

Les chefs arméniennes brillent dans le magazine Vogue

1A

☒

Vous savez probablement à présent à quel point notre communauté aime la nourriture et le vin. Le sol volcanique riche en minéraux de l'Arménie, ses 300 jours de soleil par an en moyenne et l'eau fraîche des montagnes sont autant de facteurs qui confèrent à la nourriture et au vin locaux un *goût* et une qualité supplémentaires, difficiles à trouver dans d'autres parties du monde.

Depuis des siècles, les habitants locaux perfectionnent des recettes alléchantes en utilisant les richesses de la terre. Le plus souvent, ce sont les femmes qui cuisinent dans la société arménienne, c'est pourquoi nous sommes si heureux de voir cinq femmes chefs et productrices de vin de premier plan récemment présentées dans le magazine Vogue !

Si vous n'avez pas lu [l'article de Vogue, cliquez ici](#) . Les femmes arméniennes présentées sont Arevik Martirosyan, chef de cuisine du [restaurant Tsaghkunk et de Gikhatun](#) ; Varda Avetisyan, chef et propriétaire des restaurants [Kchuch](#) et [Tava](#) ; Ani Haroutiunian, fondatrice d' [Arm Food Lab](#) et copropriétaire de [la boulangerie Ootolie](#) ; Mariam Saghatelyan, copropriétaire du bar à vin [In Vino](#) ; et Marina Shaqaryan-Mikayelyan, fromagère en chef à [la ferme familiale Mikayelyan](#) .

Alors que les projecteurs sont braqués sur ces femmes qui redéfinissent la cuisine et le vin arméniens, nous souhaitons mettre en avant quatre autres femmes chefs locales avec lesquelles nous avons le plaisir de travailler sur les expériences culinaires [Wild Food Adventure](#) de 2492 Travel. Continuez à lire pour les rencontrer et n'oubliez pas de mentionner le code de réduction **IAforever** pour 10 % de réduction sur votre prochaine aventure Wild Food lors de votre réservation via 2492 Travel.



[Ester Zakarian, cuisine nomade | Berd, province de Tavush](#)

Ester dirige la [cuisine nomade](#) avec son mari Garik dans les alpages au-dessus de la ville de Berd, dans le nord de l'Arménie. Ils ont laissé derrière eux leur vie à Erevan pour se concentrer sur le développement durable de la région de Berd, qui est souvent laissée de côté lors des visites traditionnelles en raison de son éloignement. Ester apporte désormais un service de premier ordre à l'expérience culinaire qu'elle dirige, en intégrant les traditions culinaires et les ingrédients locaux au menu qu'elle a contribué à créer avec son équipe.



[Anna Avetisyan, Fête de la forêt de Dilidjan | Haghartsin, province de Tavouch](#)

Née et élevée à Meghri, dans le sud de l'Arménie, Anna a travaillé pendant des années comme professeur de littérature arménienne, avant de changer de profession et de se lancer dans le tourisme. Aujourd'hui, elle dirige la cuisine du [Dilijan Woodland Feast](#) , qui se déroule sur une crête de la forêt nationale de Dilijan. Lorsqu'elle ne prépare pas de bons petits plats dans la nature, Anna aime rechercher des plats traditionnels de la région de Tavush et aime y ajouter sa propre touche personnelle lorsqu'elle expérimente en cuisine.



[Mariam Simonyan, La Table du Vigneron | Areni, Province de Vayots Dzor](#)

Originaire d'Areni, berceau de la viticulture arménienne, Mariam a toujours eu un don naturel pour la cuisine. Artiste de métier qui aime peindre et faire de la poterie, Mariam a commencé son parcours en tant que chef cuisinière dans le domaine viticole familial. Cette expérience l'a amenée à devenir chef de cuisine du [Winemaker's Table](#) , qui l'emmène avec ses talents culinaires au sommet du canyon de Noravank et au cœur de son vignoble familial, où elle impressionne les convives avec des recettes familiales et celles déterrées dans des archives historiques.

Vous pouvez rencontrer toutes ces femmes incroyables lors [des aventures culinaires sauvages](#) de 2492, disponibles à la réservation dès maintenant. N'oubliez pas de mentionner le code de réduction **IAforever** lors de la réservation pour bénéficier de 10 % de réduction (valable jusqu'en août 2025).

Vous souhaitez recevoir les mises à jour de 2492 ? Abonnez-vous à la newsletter et soyez le premier à découvrir nos nouvelles expériences, nos histoires et nos offres. Et si vous avez essayé l'une de nos expériences, n'oubliez pas de nous laisser un avis sur [TripAdvisor](#) ou [Google](#) par la suite. Tous les commentaires sont les bienvenus ! Vous nous aiderez, ainsi que 2492, à améliorer nos produits et permettrez à d'autres voyageurs de découvrir des expériences extraordinaires en Arménie.

[SUBSCRIBE](#) →

Restez hye

photo : Pixabay