NOUVEL HAY MAGAZINE
SANS FRONTIÈRES

Un chef étoilé Michelin ,des dîners organisés par Gagarine. Refslund et son équipe se sont basés dans le village de Tsaghkunk en Arménie pour explorer les ingrédients locaux et les traditions culinaires, autour du lac Sevan,

"Je pense qu'il y a une très grande histoire à raconter ici", c'est ce que le chef étoilé au Michelin Mads Refslund avait à dire à propos de la nourriture et des gens qu'il a rencontrés en Arménie pour la première fois le mois dernier. Originaire de Copenhague où il a co-fondé le restaurant Noma , 5 fois lauréat du prix du meilleur restaurant du monde, Refslund a apporté les principes de la nouvelle cuisine nordique au restaurant Tsaghkunk , à 45 minutes d'Erevan, pour une série de dîners limités organisés par Gagarine. Projet .

Refslund et son équipe se sont basés dans le village de Tsaghkunk pendant un mois pour explorer les ingrédients locaux et les traditions culinaires, en particulier ceux autour du lac Sevan, à proximité, pour créer non seulement un menu, mais une **expérience culinaire multidimensionnelle** fidèle aux saveurs de l'Arménie. Sa philosophie culinaire consiste à **« retourner vers le futur »** ou à cuisiner comme nous le faisions autrefois : utiliser des ingrédients biologiques et de saison pour préserver leurs saveurs naturelles.

Dans le moment où l'Arménie se trouve, le chef Refslund offre des conseils poignants, à l'origine pour les chefs locaux, mais dont nous pouvons tous puiser notre force : **« Soyez fier de qui vous êtes, d'où vous êtes et de tout ce que vous avez autour de vous. . Vous avez un dossier solide.**

Reste *salut*

Suivez le 1A

Copyright © 2021 ONEArmenia, Tous droits réservés.

ONEArménie | Impact Hub Erevan | 80 Tigran Mets Ave, Erevan, Arménie