



## COOK'N'SHOW : UNE SECONDE ÉDITION PLUS ALLÉCHANTE QUE JAMAIS

Rendez-vous gourmand des Automnales, le Cook'n'Show déroulera son riche programme du 12 au 21 novembre prochain. Sur ses deux espaces, le Marché des saveurs et l'Atelier des saveurs, chefs, associations éducatives, enseignes innovantes, producteurs ou acteurs régionaux se succèderont pour mettre en scène les tendances culinaires et décrypter ce qui garnit nos assiettes et nos paniers. Pour prolonger le plaisir, l'Atelier des chefs, restaurant éphémère du Cook'n'Show, ouvrira ses portes plusieurs fois par semaine pour des dîners uniques imaginés par des chefs renommés de la région. Show devant !

### Une programmation appétissante et un nouveau bar qui a tout pour plaire !

**Le Marché des saveurs** accueillera producteurs locaux et nombreux stands d'épicerie fine pour de belles parenthèses de découverte et de dégustation. Il s'enrichit également cette année d'un bar à deux visages : le matin, un barista y préparera de bons cafés pour bien démarrer la journée et passé midi, c'est un barman qui se fauilera derrière le comptoir avec une carte de cocktails spécialement imaginés pour le Cook'n'Show.

De son côté, **l'Atelier des saveurs** multipliera concours professionnels et amateurs, ateliers ou encore animations avec, notamment :

- L'inauguration des Automnales le vendredi 12 novembre de 11h à 14h.
- La sélection genevoise pour le Poivrier d'argent baptisée pour l'occasion le « Chef's Goutatoo Challenge 2021 » le samedi 13 novembre à partir de 11h.
- L'inimitable concours de cuisine les Toqués de GRTA mené par les meilleurs cuisiniers des restaurants collectifs labellisés Genève Région-Terre Avenir le dimanche 14 novembre de 11h à 18h.
- La sélection suisse pour le Bocuse d'Or avec Michel Roth en Juré d'Honneur le lundi 15 novembre de 12h à 19h.
- Une journée des enfants sur le thème du sucre avec une animation menée par Grégoire Goel le mercredi 17 novembre : les kids sculpteront une pomme en sucre et repartiront avec.

- Une journée consacrée au « chocolat sous toutes les formes » avec le partenaire Chocolat Villars.
- Une grande journée de concours amateurs en collaboration avec Christophe Renou et le chef Claude Legras avec, le matin, le « Cook'n'Salt » (concours salé) et, l'après-midi, le « Cook'n'Roll » (concours sucré) le samedi 20 novembre.
- Un second concours amateurs sucré « Cook'n'Twist » ainsi que l'incontournable Show final avec des sculptures en sucre et en chocolat de plus d'un mètre de haut signés par 4 pâtisseries le dimanche 21 novembre.

### **L'Atelier des chefs, un restaurant éphémère inédit aux saveurs perpétuelles**

Grande nouveauté : **l'Atelier des chefs** verra se succéder un cuisinier différent (presque) tous les soirs, de 19h30 à 22h30. Restaurant éphémère imaginé pour faire durer le plaisir des papilles une fois la nuit tombée, l'Atelier des chefs se renouvellera chaque jour pour dévoiler l'identité culinaire d'une personnalité emblématique de la région. Sont d'ores et déjà annoncés : Cécilia Zapata le vendredi 12 novembre ; Jean-Marc Bessire et Michel Roth pour un dîner à 4 mains le lundi 15 novembre ; Philippe Chevrier le mardi 16 novembre ; David Devel le mercredi 17 novembre ; Christophe Renou et Caroline accompagnés de leur ami Claude Legras le vendredi 19 novembre ou Vincenzo De Rosa du Café de la place le samedi 20 novembre. Chaque menu sera proposé au tarif unique de CHF 120.- et le nombre de places sera limité à 44 couverts chaque soir. Avis aux fines bouche !

### **Pour plus d'informations**

Jennifer Joly  
Cheffe de projet  
[cooknshow@automnales.ch](mailto:cooknshow@automnales.ch)  
+41 (0)22 761 13 82

Maud Couturier  
Responsable médias et RP  
[maud.couturier@palexpo.ch](mailto:maud.couturier@palexpo.ch)  
+41 (0)22 761 10 92