

Horário	Chef	Tema	Sala
12:00	<b>João Diamante</b> Na Minha Casa - RJ	<i>Salada de abóbora com flores do campo</i>	Cozinha 2
12:30	<b>Júlio Cesar Costa</b> Vila Sankt Gallen - RJ	<i>Porco, cerveja e poncã</i>	Cozinha 1
13:30	<b>Thomas Troisgros</b> Olympe, T.T. Burger e Grupo Troisgros Brasil - RJ	<i>Cozinha de vegetais: beterraba e feijão-verde</i>	Cozinha 2
14:00	<b>Henrique Mirabeau</b> Purus Panis - RJ	<i>Casa Grande: pão de milho de fermentação natural, feito com erva-doce feito e ingredientes locais</i>	Cozinha 1
14:00	<b>Priscila Nonaka</b> Escola de Gestão em Negócios da Gastronomia - SP	<i>Gestão em operações</i>	Sala de Degustação
15:00	<b>Eduardo Lage e Jhonny Silveira</b> Le Canton - RJ	<i>Queijo boursin tempere e fondue Neuchâteloise</i>	Cozinha 2
15:30	<b>Fernanda Maciel</b> A Merceria e Delidilah - RJ	<i>Brownie, o "meu bem"</i>	Cozinha 1
15:30	<b>João Carlstron</b> 3corações - SP	<i>Café com cervejas</i>	Sala de Degustação
17:00	<b>Joffre Aschar</b> Sir Joe Burgers - RJ	<i>O surpreendente sabor do campo: hambúrguer de galinha com cogumelos e cebola flambados</i>	Cozinha 1
17:00	<b>Ricardo Castilho</b> Diretor Editorial Prazeres da Mesa - SP	<i>O estilo Salton</i>	Sala de Degustação