

Éric Guérin accueille cette année 4 dîners exceptionnels à 4 mains avec 4 cheffes de talents qui viendront tour à tour à ses côtés offrir à la Mare aux Oiseaux* des moments de partage uniques, de culture(s) et de belle gastronomie.

« Pour tout le respect que je leur porte, pour affirmer plus que jamais leur place en cuisine et au restaurant, je voulais rendre hommage aux femmes cheffes, à mes amies et à mes pairs, à toutes les cuisinières, à leurs philosophies et à leurs origines. » **Éric Guérin**

Premier rendez-vous pris **le dimanche 27 mars prochain** avec la cheffe d'origine mexicaine Beatriz Gonzalez.

Cheffe des restaurants Neva cuisine et Coretta à Paris, Beatriz Gonzalez explore dans sa cuisine les souvenirs de son enfance passée dans les cuisines de ses parents (eux-mêmes restaurateurs) sur l'île de Cozumel au Mexique et les produits exceptionnels qu'offre le terroir français, son pays d'adoption et de cœur.

C'est en 2019 lors d'un voyage au Mexique dans le cadre du festival *¡Queí Gusto!* que les routes d'Éric Guérin et Beatriz Gonzalez se croisent, scellant alors une belle amitié doublée d'une passion commune et sans limite pour la gastronomie de voyage et de partage. La promesse d'un grand moment de cuisine (et de cuisiniers) pour ce match retour sur les terres de Brière.

Informations pratiques

Dîner à 4 mains Béatriz Gonzalez et Éric Guérin

Dimanche 27 mars 2022

Menu en 6 temps (et quelques surprises) au prix de 120 euros

La Mare aux Oiseaux* - 223 Fedrun, 44720 Saint-Joachim

Réservations conseillées

La suite...

Prochains rendez-vous déjà très attendus : le 12 juin prochain pour faire raisonner la cuisine du Bénin et de Cotonou avec Georgiana Viou, puis le 23 octobre avec la talentueuse Fatema Hall pour partager les secrets de la cuisine des femmes Marocaines, enfin, Éric Guérin invitera le 18 décembre son amie vietnamienne Liên Le Thi Bich pour un voyage inédit dans ses souvenirs d'une Asie délicieuse.