

POLAND RESTAURANT FORUM

by NESPRESSO

SHARE THE EXPERIENCE

WARSAW, EDITION 1

PROGRAM

9:30	Rejestracja gości Przy kawie...	12:40	DOTKNIJ (prosimy o wybór preferowanego tematu, decyduje kolejność zgłoszeń przy rejestracji w dniu wydarzenia): 1. Panel dyskusyjny „Bez... hedonizm czy asceza, bezglutenowa, bezkofeinowe, bezalkoholowe, bezmięsne, bez... sensu?” moderator Monika Kucia (Ugotuj to ze smakiem) 2. Panel dyskusyjny „Beverage a zysk w restauracji” (w Oranżerii) moderator Patrycja Siwiec (SmakLick)
10:00	Przywitanie gości		
	BLOKI TEMATYCZNE		
10:20	ZOBACZ Panel dyskusyjny „Jak zaprojektować doświadczenie wizualne w restauracji?” moderator Agata Godlewska (Food Service) Degustacja ZOBACZ Szeł Rafał Hreczaniuk (Tamka 43) Szeł Michał Bryś (L'enfant terrible)	13:10	CZAS NA WINO I DEGUSTACJĘ Degustacja SMAK Szeł Ewa Malika Szyc Juchnowicz (Malika) Szeł Maciej Nowicki (Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie) Degustacja DOTYK Szeł Ewa Olejniczak (Villa Foksal) Szeł Paweł Oszczyk (La Rotisserie)
11:00	POCZUJ Panel dyskusyjny „Współczesna kuchnia etniczna a sprawa polska” moderator Łukasz Modelski (Droga przez Mąkę, Twój Styl)	14:10	USŁYSZ Wywiad z SARAH CANET (SPOON PR) poprowadzi Agata Michalak (Kukbuk) Panel dyskusyjny „Kulinarna sztuka uwodzenia słowem” moderator Agata Michalak (Kukbuk)
11:30	CZAS NA KAWĘ I DEGUSTACJĘ Degustacja ZAPACH Szeł Martin Gimenez Castro (Salto, hotel Rialto) Szeł Sebastian Welpa (Ale Wino)	15:00	CZAS NA KAWĘ I DEGUSTACJĘ DESERÓW Degustacja DŹWIĘK Szeł Mateusz Wichrowski (Brasserie Warszawska) Szeł Witold Iwański (Aruana, Hotel Narvil)
12:00	SPRÓBUJ (prosimy o wybór preferowanego tematu, decyduje kolejność zgłoszeń przy rejestracji w dniu wydarzenia): 1. Warsztaty sensoryczne (w Oranżerii) moderator Wojciech Bońkowski (Winicjatywa.pl) 2. Panel dyskusyjny „Zaangażuj – wydarzenia kulinarne a wizerunek biznesu” moderator Agnieszka Małkiewicz (Horeca Communications)	15:20	FINAL TOUCH Podsumowanie spotkania i konkurs
		16:00	ROZMOWY BIZNESOWE I KULUAROWE

28 maja 2015, Villa Intrata, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie,
ul. Stanisława Kostki Potockiego 23, Warszawa
Organizator zastrzega sobie możliwość zmian w programie



POLAND RESTAURANT FORUM

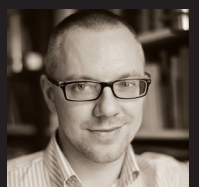
by *NESPRESSO*



GOŚĆ SPECJALNY

Sarah Canet Właścicielka firmy Spoon PR &Marketing w Londynie. Zajmuje się tematyką lifestyle'u, jedzenia i restauracji. Od ponad 15 lat specjalizuje się w obsłudze: szefów kuchni (m.in. Massimo Bottura), promocji książek kulinarnych (m.in. Modernist Cuisine), prestiżowych wydarzeń ze świata gastronomii (The World's 50 Best Restaurants) oraz produktów żywnościowych i alkoholi klasy premium (m.in. Veuve Clicquot).

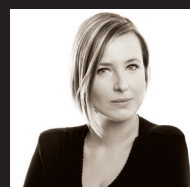
MODERATORZY SPOTKAŃ PRZY KAWIE



Wojciech Bońkowski

Redaktor naczelny Winicjatywa.pl. Prowadzi blogi www.winaeuropy.pl i blog.polishwineguide.com (po angielsku). Felietonista węgierskiego portalu A Művelt Alkoholista.

Zapraszany do jury międzynarodowych konkursów winiarskich, m. in. Pannon Bormustra i VinIstra.



Agata Godlewska

Redaktor naczelna miesięcznika „Food Service”. Związana z magazynem od 5 lat. Autorka licznych wywiadów, w tym z najważniejszymi szefami kuchni w Polsce. Stała bywalczyni restauracji, poszukiwaczka nowych trendów, wielbicielka podróży.



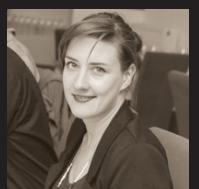
Monika Kucia

Redaktor naczelna Ugotuj.to Ze Smakiem. Kuratorka i promotorka regionalnych produktów, autorka publikacji „Cuisine PL” promującej polską gastronomię na czas Prezydencji Polski w UE, projektantka kulinarnych wizyt studyjnych, koordynatorka działań kulinarno-edukacyjnych.



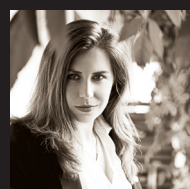
Agnieszka Małkiewicz

Właścicielka AM Horeca Communications – firmy wyspecjalizowanej w kształtowaniu tożsamości marek w branży HORECA (produkty, firmy, regiony, ludzie). Projektuje i organizuje wydarzenia branżowe na terenie całej Polski m. in. seminaria, konferencje, plenerowe wizyty studyjne, wydarzenia promujące polską i regionalną kulturę kulinarną. Współpracuje merytorycznie z SGH w Warszawie.



Agata Michalak

Redaktorka naczelna magazynu „Kukbuk”, dziennikarka na tropie przyjemności płynących z kultury (i) jedzenia, z wykształcenia kulturoznawczyni. Prowadzi bloga o ekodesignie w serwisie Hello Zdrowie, w weekendy co jakiś czas pochyla się nad kulturalnymi kwestiami na łamach Weekend.gazeta.pl.



Patrycja Siwiec

Dziennikarka specjalizująca się w tematyce kulinarnej i winiarskiej. Publikuje w magazynach „Food Service”, „Smak” oraz „Kukbuk”. Ukończyła profesjonalny kurs Wine & Spirits Education Trust na poziomie Advanced. Autorka bloga gastronomicznego: SmakLick.com. Doświadczenie gastronomiczne zdobywała w Polsce, Belgii, Wielkiej Brytanii oraz Islandii.



Łukasz Modelski

Redaktor i pisarz. Prowadzi radiową audycję kulinarno-literacką „Droga przez mąkę”. Za zbiór wywiadów kulinarnych „Piąty smak” otrzymał Prix de la littérature gastronomiqu.



POLAND RESTAURANT FORUM

by *NESPRESSO*

MENU DEGUSTACYJNE

Zmysły w interpretacji polskich szefów kuchni

WZROK

Szef Rafał Hreczaniuk (*Tamka 43*)

Troć bałtycka / Ikra troci / Burak / Koper / Chrzan / Śmietana / Kapary z zielonego Kminku

Wino – Tokaj Harslevelu Feledes MAD 2013, Woda – Acqua Panna, Kawa – Lungo Forte

Szef Michał Bryś (*L'enfant terrible*)

Wół / Chleb / Bryndza / Śliwka / Śmietana / Nalewka / Dym z drewna Olchy i Dębu

Wino – Sansteu D.O.C. Nebbiolo d'Alba 2009 Ghiomo, Woda – S.Pellegrino, Kawa – Lungo Origin Guatemala

ZAPACH

Szef Martin Gimenez Castro (*Salto, hotel Rialto*)

Lawenda / Marakuja / Wino / Krewetki / Bratki / Amarantus

Wino – Gewürztraminer D.O.C. Alto Adige 2013 Nals Margreid, Woda – Acqua Panna, Kawa – Espresso Forte

Szef Sebastian Wełpa (*Ale wino*)

Pstrąg tęczy / Rzodkiewka / Zsiadłe mleko / Szparag / Koperek

Wino – Anisos Bianco I.G.T. Vallagarina 2010 Eugenio Rosi, Woda – Acqua Panna, Kawa – Espresso Leggero

SMAK

Szef Ewa Malika Szyc Juchnowicz (*Malika*)

Ziemniak / Popiół / Mleko / Orlica / Sól

Wino – Soave Vigne della Bra D.O.C. Colli Scaligeri 2010 Filippi, Woda – S.Pellegrino, Kawa – Espresso Decaffeinato

Szef Maciej Nowicki (*Muzeum Patacu Jana III w Wilanowie*)

Perliczka / Miód / Pistacja / Ruta

Wino – Grigio in Grigio I.G.P. Venezia Giulia 2006 Bressan, Woda – S.Pellegrino, Kawa – Espresso Origin Brazil

DOTYK

Szef Ewa Olejniczak (*Villa Foksal*)

Krewetka / Pomidory / Cebula / Czosnek / Kardamon / Anyż / Cynamon

Wino – Riesling Pitzon D.O.C. Alto Adige 2012 Nals Margreid, Woda – Acqua Panna, Kawa – Ristretto Origin India

Szef Paweł Oszczyk (*La Rotisserie*)

Świnia puławska / Pomidory / Ogórki / Marchewka / Czarnuszka / Porzeczki

Wino – Sauvignon D.O.C. Collio 2007 La Castellada, Woda – Acqua Panna, Kawa – Lungo Leggero

DŹWIĘK

Szef Mateusz Wichrowski (*Brasserie Warszawska*)

Jajko / Śmietana / Limonka / Cytryna / Mięta / Cukierki Hols

Wino – UV'e Frizzante bio Folicello, Woda – Acqua Panna, Kawa – Lungo Leggero

Szef Witold Iwański (*Aruana, Hotel Narvil*)

Jogurt / Bez / Czekolada / Toffee / Kogel Mogel

Wino – Il Velluto D.O.C.G. Recioto della Valpolicella Classico 2012 Meroni, Woda – Acqua Panna, Kawa – Ristretto

Wina z oferty importera Vini e Affini do dań dobierał Paweł Demianiuk, Mistrz Polski Sommelierów 2011