



## Conversation entre Olivier Roellinger & Mohammad Elkhaldy

---

par Food Sweet Food

---

Le 26 janvier 2019 de 17:00 à 19:00

## Conversation entre Olivier Roellinger & Mohammad Elkhaldy

---

par Food Sweet Food

---

Le 26 janvier 2019 de 17:00 à 19:00

Choix des billets

Participants

Récapitulatif

Finalisation

58 places restantes

Inscription obligatoire

---

gratuit

Souhaitez-vous ajouter un don à Food Sweet Food en plus de votre inscription ?

---

Montant à payer :

Votre billet ne vous coûtera que **0,00 €** après réduction fiscale

0,00 €



Olivier Roellinger et Mohammad Elkhaldy vous invitent le samedi 26 janvier à une conversation exceptionnelle autour des épices !

---

**“ De Damas à Cancale, les épices nourrissent nos plats et nos âmes et sont le fruit de la migration des hommes depuis des siècles... Que révèlent nos épices de notre identité ? Pourquoi retrouve-t-on des mélanges d'épices dans toutes les cuisines du monde ? Quelle doit être la place des épices dans une cuisine du quotidien ? ”**

📅 Olivier Roellinger et Mohammad Elkhaldy vous invitent le samedi 26 janvier à une conversation exceptionnelle autour des épices pour partager leurs histoires, leurs passions et leurs arts de marier les épices entre elles : goûts, expériences, traditions, cultures et voyages, mais aussi un focus sur le zaatar 🌿 un mélange d'épices pensé par les deux chefs, disponible ici : [bit.ly/2xmalvQ](https://bit.ly/2xmalvQ).

### AU PROGRAMME :

---

- Conversation entre les deux chefs autour des épices
- Séance de questions-réponses entre le public et les chefs
- Bar à épices : dégustation et atelier olfactif à l'issue de la conversation

### INFOS PRATIQUES :

---

- 📅 Samedi 26 janvier - À partir de 17h
- 📍 Club Charolais, Ground Control - 81, rue du Charolais 75011 Paris
- 🎫 Entrée gratuite - Inscription obligatoire

Un événement proposé par les Épices Roellinger, le Refugee Food Festival, en partenariat avec Ground Control.

### • OLIVIER ROELLINGER •

---

Olivier Roellinger, cuisinier, est né en 1955 à Cancale en Bretagne. Il ouvre le restaurant Le

Bricourt en 1982 dans sa maison d'enfance appelée aussi la Maison du Voyageur. En 1984, il crée le mélange Retour des Indes qui correspond aux 14 épices qui se trouvaient dans les murs du port de Saint Malo au XVIIIème, car ramené par la Compagnie française pour le commerce des Indes orientales et occidentales.

C'est une révélation et le début de sa passion pour les épices. Les épices qui font partie de l'histoire du pays de Saint-Malo deviennent pour Olivier Roellinger un moyen d'expression, une ponctuation dans sa cuisine pour raconter cette Bretagne traversée d'histoires lointaines. Sa cuisine obtient trois étoiles Michelin en 2006.

Alors que c'est au tour de son fils, Hugo, d'exprimer une cuisine qui a le goût des abysses et des embruns à la Table de Bricourt, Olivier Roellinger consacre son temps à la recherche des plus belles épices et à la création de nouveaux mélanges d'épices pour faire chanter notre cuisine du quotidien. Il est engagé dans de nombreuses associations (Relais et Châteaux, Ethic Ocean, Slow Food) et milite pour un droit au bien manger.

## • MOHAMMAD ELKHALDY •

---

Originaire de Damas, en Syrie, Mohammad Elkhaldy s'est tourné vers le monde de la cuisine dès l'âge de 16 ans. Inspiré par les talents culinaires de sa mère, il est à l'origine de l'ouverture de plusieurs restaurants en Syrie, et également un habitué des plateaux télévisés à Dubai.

Arrivé à Paris en 2012, Mohammad Elkhaldy met à l'honneur la savoureuse cuisine syrienne et ses talents de chef au profit de nombreux événements traiteur et d'ateliers de cuisine.

Depuis 3 ans, il a participé à plusieurs éditions et événements du Refugee Food Festival aux côtés de grands chefs tels que Stéphane Jégo, Bertrand Grébaut ou encore Michel et César Troisgros.

Cette année, sa connaissance et sa passion pour les épices venues des quatre coins du monde lui ont permis de collaborer avec la Maison Épices Roellinger afin de proposer un mélange unique de zaatar.

## • À PROPOS DU REFUGEE FOOD FESTIVAL •

---

### **Le projet Refugee Food Festival :**

Le Refugee Food Festival repose sur les valeurs universelles de convivialité et de générosité de la cuisine, et a pour objectif de :

- FAIRE ÉVOLUER les regards portés sur les personnes réfugiées grâce à la cuisine.
- ACCÉLÉRER l'insertion professionnelle de personnes réfugiées dans le secteur de la restauration.
- INCLURE la société civile dans l'accueil offert aux personnes réfugiées.

### **La Résidence - Le Restaurant du Refugee Food Festival :**

Restaurant tremplin dédié aux cuisiniers réfugiés, La Résidence accueille un nouveau chef tous les 2 à 6 mois.