszy dzień organizatorzy zaplanowali dwa bezpłatne warsztaty dla dzieci i młodzieży chcących poznać bliżej francuską kuchnię. W sobotę 7 listopada odbywać się będą warsztaty dla dorosłych – zarówno profesjonalnych kucharzy, jak i amatorów, którzy chcieliby nauczyć się profesjonalnych technik kulinarnych. Na warsztaty bardzo serdecznie zapraszamy młodych kucharzy i absolwentów szkół gastronomicznych, dla których dodatkową atrakcją będzie możliwość wygrania krótkiego stażu w gwiazdkowej restauracji szefa Adamskiego.

Warsztaty kulinarne dla dorosłych są dostępne w cenie 100 zł za osobę na stronie [www.bocusedorpoland.pl](http://www.bocusedorpoland.pl). Na tej samej stronie można zgłosić się na bezpłatne warsztaty dla dzieci. Uwaga – w każdym warsztacie może wziąć udział maksymalnie 25 osób, a o możliwości uczestnictwa decydować będzie kolejność zgłoszeń.



### **Michel Roth i Francois Adamski zapraszają na wykwintną *Kolację na cztery ręce!***

Również **6 i 7 listopada** w Rezydencji Ambasadora Francji **Michel Roth** i **François Adamski** wydadzą *Kolację na cztery ręce* dla wszystkich, którzy mają ochotę spróbować dań pochodzących z restauracji uhonorowanych gwiazdkami *Przewodnika Michelin*. Podczas tych wyjątkowych przyjęć szefowie zaserwują swoje najznakomitsze dania, wśród których znajdują się m.in.: jesiotr, foie gras, bażant czy labraks. Każdego wieczoru zostanie podanych 5 wykwintnych potraw pochodzących z autorskiego menu **Michela Rotha** i **François Adamskiego**. *Kolacja na cztery ręce* to wyjątkowa okazja, aby skosztować znakomitych dań mistrzów francuskiej kuchni bez konieczności wyjazdu za granicę – wyjaśnia **Cecile Satin** z firmy Cenit Polska – organizatora **Tygodnia Smaków Francuskich**. W każdej z dwóch kolacji weźmie udział 60 gości – w tym znamienite osobowości polskiej gastronomii oraz wszyscy, którzy za pośrednictwem strony [www.bocusedorpoland.pl](http://www.bocusedorpoland.pl) zakupią na nie bilety. Cena pięciodaniowej kolacji rozpoczynającej się o godz. 19:00 aperitifem to 480 zł za osobę.



### **Bocuse d'Or Poland 2015**

Zwieńczeniem **Tygodnia Smaków Francuskich** będzie, odbywający się **8 listopada** w Warszawie, konkurs **Bocuse d'Or Poland 2015**. To pierwszy, krajowy etap najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego na świecie. Zwycięzca polskiej selekcji będzie reprezentował kraj w finałach europejskich w Budapeszcie **10-11 maja 2016** roku i zyska szansę na udział w finale konkursu Bocuse d'Or, który tradycyjnie odbędzie się w Lyonie w styczniu 2017 roku.

## HARMONOGRAM WARSZTATÓW KULINARNYCH

### Piątek, 6 listopada:

- **10:30-11:15** – bezpłatne warsztaty dla dzieci ze szkół podstawowych (6-12 lat) *Smaki i tekstury* – warsztaty zamknięte – za rekrutację odpowiada Instytut Francuski w Warszawie;
- **11:45-12:30** – bezpłatne warsztaty dla dzieci ze szkół podstawowych (6-12 lat) *Smaki i tekstury* – zapisy przez stronę [www.bocusedorpoland.pl](http://www.bocusedorpoland.pl);
- **13:00-14:30** – bezpłatne warsztaty dla młodzieży z gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych (13-18 lat) – warsztaty zamknięte – za rekrutację odpowiada Instytut Francuski w Warszawie;
- **15:00-16:30** – bezpłatne warsztaty dla młodzieży z gimnazjów i szkół ponadgimnazjalnych (13-18 lat) – zapisy przez stronę [www.bocusedorpoland.pl](http://www.bocusedorpoland.pl).

### Sobota, 7 listopada:

- **9:00-10.30** – warsztaty cukiernicze z Antoine'm Weylandem dla profesjonalistów – tematem przewodnim będzie czekolada;
- **11:30-13:00** – warsztaty cukiernicze z Antoine'm Weylandem dla amatorów – tematem będzie deser z owoców sezonowych;
- **14:00-15:30** – warsztaty kulinarne z François Adamskim (danie rybne) dla profesjonalistów i amatorów (podczas warsztatów przyznana zostanie nagroda za najlepsze danie w kategorii profesjonalistów oraz w kategorii amatorzy!);
- **16:30-18:00** – warsztaty kulinarne z Michelelem Rothem (danie mięsne) dla profesjonalistów i amatorów (podczas warsztatów przyznana zostanie nagroda za najlepsze danie w kategorii profesjonalistów oraz w kategorii amatorzy!).