



Le XX/09/2013
Communiqué de presse

LA 2^{ème} RENCONTRE NATIONALE DES CHEFS DE DEMAIN

Vendredi 18 octobre 2013 à l'École Hôtelière de Paris

La Semaine du Goût 2013 du 14 au 20 octobre

Suite au succès rencontré lors de la 1^{ère} édition de la Rencontre Nationale des Chefs de Demain, la Semaine du Goût renouvelle l'expérience cette année autour d'un moment unique d'échanges qui aura lieu le **18 octobre 2013 à l'École Hôtelière de Paris, 20 rue Médéric, Paris 17^{ème}**.

Plus de 450 élèves des lycées hôteliers et CFA, de grands chefs étoilés et des MOF sont attendus pour partager et vivre des moments uniques autour d'ateliers de démonstrations alliant expertises et savoir-faire.



Crédit photo Semaine du Goût

Dans un contexte où l'engouement des jeunes se fait de plus en plus fort pour les métiers de l'hôtellerie-restauration, la Semaine du Goût réunit professionnels et élèves pour partager autour du savoir-faire et de l'expérience. Toujours avec l'objectif de **privilégier la pédagogie et la transmission**, la Semaine du Goût annonce la 2^{ème} édition de la Rencontre Nationale des Chefs de Demain.

UNE 1ERE EDITION COURONNEE DE SUCCES



En 2012, la Rencontre avait réuni pour la 1^{ère} fois les professionnels et les élèves, futurs acteurs du monde de la gastronomie autour de plusieurs conférences et ateliers animés par des chefs de renom, tels que **Michel Roth, Gérard Cagna, Régis Marcon, Yannick Alléno...** Les attentes étaient nombreuses et l'expérience réussie !

« C'était très intéressant pour nous de rencontrer tous ces grands chefs et d'échanger avec eux. Ils nous ont livré beaucoup de conseils et partagé leur expérience avec nous » - Jérémie, baccalauréat professionnel, lycée hôtelier Savoie-Léman.

LA RENCONTRE ENTRE PROFESSIONNELS ET CHEFS DE DEMAIN

Les grands chefs et MOF communiqueront leur passion du métier lors d'ateliers thématiques qui allient l'excellence du savoir-faire à des produits et services. Pour cette nouvelle édition, ils vont partir à la rencontre de **plus de 450 élèves des lycées et CFA** de toute la France, ravis de pouvoir rencontrer leurs pairs et échanger avec eux.

Cette 2^{ème} édition se déroulera dans les locaux de l'**Ecole Hôtelière de Paris** réunissant le **CFA Médéric** et le **Lycée Jean Drouant**, qui s'associent à cette occasion pour accueillir cet évènement unique.

Parmi les intervenants confirmés : **Michel Roth, Gérard Cagna, Yannick Alléno, Yves Camdeborde, Christian Constant, Jean-Yves Leuranguer, Jean Imbert, Yves-Marie Le Bourdonnec, Joaquim Braz, Frédéric Kaiser, Eric Rousseau, Denis Férault, François Lachaux, Patrick Henriroux, Steve Kaplan...** et de nombreux MOF et professionnels du Goût seront au RDV pour rencontrer les futurs chefs de demain.

Nouveauté 2013 : cette année, la Rencontre entre élèves et professionnels de la gastronomie intégrera **les métiers de la salle**, sont donc conviés aussi bien les élèves de cuisine que des métiers de la salle.

« L'ouverture aux métiers de la salle est primordiale, car si les jeunes sont techniquement bien formés, il y a un vrai travail à faire dans leur relation avec la clientèle. L'enjeu cette année est de montrer que la restauration française évolue, et qu'aujourd'hui et demain, cuisine et salle doivent mieux travailler ensemble et inventer de nouvelles manières de satisfaire leur clientèle », Cyrille SCHWARTZ, Président de la Semaine du Goût.

PROGRAMME

Vendredi 18 octobre de 10h à 16h se réalisera le rêve de centaines d'étudiants des métiers de bouche de rencontrer dans un cadre unique leurs pairs et d'échanger avec eux sur leur futur métier au cours d'une dizaine d'ateliers thématiques.

○ Les ateliers d'Echanges :

- Des chefs, tels que : **Yves Camdeborde, Jean Imbert, Christian Constant...** viendront témoigner de leurs **parcours**, de leurs **expériences** et de leur **passion du Goût et de l'Art de la Table** aux élèves de façon décontractée, informelle et exclusive.

○ Les ateliers Salle :

- **Des ateliers animés par des maîtres d'hôtel de renom tel que Joaquim Braz des Frères Blanc et Frédéric Kaiser du Bristol.**
- **Le poste fromage en restauration avec le CNIEL** : sensibilisation des élèves à la connaissance des fromages et à l'argumentation commerciale avec un **MOF fromager**.



- **La photographie culinaire** : un atelier présentant la recette pour une bonne photographie culinaire avec le **Festival International de la photographie culinaire**. Cet atelier sera animé par :
 - Jean-Pierre PJ Stéphan, président fondateur du FIPC
 - Le photographe **Thomas Dhellemmes**, expert en photographie culinaire et récompensé par de nombreux prix comme celui *Gourmand World Cook Book* ; il enseignera son savoir-faire autour d'un art tout aussi beau que gourmand.



- **NOKIA** : Présentation de la nouvelle technologie Nokia Lumia 1020, qui bénéficie d'un capteur de deuxième génération de 41 mégapixels. L'occasion de présenter sa technologie novatrice PureView, et notamment sa fonction de stabilisation d'image optique, qui permet de produire des images bien plus nettes et précises que n'importe quel appareil photo numérique.

- **Le langage du Corps** : un atelier dédié à la posture du corps avec la **chorégraphe Annabelle Bonnéry** et le **chef Thierry Moyne** (du spectacle *Exquise*, présenté à Chaillot le soir même). Inédit et innovant, les élèves pourront assister à un cours en amphi de langage corporel, essentiel à **la maîtrise du service en salle**.



o Les ateliers Cuisine :



- **Collaboration entre chef et Maitre d'hôtel autour d'un plat : le chef Michel Roth et Denis Féraud, Maitre d'hôtel MOF**, feront une démonstration de la conception, la réalisation à la mise en scène d'une recette autour d'un poisson.

- **Les grands classiques de la découpe en salle avec le chef Gérard Cagna et le maître d'hôtel de Bernard Loiseau, Eric Rousseau**: la préparation et la découpe de la volaille. La viande d'exception avec le célèbre boucher Yves-Marie Le Bourdonnec.

Les crèmes avec PRESIDENT professionnel : PRESIDENT professionnel propose un **atelier expérimental** animé par Serge Raynaud et Laurent Nadiras (enseignant culinaire et producteur de ressources pour la WEB TV hôtellerie restauration de l'éducation nationale), pour maîtriser la technicité des différentes crèmes, **choisir le**



bon produit pour le bon usage, et apprendre l'expertise du **FOISONNEMENT** (technique et applications).



- **Le café créatif** : NESPRESSO propose un atelier de découverte et de création de nouvelles saveurs gourmandes pour valoriser le café en salle. Un MOF *art de table* et le vainqueur du concours café gourmand Nespresso feront une démonstration de recettes gourmandes, un atelier de painting (dessin sur la mousse de lait) et une expertise sensorielle.

- **Les beurres composés avec le CNIEL** : consommer le beurre autrement avec un spécialiste du beurre : création et dégustation de beurres aromatisés salés et sucrés pour différents usages (apéritifs, goûters, plats, desserts...).

- **Culture Pain avec BRIDOR** : « tradition et saveurs », « tartines coquines » et « urban food » : trois thématiques pour voir le pain autrement et découvrir de nouveaux usages. Le chef **Yannick Alléno**, prix du meilleur sandwich club de Paris, animera cet atelier et divulguera ses astuces pour un snacking gourmand et gourmet.



- **Nouvelles tendances de parfum avec PREMIUM GASTRONOMIE** : eaux de vie, liqueurs moléculaires et flambage revisité : l'utilisation modernisée des eaux de vie et des liqueurs dans la cuisine salée et sucrée.

- **Les huîtres avec LES HUITRES MARENNES OLERON** : des formateurs spécialistes en conchyliculture partageront leur expérience sur le métier d'ostréiculteur (du bassin de Marennes Oléron), apprendront à différencier chaque huître de la gamme Marennes Oléron (de la fine de claire à la pousse en claire), et enseigneront les techniques d'ouverture et de présentation des huîtres.



- **Introduction aux techniques de cuisson sous-vide à juste température avec les sociétés SEALED AIR (sous la marque Cryovac®) et LE CREA** : Pourquoi cherche-t-on à cuire sous-vide les aliments? Quels sacs sous-vide et quel matériel choisir pour réussir vos cuissons? Des professionnels de la technique, sous l'égide de **Bruno Goussault**, vous feront découvrir comment maîtriser et sublimer vos cuissons grâce à ce procédé.

Yummeet
Le réseau de l'hôtellerie & restauration

WWW.YUMMEET.COM

Par ailleurs, Yummeet, 1^{er} **réseau social mondial des professionnels de l'hôtellerie & restauration**, mettra en place un espace réservé à cet événement. L'objectif étant de montrer l'importance du réseau social pour la communauté de l'hôtellerie restauration, et de leur permettre de prolonger la rencontre et les conversations.

** Programme non définitif et susceptible de changer*

UN COMITE DE PILOTAGE ENGAGE

Cette année, le Comité de pilotage est constitué de la Semaine du Goût et de deux chefs du comité de 2012 : **Michel Roth** et **Gérard Cagna**. Pour représenter les métiers de la salle, **Bruno Treffel** (Président de l'Association Nationale des Professeurs de Cuisine et Restaurants des CFA) en fera partie ainsi que **Denis Férault** (MOF Maître d'hôtel).

Ce comité a invité plusieurs chefs ainsi que des professionnels de l'agroalimentaire tels que le CNIEL, BRIDOR, PRESIDENT professionnel et NESPRESSO, à venir transmettre leur savoir à tous ces élèves. Parmi eux, cinq grands maîtres d'hôtel (notamment Denis Férault, Denis Courtiade, Pascale Garnier...) feront pour la 1^{ère} fois partie de l'aventure et partageront leur expertise avec les élèves.

A propos du comité de pilotage

- **Michel Roth** : Chef 2 étoiles Michelin, Michel Roth est chef des cuisines du Ritz depuis 1992, bien qu'il ait quitté le restaurant en 1999 pour travailler chez Lasserre avant de revenir en 2001. Après avoir obtenu le titre de MOF et remporté le Bocuse d'Or en 1991, Michel Roth est également Chevalier de l'Ordre National du Mérite et Chevalier de la Légion d'Honneur.
- **Gérard Cagna** : Chef 2 étoiles Michelin, Gérard Cagna s'est illustré au Relais Sainte-Jeanne à Cormeilles-en-Vexin pendant plus de 40 ans et donne aujourd'hui des cours dans des CFA. Il écrit également des articles pour le site du Nouvel Observateur.
- **Bruno Treffel** : Président de l'Association Nationale des Professeurs de Cuisine et Restaurants des CFA.
- **Denis Férault** : Meilleur Ouvrier de France depuis 2013, Maître d'Hôtel, Maître du Service et des Arts de la Table.

La Rencontre des Chefs de Demain, un moment unique d'échanges entre professionnels et élèves. Entre conférences et ateliers, les intervenants transmettront leur savoir et essayeront de répondre à des problématiques phares de la cuisine et des métiers de la salle.

Rencontre des Chefs de Demain :
Vendredi 18 Octobre 2013 de 10h à 16h
Ecole hôtelière de Paris - Rue Médéric 75 017 Paris

Toutes les infos sur la Semaine du Goût qui se déroulera du 14 au 20 octobre 2013, se trouvent sur le site officiel www.legout.com Et à partir de septembre, vous pourrez y consulter tout le programme de la Semaine du Goût. **Retrouvez également la Semaine du Goût sur Facebook et sur Twitter.**

Pour toute demande d'informations ou d'accréditation média sur l'événement :
presse@legout.com

Valérie DUTHEY / 01 41 34 21 10
Julie DRAMARD / 01 70 94 65 98
Zineb IDRISSE / 01 41 34 21 85
Anne-Sophie GAVORY / 01 41 34 23 67

A propos de la Semaine du Goût

Initiée par Jean-Luc Petitrenaud et la Collective du Sucre en 1990, cette manifestation donne l'occasion aux professionnels et au grand public, de se retrouver pour s'initier au goût et aux richesses du patrimoine culinaire français. La Semaine du Goût finance la manifestation (les dispositifs, la communication média et hors média) avec le soutien exclusif de partenaires : des interprofessions alimentaires et une vingtaine de marques, organismes, distributeurs. La Semaine du Goût est une marque déposée à l'INPI.