

# La Carte

— D'HUBERT® —

## VOUS PRÉSENTE

### La scène

# Créative



Nous sommes prêts  
**à vous surprendre !**

À l'occasion du

# SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche,  
de l'Hôtellerie & de la Restauration

# Les Rendez-Vous...

## Fabrice PROCHASSON



Directeur de la Création et de l'Innovation Aрызta France, **Meilleur Ouvrier de France** Cuisine 1996, Président de l'Académie Culinaire de France et coach officiel de Thibaut Ruggeri, **vainqueur du Bocuse d'Or 2013**.

Il a été décoré des insignes de **Chevalier de la légion d'Honneur** afin de promouvoir la gastronomie française à travers le monde.

### DÉMONSTRATION CULINAIRE

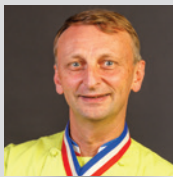
Le dimanche 20 à 13h10

Le lundi 21 à 12h30

Le mardi 22 à 12h30

Le mercredi 23 à 13h10

## Frédéric JAUNAUT



Après de nombreuses expériences en tant que **chef de cuisine à l'international**, il se passionne pour les fruits et les légumes et crée sa société de **Consultant Designer Fruits et Légumes** en 2007 ainsi que la première école dédiée aux fruits et légumes. Ce véritable ambassadeur du terroir français, devient en 2010, champion de France puis **champion d'Europe en sculpture sur fruits et légumes** et obtient le titre de **Meilleur Ouvrier de France primeur** l'année suivante.

### DÉMONSTRATION CULINAIRE

Le lundi 21 à 11h50, 13h10, 14h30 et 16h30

## Fabrice POTTIER



Doté d'une forte expérience effectuée en France comme à l'étranger, sa grande qualité de travail a été récompensée à l'occasion de plusieurs concours : **Vainqueur de la coupe de France des jeunes pâtisseries** en 1999, **Vice-champion d'Europe des arts du sucre de Belfort**, **1<sup>er</sup> prix de la Meilleure Pâtisserie francilienne** 2016, participation au **Meilleur Pâtissier Professionnel sur M6**, **Papille d'Or 2019** et **Toque d'Or 2017...**

### DÉMONSTRATION CULINAIRE

Le lundi 21 à 11h10, 13h50 et 15h50

# ...avec nos chefs !

## Académie Nationale de Cuisine



### DÉMONSTRATION CULINAIRE

**David MONNIER :**

Le dimanche 20 à 11h10, 11h50 et 15h10

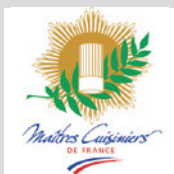
**Pascal RAFFRAY :**

Le mardi 22 à 10h30, 11h50 et 14h30

**Francois SEHIER :**

Le mercredi 23 à 11h50 et 13h50

## Maîtres Cuisiniers de France



### DÉMONSTRATION CULINAIRE

**Serge ADAM :**

Le mercredi 23 à 11h10 et 12h30

## Académie Culinaire de France



### DÉMONSTRATION CULINAIRE

**Eric CHISVERT :**

Le dimanche 20 à 12h30 et 14h30

**Sebastien VILACA :**

Le lundi 21 à 10h30

Le mardi 22 à 11h10, 13h10 et 15h10

**Christophe GALLOUET :**

Le mercredi 23 à 10h30 et 14h30w

Découvrez chaque jour des **recettes inédites réalisées par des chefs prestigieux** à partir de nos produits sur notre **stand 905 (Hall XXL)**.

**Retrouvez également tous nos produits utilisés** ainsi que **de nombreux cadeaux à gagner** sur notre **stand 908 (Hall XXL)**

**Dimanche**  
20/10/19

**Lundi**  
21/10/19

**Mardi**  
22/10/19

**Mercredi**  
23/10/19

10h30-11h	CHEF Coup de patés®	Sebastien VILACA (ACF)	Pascal RAFFRAY (ANC)	Christophe GALLOUET (ACF)
11h10-11h40	David MONNIER (ANC)	Fabrice POTTIER	Sebastien VILACA (ACF)	Serge ADAM (MCF)
11h50-12h20	David MONNIER (ANC)	Frédéric JAUNAUT	Pascal RAFFRAY (ANC)	François SEHIER (ANC)
12h30-13h	Eric CHISVERT (ACF)	Fabrice PROCHASSON	Fabrice PROCHASSON	Serge ADAM (MCF)
13h10-13h40	Fabrice PROCHASSON	Frédéric JAUNAUT	Sebastien VILACA (ACF)	Fabrice PROCHASSON
13h50-14h20	CHEF Coup de patés®	Fabrice POTTIER	CHEF Coup de patés®	François SEHIER (ANC)
14h30-15h	Eric CHISVERT (ACF)	Frédéric JAUNAUT	Pascal RAFFRAY (ANC)	Christophe GALLOUET (ACF)
15h10-15h40	David MONNIER (ANC)	CHEF Coup de patés®	Sebastien VILACA (ACF)	CHEF Coup de patés®
15h50-16h20	CHEF Coup de patés®	Fabrice POTTIER	CHEF Coup de patés®	CHEF Coup de patés®
16h30-17h	CHEF Coup de patés®	Frédéric JAUNAUT	CHEF Coup de patés®	

**SERBOTEL**

**Le Salon des Métiers de Bouche,  
de l'Hôtellerie & de la Restauration**

**RETROUVEZ-NOUS**  
**Hall XXL Stand 905 et 908**  
**du 20 au 23 octobre 2019**

Une marque du groupe

**ARYZTA**  
FRANCE

[www.aryztafoodsolutions.fr](http://www.aryztafoodsolutions.fr)