



“LA ALTA GASTRONOMIA: UNA INDUSTRIA CREATIVA PARA LAS MUJERES”

Martes 22 de octubre de 2019 a las 20h00

Club Financiero Génova
(Calle del Marqués de la Ensenada, 14, 28004, Madrid)

Patrocinan:



AFORO LIMITADO:
SE RUEGA CONFIRMAR ASISTENCIA ANTES DEL 18 DE OCTUBRE.
SE RESPETARÁ EL ORDEN DE INSCRIPCIÓN

“LA ALTA GASTRONOMIA: UNA INDUSTRIA CREATIVA PARA LAS MUJERES”

19h30: Recepción de invitados

19h45: Apertura del acto

Excmo. Sr. Don Cédric Prieto, Cónsul General de Francia en Madrid.

20h00: Presentación del acto

D^a. Carina Cabezas, Vicepresidenta de la Asociación de Amistad Hispano Francesa Mujeres Avenir y Presidenta de Sodexo.

20h10: Tribuna

Ponentes:

- D^a. Isabel Maestre.
- D^a. Pepa Muñoz.
- D^a Annett Teich.

Moderado por:

D^a. Isabel Mijares, miembro de la Junta Directiva de Mujeres Avenir.

D^a. Verónica Fernández de Córdoba, miembro de la Junta Directiva de Mujeres Avenir.

Colaboran:



MODERADORAS:



Isabel Mijares



**Verónica Fernández
de Córdoba**

PONENTES:



Isabel Maestre

Galardonada con importantes premios como el Premio Nacional de Gastronomía y el de Mejor Empresaria del Año, ha escrito numerosos libros de cocina de reconocido éxito y prestigio, colaboradora durante diez años en la Cadena Ser, conferenciante y jurado de concursos culinarios. Profesora de cocina en El Alambique, esta donostiarra, propietaria de “**El Obrador de Cocina**”, uno de los catering más prestigiosos especializado en todo tipo de eventos desde aniversarios a fiestas o conmemoraciones, conoce a la perfección tanto la cocina tradicional como las nuevas técnicas de la nouvelle cuisine de modo que rivaliza con Ferrán Adriá, Arzak y otros.



Pepa Muñoz

Tiene más de 25 años de experiencia tras los fogones. Su restaurante insignia “**El Qüenco de Pepa**” lleva muchos años siendo un referente en Madrid, y su cocina es sinónimo de producto de calidad, de una cocina que está asentada en la mejor tradición culinaria española, esa cocina con sentido y rotundidad que te hace sentir como que el comer forma parte de tu cultura. Pepa es una chef que apuesta por una cocina tradicional renovada, sencilla y honesta, con una carta muy unida a la temporalidad de los alimentos y que hace guiños a su tierra, Andalucía. En 2015 abrió su concepto gastronómico más informal “La Chamartina”, situado en el barrio madrileño que le da nombre, y en 2017 “El Colmado” una pequeña tienda donde vende los productos icónicos de su huerto de Ávila.



Annett Teich

Nacida en San Petersburgo, Rusia, vivió y trabajó mucho tiempo en el extranjero antes de poner sus cuchillos en Montagnac. En su restaurante, el BK, ofrece una cocina innovadora, inspirada en sus numerosos viajes, que se distingue por la calidad de sus productos. Galardonada como la primera cocinera jefa de Francia por los JRE (Jóvenes restauradores de Europa) una muy prestigiosa organización. Recientemente ha aparecido en la guía “Chefs”, 500 mujeres que marcan la diferencia en las cocinas de Francia.