



Top chefs pour journées gastronomiques entre tradition et modernité

Dans le cadre de l'année de la Russie à Monaco, Monte-Carlo Société des Bains de Mer organise en collaboration avec Natalia Marzoeva, les « Saisons de la gastronomie russe à Monaco » du 19 au 22 février à la brasserie [Café de Paris](#) dont la façade sera transformée en palais russe grâce à un astucieux jeu de LED.

Le chef de la brasserie Café de Paris Jean-Claude Brugel, Meilleur Ouvrier de France, accueillera Konstantin Makridin, chef du Kremlin pour une partition culinaire à "quatre mains". Durant 4 jours, des spécialités russes seront proposées à la carte au déjeuner et au dîner à côté des plats si représentatifs de l'esprit brasserie traditionnelle du Café de Paris. La gastronomie s'exprime au cœur de chacune de ces cultures, et les "Saisons de la gastronomie russe à Monaco" aiment à mettre en lumière, autour de l'art culinaire, les autres modes d'expression culturelle de la Russie contemporaine avec notamment une animation musicale par l'ensemble [Terem Quartet](#) de Saint Pétersbourg. Une expérience unique des sens qui transporte dans l'univers russe et participe ainsi au perpétuel enchantement proposé par Monte-Carlo Société des Bains de Mer.

En prémices à ces journées, une master class pour les enfants à partir de 5 ans suivie d'un goûter est organisé mercredi 18 février à partir de 14h30 sur la terrasse parisienne du Café de Paris. Au programme crêpes et blinis, toujours dans le partage culinaire des deux pays (25€).

Lors soirée de gala qui se déroulera samedi 21 février à la Salle Belle Epoque de l'Hôtel Hermitage, les chefs proposeront en collaboration avec Joël Garault chef de l'Hôtel Hermitage, une large palette de leur cuisine respective. D'autres aspects de la culture russe seront présentés avec un concert du baryton [Vasily Ladyuk](#), du Théâtre Mariinsky de Saint Pétersbourg, un défilé de mode de la designer russe Elena Badmaeva, ainsi qu'une exposition de peintures du XIXème et XXème siècles sur le thème de l'hiver et les fêtes d'hiver en Russie avec le concours [Monte-Carlo Fine Arts](#).

A l'occasion de la fête nationale russe une seconde saison aura lieu du 12 au 19 juin 2015 avec Joël Garault, chef du restaurant Vistamar de l'Hôtel Hermitage, Jean-Claude Brugel de la brasserie Café de Paris, Marcel Ravin du restaurant Blue Bay du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort et nouvellement étoilé au guide Michelin ainsi que les

chefs moscovites Ivan et Serguey Berezutsky du restaurant Twins, Vladimir Mukhin du restaurant White Rabbit et Andrey Shmakov de l'hôtel Metropol.

Les Saisons de la gastronomie russe 2015

Saison d'Hiver du **19 au 22 février**.

Saison d'Eté **du 12 au 19 juin**.

A propos de Konstantin Makridin

Diplômé du Collège d'Economie et de Technologie de Moscou et de l'Académie d'Economie Plekhanov, Konstantin Makridin débute en 2002 à l'hôtel «Cosmos» en tant que sous-chef, puis comme chef de cuisine à partir de 2006.

En 2010, il participe à l'ouverture de l'hôtel «Renaissance Monarch Centre» du groupe Marriott en tant que sous-chef de Cuisine. Il parfait sa technique auprès du chef Alain Berry.

En 2013, il prend les commandes des fourneaux du Kremlin où il officie depuis.

Information – réservation [Brasserie Café de Paris](http://montecarlosbm.com)

T. +377 98 06 76 23

montecarlosbm.com



Jean-Claude Brugel
Brasserie Café de Paris



Konstantin Makridin
Kremlin

Rejoignez-nous



Contact Presse

presse@sbm.mc

T. +377 98 06 6361

pressmontecarlosbm.com