



"Dîner pour la Paix" avec des chefs musulmans, juifs et chrétiens en Israël.



« SO FRENCH, SO FOOD ». La semaine de la gastronomie française en Israël – 3ème édition. Un programme spécial autour de cette semaine de la gastronomie française a été mis en place dans le nord d'Israël.

Outre l'opération mise en place avec les restaurants partenaires de l'événement qui recevront chacun un chef français à Saint-Jean d'Acre, Tibériade, Binyamina et Haïfa, plusieurs animations sont organisées à Tibériade – master classe professionnelle avec les élèves de l'école Rimonim et master classe du chef Fabrice Moya ouverte au grand public à l'hôtel Leonardo Piazza de Tibériade, grande master classe pour les chefs des hôtels de Tibériade et Haïfa, en présence des 5 chefs français en résidence dans le Nord, organisée par la municipalité de Tibériade et la fédération des hôtels de Tibériade, un « dîner pour la paix » avec les présences de chefs musulman, juif et chrétien pour la préparation d'un repas avec le chef français Fabrice Moya, et inauguration du marché de la ville.

Une démonstration publique « Watch, see and taste » du Maître boulanger Julien Pietravalle et de Yuval Alhadeif, aura lieu dans la boulangerie Cave Tishbi à Binyamina le vendredi 20 février entre 8h et 12h. D'autres master classes seront animées par Julien Pietravalle dans le cadre de rencontres professionnelles. Pour clôturer la Semaine, les chefs français en résidence dans le nord proposeront un dîner de gala à 10 mains le samedi 21 février au restaurant Hanamal 24.

La semaine de la gastronomie, c'est aussi l'opportunité pour des entreprises françaises des secteurs de l'alimentaire, des vins, spiritueux et des arts de la table de venir en Israël à la découverte du marché israélien, une visite qui facilitera la mise en place de partenariats et coopérations bilatérales. Une série de rencontres BtoB ainsi que des ateliers sur les enjeux du marché israélien permettront à ces entreprises de faire leurs premiers pas en Israël.

Ont déjà répondu présents à l'appel : un **ostréiculteur (Parcs Saint Kerber)**, un fabricant de pâte à tarte et à pizza pour la grande distribution (Cerelia), le leader français des purée de fruits (Charles et Alice) pour la grande distribution et le réseau hôtel, restaurant, café (HoReCa), un producteur de nougats (Nougats CHABERT et GUILLOT) et une startup proposant une solution innovante de traduction des menus en 18 langues (e-officeNFC).