



FONDATION  
POUR L'INNOVATION  
ET LA TRANSMISSION  
DU GOÛT  
SOUS L'ÉGIDE DE LA FONDATION AGRICOLE CONTRE L'EXCLUSION

DU  
09 AU 15  
OCTOBRE

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT®  
2017

EPMT  
ÉCOLE DE PARIS  
DES MÉTIERS DE LA TABLE

DOSSIER DE PRESSE  
04/10/2017

# LA 6EME RENCONTRE DES CHEFS DE DEMAIN®

LES 11 ET 12 OCTOBRE,  
à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table.



Rencontre des Chefs de Demain® 2016

#LEGOUT2017  
#CHEFSDEDEMAIN



La Semaine du Goût® est depuis 27 ans le programme référent de la **transmission et de l'éducation au goût** pour le plus grand nombre. Ce rendez-vous annuel incontournable favorise les **rencontres entre professionnels de la terre à l'assiette et le grand public** partout en France pour promouvoir la culture des patrimoines culinaires et le bien-manger.

Cette année, le **goût du partage** sera le thème mis à l'honneur durant cette nouvelle édition. Le partage de son expérience, de sa culture, de son métier, de ses envies durant des moments d'échanges riches qui rythmeront les 2 jours de cette nouvelle Rencontre des Chefs de demain® entre les professionnels et les étudiants présents.



### Philippe Faure Brac,

*Membre du comité de pilotage de la Rencontre et meilleur sommelier du monde 1992*

« La Rencontre Nationale des Chefs de demain® est un rendez-vous très important, pour les élèves, mais aussi pour nous, les anciens, car la transmission se fait dans les deux sens. Les comportements changent et nous devons nous nourrir des réactions des jeunes, de leur agilité sur les réseaux, le digital... pour rester dans la course. Nous sommes dans une dimension de transmission, et de partage. »



Pour cette nouvelle **Rencontre Nationale des Chefs de demain®**, des professionnels d'excellence partageront leur savoir-faire avec une **quinzaine de lycées hôteliers et CFA de France** (niveau BTS cuisine et salle), à l'EPMT. L'année dernière, ce sont plus de 100 professionnels qui ont **pu partager et transmettre leur passion aux étudiants** : chefs étoilés, MOF (Meilleurs Ouvriers de France), responsables de salle...

Cet évènement promet deux journées de rencontre ponctuées d'ateliers, de moments d'échanges avec des grands chefs et professionnels, ou encore des conférences sur les nouveaux enjeux de la restauration et les modes de consommation. Les élèves seront aux premières loges pour rêver de leur futur métier.

LES CHIFFRES CLÉS  
2017

**400**  
ÉTUDIANTS

**114**  
ATELIERS & DES  
GRANDS TÉMOINS

**13**  
ÉCOLES PARTICIPANTES

**100**  
PROFESSIONNELS





## DES LYCEENS DE TOUTE LA FRANCE

Cette année, plus de 400 jeunes provenant des lycées des quatre coins de la France se rencontreront pour participer à la Rencontre des Chefs de Demain 2017.

Vous trouverez ci-dessous la liste des lycées participants :

- EPMT
- Fondation INFA Hauts de France
- Lycée des Métiers Sainte-Anne
- ICEP CFA
- Ecole des Gourmets
- Lycée professionnel Antonin Carême
- Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme de Chamalières
- Lycée hôtelier Saint-Louis
- Lycée hôtelier Saint-Pierre
- Lycée professionnel hôtelier de Largentière
- Lycée professionnel hôtelier La Closerie





# PROGRAMME ET ATELIERS

## AU PROGRAMME DE CES 2 JOURNEES

08h30 – 09h30 : Accueil et petit-déjeuner bio soutenu par l'Agence Bio

09h30 – 10h00 : Plénière de lancement de la journée

10h00 – 16h30 : Ateliers

*A noter Jeudi 12 Octobre de 10h00 à 11h15 : Conférence sur les nouveaux enjeux de la restauration*

12h30 – 13h30 : Déjeuner-buffet réalisé par les étudiants de l'EPMT avec le soutien de l'Agence Bio, autour de recettes flamandes et réalisées avec des produits bio, locaux et de saison.

16h30 – 17h00 : Clôture de la journée

\*\*\*\*\*



## LA RENCONTRE SE MET AU BIO !

L'Agence BIO, agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, sera pour la première fois partenaire de la Semaine du Goût.

La Bio sera mise à l'honneur dans le cadre de la Rencontre des Chefs de Demain avec des échanges sur cette agriculture d'avenir, notamment au moment des plénières. La Bio sera également au menu : le petit déjeuner et le repas servis aux participants de ces journées étant composés exclusivement de produits bio, provenant essentiellement de la région Ile-de-France.

Pour en savoir plus : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)



## LES ATELIERS A DECOUVRIR TOUT AU LONG DE CES 2 JOURNEES

### ATELIER 1 : DEGUSTATION DE VERRES

Expliquer et démontrer l'importance du choix d'un verre lors de la dégustation d'un vin et comprendre comment cela impacte les arômes qui s'en dégagent.

*Animé par Philippe Faure-Brac, membre du comité de pilotage et Meilleur Sommelier du Monde 1992, ainsi que par des sommeliers de l'Union de la Sommellerie Française, soutenu par Chefs et Sommeliers. L'Agence BIO s'associe également à l'atelier, l'ensemble des vins présentés aux élèves étant biologiques.*

UNION DE LA  
SOMMELLERIE  
FRANÇAISE





## ATELIER 2 : A LA DECOUVERTE DU COGNAC



Conférence-dégustation avec une présentation générale de l'Appellation Cognac (histoire, élaboration, économie, consommation) suivie d'une dégustation de 3 qualités de Cognac.

*Animé par David Boileau, Ambassadeur du Cognac et membre du Bureau National International du Cognac.*



## ATELIER 3 : Communication corporelle et prise de parole en public (uniquement le mercredi 11 octobre)

**DB&A**  
pour le meilleur et pour le dire

Valoriser son impact de communicant grâce aux techniques du jeu d'acteur en s'adaptant à l'univers de l'hôtellerie restauration. Par le biais d'exercices interactifs, ludiques et créatifs, les étudiants découvriront les règles de base et les astuces pour interagir en situation.

**NETCAST**  
CONSEIL

*Animé par David Bitton, formateur en prise de parole en public chez DB&A, et par Véronique Baylaucaq, actrice, productrice et formatrice en prise de parole en public chez Netcast Conseil.*

## ATELIER 3bis : POSTURE, RESPIRATION ET VOIX (uniquement le jeudi 12 octobre)

Cet atelier se propose de faire découvrir, à travers de simples exercices, le fonctionnement de la voix par l'appréhension de ses paramètres de base, notamment les enjeux corporels qu'elle implique (posture, respiration, etc).

*Animé par Michel Ormières, Professeur de chant de l'École polytechnique.*



#### ATELIER 4 : BARISTA : L'EXPERT DES GOÛTS "CAFE"



Découverte en pratique du métier de barista " le sommelier du café" avec la préparation de différentes méthodes d'infusion du café pour mettre en exergue les caractéristiques des "goûts café" selon les terroirs.

*Animé par Victor Delpierre, Champion du Monde Barista Cocktail « Coffee In Good Spirits » et Michael Mc Cauley, Juge international et Caféologue, nez de l'Académie du Café Cafés Richard, avec le soutien de la Maison COMBIER 1834, la haute couture des spiritueux.*

VICTOR  
DELPIERRE  
CONSULTING



DEPUIS 1834  
COMBIER  
SAUMUR-FRANCE



## ATELIER 5 : LE FRUIT DANS TOUS SES ETATS SUCRES (uniquement le Jeudi 12 Octobre)



Réalisation d'un dessert flambé comme au restaurant présenté par les étudiants.



*Animé par Emmanuel Fournis - Consultant, Maître d'hôtel, Membre de l'association Ô Service et soutenu par la Maison Combier.*



## ATELIER 6 : ECLAIRS VANILLE DE TAHITI & FRUITS EXOTIQUES

25 minutes pour réaliser un éclair aux notes exotiques : tel est le challenge à relever pour les étudiants.

A travers cet atelier participatif, Prova Gourmet invite à vivre une expérience culinaire inédite. Dans un temps imparti et en groupe, les jeunes devront revisiter le classique éclair en y apportant une véritable touche d'exotisme. Avec de la vanille de Tahiti, aux notes étonnantes d'anis, d'amande et de réglisse, ils réaliseront un éclair savoureux et original.



Un jury sélectionnera la plus belle revisite à l'issue de l'atelier.  
Créativité, esprit d'équipe et technique seront nécessaire pour relever ce défi !  
*Animé par Christophe Vicente-Folch, Chef Pâtissier de Prova Gourmet.*





### ATELIER 7 : LE VOYAGEUR DE STEENVOORD : LE PIGEON CARDAMOME CAROTTES (uniquement le mercredi 11 octobre 2017)

Valoriser la cuisine flamande avec la réalisation d'un plat à base de produits régionaux : le pigeon, sa cuisson et ses accompagnements.

*Animé par David Grosdent - Flanders Kitchen Rebels\*, et Chef du restaurant L'Envie dans les Flandres, Belgique*

### ATELIER 7 : BEER MY GUEST (uniquement le jeudi 12 octobre 2017)

Valoriser la cuisine flamande avec la réalisation d'un plat à base de produits régionaux et de bière pour démontrer toute la finesse des recettes réalisées avec des mets mijotés à la bière.

*Animé par Sam VanHoucke - Flanders Kitchen Rebels\*, et Chef du restaurant Onder De Toren dans les Flandres, Belgique*

### FOCUS SUR NOS FLANDERS KITCHEN REBELS



Sam Van Houcke



David Grosdent

Les Flanders Kitchen Rebels réunissent 25 top chefs belges, tous âgés de moins de 35 ans, partageant un amour irrépressible de la gastronomie flamande et des produits purs. L'innovation, la création et une pincée de rock'n'roll constituent les ingrédients primordiaux dans les cuisines de ces chefs.

En savoir plus : <http://www.visitflanders.com/fr/themes/gastronomie-flamande/flanders-kitchen-rebels/>



### ATELIER 8 : GRANDS TEMOINS

Des ateliers qui réunissent de grands professionnels des métiers de bouche et des élèves pour un échange sur leur parcours, la passion de leur métier, ses enjeux, ses challenges...

Des temoins de qualité tels que :

- *Flora Mikula, consacrée Chef de l'année lors de l'édition 2009 du Pudlo à Paris.*
- *Gérard Cagna, ancien chef étoilé, aujourd'hui cuisinier engagé.*
- *François Pasteau, chef étoilé et restaurateur éco-responsable.*
- *Anto Cocagne, chef à domicile spécialisée dans la cuisine africaine.*
- *Denis Courtiade, élu Meilleur Maître d'hôtel du Monde au Grand Prix de l'Art de la Salle en 2011.*
- *Philippe Faure-Brac, élu Meilleur Sommelier du Monde (1992).*
- *Victor Delpierre, Champion du monde de cocktails et barista (2013).*
- *François Daubinet, Chef pâtissier exécutif de Fauchon*
- *Jean-François Bury, Champion du Monde Traiteur 2015, candidat Top Chef 2017*

### ATELIER 9 : L'UNIVERS DU FROMAGE ET SES ACCORDS BOISSONS





Expliquer et montrer à travers des dégustations, les accords entre fromages et boissons en veillant à l'équilibre des saveurs.

*Animé par des fromagers et des spécialistes en produits laitiers issus du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière.*

### ATELIER 10 : CAMPUS INNOVATION

Des entreprises innovantes dans le secteur alimentaire échangeront avec les jeunes sur les nouveaux enjeux de la Restauration :



**FOOD ME UP** : première application moderne de gestion des fiches techniques de recettes, de la production et des approvisionnements à destination des professionnels de la gastronomie.



**GOFER** : application mobile qui met en contact les établissements hôteliers et les restaurateurs avec des candidats au profil soigneusement validé. L'application gère tout, du contrat, jusqu'à la paie.



**MOULINOT COMPOST & BIOGAZ** : entreprise solidaire d'utilité sociale pionnière spécialiste dans la gestion des déchets alimentaires : tri, collecte écologique et valorisation des biodéchets. L'entreprise collecte environ 400 tonnes par mois dans toute l'Ile-de-France.

La start-up se chargera de la collecte des déchets alimentaires de la Rencontre.



**SNAPSHOT** : application de Ressources Humaines des restaurateurs : plannings en ligne, feuilles de présence, préparation de paie, maîtrise de la masse salariale, administratif simplifié. Tout est centralisé pour faire gagner du temps et de l'argent aux restaurateurs.



**TRAQ' FOOD** : Une application qui permet aux professionnels de la restauration (à la fois les professionnels de la restauration commerciale, collective et métiers de bouche soit environ 400 000 professionnels en France) de répondre à la réglementation du plan de maîtrise sanitaire : HACCP, Traçabilité et Bonnes Pratiques d'Hygiène.



## ATELIER 11 – DE LA SALLE A LA CUISINE : LE THE EST A L'HONNEUR



Sélection des meilleurs thés  
depuis 1848

De la culture du thé à ses multiples utilisations en cuisine, l'atelier dévoilera entre autres les méthodes d'aromatization, les accords mets et thé au fil de dégustations.

*Animé par Vincent Balaÿ, directeur de la Compagnie Coloniale*

## ATELIER 12 : LA CREME DANS TOUS SES ETATS : CHOIX ET USAGES DES CREMES (uniquement le mercredi 11 Octobre)



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Cet atelier expérimental met en avant la maîtrise de la technicité, du rendement des différentes crèmes pour choisir le bon produit pour le bon usage, ainsi que l'expertise de la réduction.

*Animé par Laurent Nadiras, Professeur de lycée professionnel, spécialisé dans les productions culinaires et soutenu par Président.*





## UN CONFERENCE INSPIRANTE SUR LES ENJEUX DE LA RESTAURATION DE DEMAIN

NOUVEAUTE 2017 : LA CONFERENCE "SANTÉ, LOCAL, DIGITAL : LES NOUVEAUX ENJEUX DE LA RESTAURATION"

*Le jeudi 12 octobre de 10h00 à 11h15.*

La restauration est en pleine mutation et doit s'adapter à de **nouveaux modes de consommation** : snacking, consommation « after-work », exigence de plus en plus forte de la part du client d'un approvisionnement local, ainsi qu'à une **digitalisation du secteur** entraînant de nouveaux enjeux auxquels les restaurateurs doivent répondre : réservation en ligne, site de livraison, enjeux de la e-reputation sur les sites d'avis et d'évaluation.

A titre d'exemple, aujourd'hui **7 français sur 10\*** consultent un site d'évaluation et d'opinions avant de **choisir le lieu où ils vont manger**. Cette tendance a impacté le quotidien des restaurateurs : 8 restaurants sur 10\* soucieux de leur e-reputation suivent régulièrement la satisfaction de leur client sur internet.

De même, la réservation en ligne et la livraison de repas au bureau ou à domicile, sont ancrées dans les habitudes des français : avec 1 français sur 2\* qui commande sa livraison et réserve son restaurant sur internet. \*Chiffres issus de l'étude *Restauration digitale 2017*, publiée par Food Service Vision.

Autant de sujets et d'enjeux auxquels les restaurateurs de demain doivent se préparer et qui seront abordés lors de la Conférence orchestrée par le cabinet Food Service Vision.





**LES THEMATIQUES DE LA CONFERENCE :**

**COMMENT CONCILIER LES ATTENTES DE PLAISIR ET SANTE ?**  
*Intervention de Agathe Audouze, Fondatrice de Café Pinson.*

**LE LOCAL JUSQU'OU FAUT-IL ALLER ?**  
*Intervention de parole de François Pasteau, chef cuisinier, ainsi que les co-fondateurs de Terroirs d'Avenir : Samuel Nahon et Alexandre Drouard.*

**LA MUTATION DIGITALE EN FRONT COMME EN BACK OFFICE, QUELS ENJEUX POUR LA RESTAURATION ?**  
*Intervention d'Anto Cocagne, chef et membre du comité de pilotage, et de Simone Zanoni, Chef du George, au George V.*



\*\*\*\*\*

**UN PRESTIGIEUX COMITE DE PILOTAGE GUIDE LA RENCONTRE DES CHEFS DE DEMAIN®  
 TOUT AU LONG DE L'ANNEE :**

**Le comité de pilotage 2017 de Chefs de Demain**



**Flora MIKULA**



**Anto COCAGNE**



**Michel ROTH**



**Gérard CAGNA**



**Guillaume GOMEZ**



**Denis COURTIADÉ**



**François PASTEAU**



**Philippe FAURE-BRAC**



**Michel LUGNIER**



**Victor DELPIERRE**



La Rencontre des Chefs de demain n'aurait pas eu lieu sans :



Sélection des meilleurs thés depuis 1848



PLUS D'INFOS SUR [WWW.LEGOUT.COM](http://WWW.LEGOUT.COM)

[WWW.LEGOUT.COM](http://WWW.LEGOUT.COM)





Contacts presse :

## LA SEMAINE DU GOÛT

Céline DA SILVA - Tel. 01 41 34 23 83 – [cdasilva@lepublicsysteme.fr](mailto:cdasilva@lepublicsysteme.fr)

Charlotte DEKKERS – Tel 01 41 34 23 09 - [cdekkers@lepublicsysteme.fr](mailto:cdekkers@lepublicsysteme.fr)

Valérie DUTHEY – Tel. 01 41 34 21 10 - [vduthey@lepublicsysteme.fr](mailto:vduthey@lepublicsysteme.fr)

### À PROPOS DE LA SEMAINE DU GOÛT®

Depuis 1990, cette manifestation donne l'occasion aux professionnels de la terre à l'assiette et au grand public, de se retrouver pour s'initier au goût et au bien manger, ainsi qu'aux richesses du patrimoine culinaire français, tout en s'inscrivant dans le cadre d'un mode de vie équilibré. S'étant dissociée du CEDUS, elle est orchestrée par le Groupe Hopscotch et est placée sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

**A PROPOS DE L'ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE, DU TOURISME ET DE L'HOTELLERIE (EPMT) :** L'EPMT est un centre de formation d'apprentis créé en 1978. Nos 60 formateurs conseillent et préparent chaque année près de 1500 apprentis, autour de 24 formations diplômantes, qualifiantes ou certifiantes. Ouvertes à toutes et à tous, ces formations sont gratuites et rémunérées à partir du CAP jusqu'à la licence professionnelle dans 5 secteurs d'activités différents : la restauration, l'hôtellerie, le tourisme, la pâtisserie et la chocolaterie. Nous dispensons aussi des formations payantes pour adultes en reconversion dans ces mêmes secteurs. L'École de Paris des Métiers de la Table du Tourisme et de l'Hôtellerie : L'Excellence par l'alternance ! - <http://www.epmt.fr>

**TERROIRS D'AVENIR :** Créée en 2008 par Alexandre Drouard et Samuel Nahon, Terroirs d'Avenir approvisionne les tables et le public parisiens en produits issus de l'agriculture paysanne et de la pêche artisanale. <http://www.terroirs-avenir.fr/>

**VISITFLANDERS :** Visit Flanders est en charge de la promotion de la Flandre, à travers son patrimoine : art, culture, architecture, terroir, gastronomie... <http://www.visitflanders.com/fr/>

**L'AGENCE BIO :** L'Agence BIO est une plateforme d'échanges entre tous les acteurs concernés par la Bio. Ses missions sont d'informer sur l'agriculture bio et ses produits, de faire connaître l'évolution de la production, de la consommation et des attentes des consommateurs en France avec le suivi de l'observatoire de la Bio, et de soutenir le développement du secteur par la structuration de filières bio. <http://www.agencebio.org/>

**PRESIDENT PROFESSIONNEL :** Les crèmes Président Professionnel sont le fruit de 70 ans de savoir-faire laitier, et de la volonté de répondre aux exigences de qualité et de culinarité des professionnels de la restauration. Elles permettent de réaliser des plats et desserts avec des performances élevées en terme de consistance et de saveur dans tous les usages de la restauration. De l'École aux Étoiles, Président Professionnel accompagne les Chefs. Plus d'informations : [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

**CENTRE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DE L'ÉCONOMIE LAITIÈRE :** Le CNIEL, qui regroupe l'ensemble des producteurs de lait de vache et les transformateurs (qu'ils soient de type coopératifs ou privés), poursuit de nombreuses actions collectives dont l'une consiste à promouvoir le lait et les produits laitiers auprès des consommateurs ou futurs consommateurs par des campagnes de publicité, de promotion ou bien d'information. Plus d'informations : [www.produits-laitiers.com](http://www.produits-laitiers.com) & [www.maison-du-lait.com](http://www.maison-du-lait.com)

**FOOD SERVICE VISION :** Food Service Vision est le leader du conseil et des études sur le marché du hors-domicile. Food Service Vision accompagne la réussite et la performance des acteurs du marché, industriels, distributeurs et chaînes, en France et à l'international. L'équipe, passionnée et connectée en permanence au marché, propose 3 métiers à ses clients : conseil stratégique, études adhoc et business intelligence. Pour en savoir plus : [www.foodservicevision.fr](http://www.foodservicevision.fr)

**PROVA :** Fondée en 1946, la maison PROVA est une entreprise riche d'une longue histoire familiale. Grâce à la passion et à l'expertise de ses équipes, elle poursuit la consolidation de sa place d'Expert des Arômes Bruns sur le marché de l'agroalimentaire. Plus d'informations : [www.prova.fr](http://www.prova.fr)  
Sa division PROVA Gourmet enrichit en permanence sa gamme dédiée aux Artisans, Pâtisseries, Glaciers, Restaurateurs et Traiteurs.  
PROVA GOURMET répond aux principales exigences du marché en proposant une gamme vanille très étendue : Extraits de Vanille sous différentes concentrations : appellation Bourbon Madagascar (avec ou sans graines), Tahitensis (avec graines), Sucre Vanillé Glacier : la fameuse « Boite Jaune », la même recette depuis 1946, utilisées par les Chefs depuis plusieurs générations, Poudre de Vanille, Caviar de Vanille, Arômes Naturels de Vanille, Arômes Vanille.

**BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC :** Le BNIC est une organisation interprofessionnelle qui rassemble les professionnels viticulteurs et négociants de la région délimitée. Développer le Cognac, représenter et défendre les intérêts collectifs des professionnels, telle est la vocation du Bureau National Interprofessionnel du Cognac... Plus d'informations : [www.bnic.fr/cognac/fr/intro\\_bnic.aspx](http://www.bnic.fr/cognac/fr/intro_bnic.aspx)