

LES COOK SHOWS : HALL 2

Des cours de cuisine ? Des démonstrations de chefs ? Des shows interactifs pour le plus grand plaisir de vos papilles ? OUI !

Les Cook Shows Maison Déco c'est l'animation PLUS, à la fois instructive et festive. 2018 accueillera à nouveau une belle carte accompagnés de notre animateur coup de cœur : Nicolas Rieffel.



VENDREDI 19 OCTOBRE COOK SHOW VIP 17H00 - 20H00

EMMANUEL WALTISPERGER COTE CUISINE - HIRTZFELDEN



Ancien du George V, du Pont de Brent, de l'ambassade de France à Vienne puis de celle de Kaboul, Emmanuel Waltisperger est revenu au bercail et a créé, non loin de l'hôtel de ville, une maison toute neuve baignée de lumière et entourée d'un aménagement paysager soigné. La cuisine sans prétention rend accessibles, à des tarifs fort abordables, des produits traités avec professionnalisme par des cuissons lentes et contrôlées à l'image de ce cabillaud fondant, petits pois et cochon (18 €) ou ce lapin fourré d'une farce ménagère, moutarde d'Alsace, fenouil et carottes au gingembre (17 €), ce fondant chocolat bitter en deux textures avec un cœur coulant lacté caramel, sorbet mandarine et kumquats confits à la passion un peu trop sucrés (9 €) ou ce sablé rhubarbe, soupe de fraises, sorbet à la fleur de sureau (9 €).

SAMEDI 20 OCTOBRE 14H00 - 17H00

JEROME JAEGLER L'ALCHEMILLE - KAYSERSBERG



Si il n'est pas dans la cuisine de l'Alchémille, vous trouverez Jérôme Jaegle, chef cueilleur de gout, dans son jardin maraîcher bichonnant légumes, fruits et plantes ou en cueillette à l'affût de végétaux comestibles (plantes fleurs, herbes, champignons). Cet amoureux de la nature et passionné de gastronomie, au parcours « remarqué » (candidat français au Bocuse d'Or 2011) et à l'exigence sans faille, aime partager et transmettre les valeurs de son métier. Il s'évertue quotidiennement à sublimer les produits de son terroir dans son restaurant l'Alchémille à Kaysersberg, ouvert depuis bientôt 3 ans, récompensé d'une étoile au guide Michelin et 3 toques au Gault et Millau. Entouré d'une équipe jeune et dynamique et de son épouse Marie-Laure, il a créé un véritable lieu d'authenticité et d'échange autour d'une alchimie entre terre et gastronomie où il vous guide dans un surprenant voyage gustatif et exalte vos papilles en toute simplicité.

DIMANCHE 21 OCTOBRE 11H00 - 17H00

LOIC LEFEBVRE L'ATELIER DU PEINTRE - COLMAR



Trônant depuis 2009 dans une des maisons appartenant au peintre Schongauer, l'Atelier du Peintre est une de ces enseignes prestigieuses de Colmar tenue avec brio par Loïc Lefebvre et sa compagne et associée Caroline Cordier. Récompensée d'une étoile au guide Michelin depuis 2011, Loïc Lefebvre privilégie les circuits courts et les producteurs en agriculture biologique, travaille sur la saisonnalité et s'attache à magnifier la quintessence du produit. Il est passé par les plus grandes enseignes : le Martinez (Cannes) et les Cuisines du Palais de l'Élysée pour ne citer qu'elles. Il viendra cette année à Maison Déco pour partager sa passion et proposer un moment différent. Du grand Art à ne pas manquer !

LUNDI 22 OCTOBRE 11H00 - 17H00

FRANCK MIGLIACCIO LA KILBE - COLMAR



Place à l'esprit traditionnel et chaleureux de village avec LA KILBE, nouvelle petite pépite de Colmar qui a ouvert ses portes en mars 2018 et proposant avec brio la cuisine savoureuse et 100% locale de son Chef Frank Migliaccio. Anciennement Chef exécutif de la brigade du restaurant gastronomique La Ville de Lyon à Rouffach, il inscrit aujourd'hui son enseigne et ses recettes à base de produits bio dans une tendance « cuisine de maman faite maison » recherchée et finement exécutée. La Kilbe jouera double avec une proposition d'accords mets-vins aux côtés d'Antoine Castillon du bar à vins colmarien Le Cercle des Arômes et sa carte de 180 crus qui vous fera partir dans une exploration sensorielle inattendue !