



So French So food. Un moment unique dans des restaurants d'Israël. La liste en or.



Les chefs français reviennent en Israël pour la nouvelle édition de la Semaine de la gastronomie. « **So French So Food** », placée sous le patronage de la région Sud, se déroulera du 9 au 13 février dans les villes de Tel Aviv, Jérusalem, Haïfa, Nazareth et Tibériade. L'événement est organisé conjointement par l'Ambassade de France en Israël, l'Institut français d'Israël, et Business France, Tel-Aviv :

#Christian Morisset (Le Figuier de Saint-Esprit), 1 étoile Michelin, travaillera en résidence au **restaurant Hola**, avec le chef Victor Gloger.

#Alain Llorca (Restaurant Alain Llorca, Café Llorca, Carré Llorca), 1 étoile Michelin, rejoindra le chef Sharon Cohen **au restaurant Shila**.

#Xavier Mathieu (La Table de Xavier Mathieu), 1 étoile Michelin, rejoindra le chef Shimon Maman **au restaurant Olive Leaf de l'hôtel Sheraton Tel Aviv**.

#Lionel Lévy (Restaurant L'Alcyone de l'Intercontinental Marseille – Hôtel Dieu), 1 étoile Michelin, sera accueilli **chez Popina par le chef Orel Kimchi**.

#David Vaqué (Le Bistrot Gourmand), Maître Cuisinier de France, représentant des Euro-Toques France pour le département 06, et membre du Collège Culinaire de France, sera accueilli **par le restaurant Café Europa**, aux côtés du chef Lior Hadas.

#Jean-Michel Llorca, maître-pâtissier (Restaurant Alain Llorca, Café Llorca, Carré Llorca), travaillera aux côtés de Ram Zilberman et Eyal Regev, **à Bakery**.

Sébastien Sanjou (Le Relais Des Moines), 1 étoile Michelin, sera accueilli à **La Brasserie** par le chef Ofir Dvir.



A Jérusalem :

#Aurélien Véquaud, chef du restaurant La Passagère – Hôtel Belles Rives Juan-Les-Pins / Cap d'Antibes, 1 étoile au guide Michelin et 2 toques Gault&Millau, rejoindra Shalom Kadosh au Cow on the roof de l'hôtel Leonardo Plaza.

#Michel Portos, chef de la brasserie Le Poulpe à Marseille, sera accueilli à La Régence par le chef David Bitton,

#Ludovic Turac, chef du restaurant « Une table, au sud » sur le Vieux-Port de Marseille, 1 étoile Michelin, sera accueilli au Mona par les chefs Itamar Navon et Moshico Gamlieli.

Dans le Nord :

Alexandre Lechêne, chef du restaurant Le Roc Alto – 1 étoile Michelin, sera en résidence avec le chef Johnny Goric du restaurant Oud à Nazareth.

Daniel Hébet, chef du restaurant "Le Jardin du Quai", sera accueilli par le chef Yaron Wieder du restaurant Tsafirim 1 à Haïfa.

A Tibériade :

Dans le cadre de SO FRENCH SO FOOD, l'École culinaire Rimonim, en partenariat avec la Municipalité de Tibériade, l'Association des Hôtels de Tibériade et les villes jumelées de Montpellier et de Saint-Raphaël reçoivent, du 9 au 15 février :

Le Chef Vincent Andrieu, pâtissier, chocolatier et confiseur au Restaurant le « Mazerand » à Montpellier,

Chef Stéphane Miso, Directeur de l'Ecole IEM – Formation, Institut d'excellence Miso pour l'Hôtellerie, la Restauration et le Tourisme à Saint Raphaël,

Le Maître boulanger Julien Pietravallo de Sainte-Maxime.