

30.5.2015 [www.mok.hr](http://www.mok.hr)

Stranica/Termi

Naslov: Trojica vrhunskih chefova kuhala na tvrđavi svetog Mihovila pod zvijezdama pred

Autor: Diana Ferić

Rubrika/Emisija:

Žanr: Internetno izvješće

Površina/Trajanje: 1,00

Naklada:

Ključne riječi: TASTE THE MEDITERRANEAN, ZVJEZDANI CHEFOVI POD ZVJEZDANIM

<http://mok.hr/vijesti/item/18177-trojica-vrhunskih-chefova-kuhalana-na-tvrđavi-svetog-mihovila-pod-zvijezdama>

# ŠIBENIK <sup>TM</sup> News



Traži

VIJESTI ZANIMLIVOSTI HRVATSKA I SVIJET KULTURA I ZABAVA SPORT I REKREACIJA NOSTALGIJA GASTRO UŽITCI



**Viita**  
POLIKLINIKA

Šibenik, Matije Gupca 93  
Tel: 022 312 644  
E-mail: [info@dijagnostika-vita.hr](mailto:info@dijagnostika-vita.hr)  
[www.dijagnostika-vita.hr](http://www.dijagnostika-vita.hr)  
Radnim danom od 8,00 do 20,00

**Vrhunska usluga i tehnologija u službi Vašeg zdravlja**  
High quality services and technologies in services of your health

Subota, 30 Svibanj 2015 01:51

## Trojica vrhunskih chefova kuhala na tvrđavi svetog Mihovila pod zvijezdama

Napisala: [Diana Ferić](#)

veličina pisma ● ● Ispis Pošalji e-mail Galerija slika



Trojica chefova s Michelinovim zvjezdicama, Guillaume Sourrieu i Lionel Levy iz Marseillea i San Degeimbre, belgijski majstor korejskih korijena, vlasnik restorana L'air du temps, u Eghezee-u, mjestu 50-ak kilometara udaljenom od Bruxellesa prezentirali su večeras na tvrđavi svetog Mihovila svoje kulinarne vještine u programu pod nazivom „Zvezdani kuhari pod zvjezdanim nebom“ održanom u sklopu 2. Festivala Okusi Mediteran što bi trebao biti i najatraktivniji dio tog festivala koji u Šibeniku traje od 28. do 31. svibnja. Kroz program su vodili i uglavnom tumačili što rade i govore slavni kuhari Barbara Kolar i Zlatko Gall.

Dvojica Francuza kuhali su riblja jela, jedan škrapinu u umaku, a drugi lignje punjene posebnom smjesom i ukrašene pršutom i parmezanom dok se Degeimbre odlučio za vegetarijansko jelo, svojevrstu salatu od povrća i cvijeća začinjenu njegovim posebnim dresingom. Uz pripremanje tog jela ispričao je sve o sebi i svom pristupu kulinarstvu pa tako i da ima vlastiti vrt s oko 400 različitih vrsta povrća.

Atraktivna lokacija i atraktivan program privukli su veliki broj ljubitelja dobre hrane, ali je programu koji je najavljen kao ekskluzivni cooking show koji do sada nije viđen u Hrvatskoj nedostajalo dinamike i elemenata showa s obzirom na prostor u kojem je takav sadržaj organiziran. Nakon službene prezentacije gosti su jela pripremljena po receptima koji su predstavljeni mogli i degustirati.

Festival Okusi Mediteran manifestacija je koja promovira mediteransku prehranu, kulturu, tradiciju,

### ★ NAJČITANJE ★

FOTO Kako je šibenski poduzetnik Zoran Mikulandra spasio stvar u Kalelargi

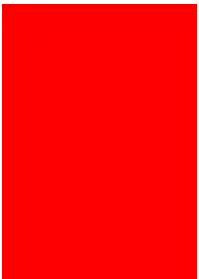
Zanima li Vas zašto naši ljudi odlaze u Irsku, pročitajte kolumnu Šibenčanke Katarine Prnjak

Četiri osobe ozlijeđene u prometnoj nesreći kod kave na Meterizama

FOTO Mediteranska tržnica na šibenskoj rivi, Talijani zasjenili sve

FOTO Pogledajte kako su čuveni chefovi uživali u konobi Šime Panjkote

**ŠIBENIK**  
Volim **ŠIBENIK**  
PRATITE NA  
YouTube KANALU

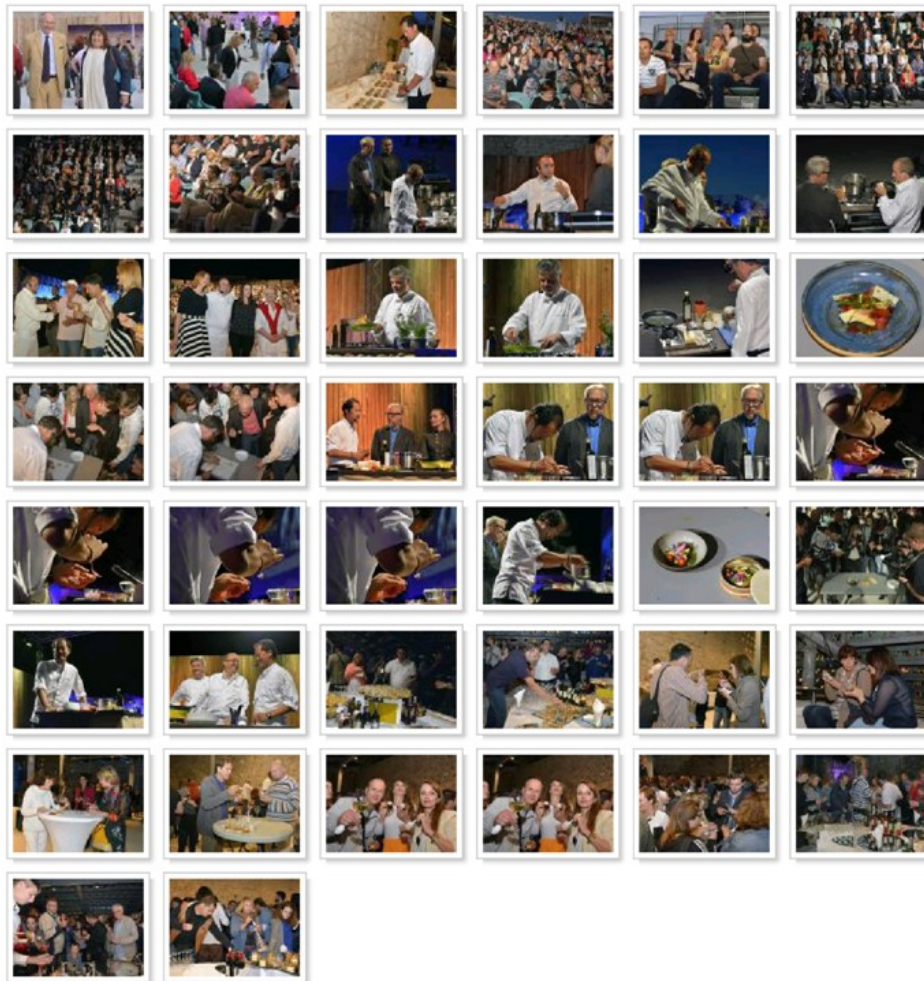


proizvode i način života, koji su se tijekom stoljeća razvili duž obale Mediterana.

Objavljeno u [Vijesti](#)

[Tweet](#)

Galerija slika



Više u ovoj kategoriji:

« [Na tvrđavi svetog Mihovila otvoren Festival vina i izložba umjetničkog posuđa, na žalost bez publike](#)



[Usluge](#) | [O nama](#) | [Impressum](#)

[mok.hr](#)

MOK.hr koristi kolačiće (eng. cookies) kako bi vam pružio bolje korisničko iskustvo. Nastavkom pregleda mok.hr stranice slažete se sa korištenjem kolačića.

[Slažem se!](#)

Press CLIPPING d.o.o., tel.: +385 (0)1 / 3094804, e-mail: [press@pressclip.hr](mailto:press@pressclip.hr), [www.pressclip.hr](http://www.pressclip.hr)  
Korisnik usluga ne smije dalje reproducirati i / ili distribuirati dostavljene mu Programske sadržaje medija bez posebnog odobrenja Nositelja prava (DZNAIP i HDS-ZAMP)