



Communiqué

La Turquie à l'honneur à Paris pour célébrer une expérience gastronomique hors du commun, pendant une semaine, sur plusieurs événement marquants



Retour sur une semaine exceptionnelle à Paris du 11 au 15 mai 2022 avec la présence de son Excellence l'Ambassadeur de Turquie à Paris Ali Onaner.

Le Cordon Bleu Paris en collaboration avec le Service de la Culture et de l'Information de l'Ambassade de Turquie a célébré la gastronomie Turque le mercredi 11 mai.

La prestigieuse école de cuisine Le Cordon Bleu qui fête ses 125 ans est également présente en Turquie avec Le Cordon Bleu Istanbul.

Au programme de la matinée un « live de démonstration culinaire » sur Instagram et présentation aux officiels et à la Presse, l'après-midi un atelier s'est déroulé, destiné aux influenceurs et largement relayé sur les réseaux sociaux.

Démonstration et atelier mené par le Chef Ali Ronay

Ali Ronay a suivi des cours de cuisine française à l’Institut Paul Bocuse - Ecole Des Arts Culinaires et de L’Hôtellerie à Lyon. Par la suite il poursuivit ses études pendant 3 ans aux Etats-Unis au restaurant Cities de Sahir Erozan.

Il est aujourd’hui à la tête de nombreux projets et est jury dans l’émission turque l’Académie des Chefs.



LA TURQUIE PARTENAIRE OFFICIEL DE TASTE OF PARIS 2022

Cette année, la Turquie a été partenaire officiel de Taste of Paris, gigantesque restaurant temporaire installé au creux de la nef du Grand Palais

éphémère.

Taste of Paris offre un moment de rencontre exceptionnel entre un public de passionnés et les grands chefs participants, et l'opportunité pour les gastronomes de déguster les plats des meilleures tables et cette année pour une première fois des plats turques.

La Turquie qui a récemment rejoint la famille du guide MICHELIN avec Istanbul est une destination phare de la gastronomie mondiale.



Au programme pendant les 4 jours, Dégustation Café Turc Et Loukoums sur le stand de la Turquie, découverte Et dégustation de la glace turque de Kahramanmaraş, démonstrations par le chef Ali Ronay: les sarmas / feuilles de vigne farcies au riz, ces cig köfte / boulettes de viande crue au boulgour, artichauts marinés, et meze turc.

Avec 2 évènements spéciaux le dimanche: un cours de cuisine pour invités avec présentation du **Kisir**, salade de boulgour et fines herbes.

Ainsi qu'une masterclass en public avec recette du **Güllaç**, dessert traditionnel turc à l'eau de rose.

Réception à la Résidence de l'Ambassadeur de Turquie en France

Dans le cadre de cette semaine de la gastronomie, l'Ambassadeur de Turquie à Paris S.E.M. Ali Onaner, a donné une réception aux couleurs de la cuisine turque le 13 mai dans sa résidence avenue de Lamballe. De nombreux invités prestigieux étaient présents et ont pu échanger à propos de la destination autour d'un dîner raffiné.



Service de la Culture et de l'Information près l'Ambassade de Turquie à Paris

102 Champs-Elysées - 75008 Paris

turquie@ktb.gov.tr

www.turquietourisme.gov.tr

Contact Presse : Parker Company
presse.turquie@axumbyparker.com

Cet email a été envoyé à jc.schamberger@zepros.fr
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

