



Savourez le monde !

Rosario Pinheiro • Portugal

Charlotte Baldaquin • France

Ginger Phoenix • Vietnam

**Antonuela Ariza
& Eduardo Martinez** • Colombie





DU 11 JUILLET AU 26 AOÛT
AUX GRANDES TABLES DE LA CRIÉE

Tout l'été, du 11 juillet au 26 août, du lundi au vendredi, quai de Rive-Neuve sur le Vieux-Port, Les grandes Tables de la Criée et le théâtre national de Marseille, se mettent en 4 : 4 chef-fe-s, artistes culinaires

During summer, from July the 11th to August the 26th, from Monday to Friday, on the Quai de Rive-Neuve at Le Vieux-Port, Les grandes Tables de la Criée and the Théâtre National de Marseille present the 4 AS : 4 chefs = 4 artists

Les grandes Tables de la Criée

Théâtre La Criée - 30 quai de Rive-Neuve 13007 Marseille
06.03.39.14.75 • criee@lesgrandestables.com

www.lesgrandestables.com



Savourez le monde !

Les 4AS sont de retour ! La recette de l'événement reste inchangée : 4 chef-fe-s invité-e-s proposent un nouvel univers culinaire chaque semaine entre juillet et août !

La scénographie est pensée pour mettre en scène la cuisine et les cuisiniers : Les chef-fe-s invité-e-s cuisinent sous les yeux du public, sur la terrasse, devant la façade historique de l'ancien marché aux poissons de la criée du Vieux-Port.

Savor the world!

The 4AS are back! The concept of the event remains unchanged: 4 guest chefs offer a new culinary universe every week between July and August!

The scenography is designed to highlight the kitchen and the chefs: The guest chefs cook in front of the public, on the terrace, in front of the historic façade of the old fish market of Le Vieux-Port.

Dès 19h / From 7pm

Rosário Pinheiro • PORTUGAL

Du 11 Juillet au 15 Juillet
From 11th July to 15th July

Charlotte Baldaquin • FRANCE

Du 18 Juillet au 29 Juillet
From 18th July to 29th July

Ginger Phoenix • VIETNAM

Du 1^{er} Août au 19 Août
From 1st August to 19th August

Antonuela Ariz & Eduardo Martinez • COLOMBIE

Du 22 Août au 26 Août
From 22th August to 26th August



Comité des mécènes de la Saison France-Portugal 2022



4 Artistes culinaires

Rosário Pinheiro • PORTUGAL > Du 11 Juillet au 15 Juillet

Dans le cadre de la saison France Portugal de l'Institut Français, la cheffe Portugaise Rosário Pinheiro, cuisinera un poisson emblématique du Portugal sous de multiples déclinaisons. Après des études de design, Rosário Pinheiro multiplie les expériences d'illustratrice et de designeuse. En parallèle, elle se passionne pour la cuisine et poursuit son cursus dans l'École d'Hôtellerie de Porto. À la suite de nombreuses collaborations avec les théâtres et musées du Portugal, elle continue son parcours, aux côtés de grands chefs portugais.

As part of the France-Portugal season impudged by the French Institute, Portuguese chef Rosário Pinheiro will cook a fish that is emblematic of Portugal in a variety of ways. After studying design, Rosário Pinheiro gained experience as an illustrator and designer. At the same time, she developed a passion for cooking and continued her studies at the Porto Hotel School. After many collaborations with theatres and museums in Portugal, she continues her career, working alongside great Portuguese chefs.

Charlotte Baldaquin • FRANCE > Du 18 Juillet au 29 Juillet

« Marseille, c'est la cuisine des pays d'ici et de par là-bas » Emmanuel Perrodin. Charlotte Baldaquin, s'approprie cette citation pour nous exprimer sa volonté de retranscrire dans ses assiettes la richesse culturelle et la pluralité d'identités culinaires de Marseille. Ancienne danseuse professionnelle au Ballet National de Marseille, elle est aujourd'hui cheffe aux grandes Tables de La Criée. Ces deux domaines ont une chose en commun : la passion. Autodidacte, Charlotte s'est entourée d'amis souvent mentors dont elle a su s'inspirer.

«The cuisine of Marseille is the cuisine of here and far away countries» Emmanuel Perrodin. Charlotte Baldaquin has appropriated this quote to express her desire to transcribe the cultural richness and plurality of Marseille's culinary identities in her cooking. A former professional dancer with the Ballet National de Marseille, she is now the chef at Les grandes Tables de La Criée. These two fields have one thing in common: passion. Self-taught, Charlotte has surrounded herself with friends, often mentors, from whom she has been inspired.

Ginger Phoenix • VIETNAM > Du 1^{er} Août au 19 Août

Aurélien Lecour & Tony Hua, ont travaillé au restaurant Gingembre de Noailles à Marseille. Ils mènent aujourd'hui le projet Ginger Phoenix, avec une approche culinaire résolument contemporaine et une touche bistronomique. Tony à grandi à Saïgon pendant la guerre. Il passe son enfance avec ses dix frères et sœurs dans la cuisine de sa mère, qui tient une cantine du quartier ChoLon. La famille fuit vers Melbourne et y ouvre un restaurant. Marseillais, amoureux de sa ville, Aurélien prend le large dès la fin de ses études de design et se retrouve presque par hasard installé en Asie. Bon vivant, il profite de ces années en explorant la diversité des cuisines du continent.

Aurélien Lecour & Tony Hua worked in Marseille at the Gingembre restaurant in Noailles. They now run the Ginger Phoenix project, with a contemporary culinary approach and a bistronomic touch. Tony grew up in Saigon during the war. He spent his childhood with his ten brothers and sisters in his mother's kitchen, who ran a canteen in the ChoLon district. The family fled to Melbourne and opened a restaurant there. In love with his city, Aurélien set sail as soon as he finished his design studies and found himself almost by chance living in Asia. He spent the most of these years exploring the diversity of the continent's cuisines.

Antonuela Ariza & Eduardo Martinez • COLOMBIE > Du 22 Août au 26 Août

Les deux chef-fe-s proposeront de nouvelles interprétations de plats typiques Colombiens autour du piment. À l'origine, Antonuela Ariza est une artiste plasticienne. Elle est également cofondatrice de Selva Nevada qui produit des glaces artisanales. En 2000, Eduardo Martinez crée son restaurant Mini-Mal. Deux ans plus tard, Antonuela rejoint ce projet. Très engagés dans la défense du patrimoine culinaire colombien, ces deux chef-fe-s utilisent leur complémentarité pour sublimer les recettes traditionnelles de leurs pays.

The two chefs will offer new interpretations of typical Colombian dishes based on chilli. Antonuela Ariza is originally a visual artist. She is also co-founder of Selva Nevada, which produces artisanal ice cream. In 2000, Eduardo Martinez created his restaurant Mini-Mal. Two years later, Antonuela joined the project. Very committed to the defence of Colombian culinary heritage, these two chefs use their complementary skills to sublimate the traditional recipes of their countries.