



Akrame Benallal en Touraine pour les Automnales de la Gastronomie.

A l'occasion de la 4ème édition des Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine, le chef doublement étoilé Akrame Benallal a créé un menu servi au restaurant d'application du CFA Tours-Alternance-Formation le mardi 16 octobre 2018.

Les élèves apprentis en 2ème année Brevet professionnel Cuisine, Brevet professionnel

Restauration et Mention sommellerie ont eu la chance de travailler aux côtés du chef originaire de Tours, et avec son chef exécutif Matthieu Pirola.

Akrame Benallal est le parrain de cette édition 2018, avec Rémy Giraud, chef 2* à Onzain (41)

Une trentaine de chefs tourangeaux participent à la manifestation jusqu'au 29 octobre, en concoctant des repas gastronomiques seuls ou en duo, accompagnés par les apprentis de lycées hôteliers du Val de Loire.



Akrame Benallal ©Clémentine Chauveau

C'est avec émotion que le chef **Akrame Benallal** s'est retrouvé mardi 16 octobre 2018 au sein du CFA de Tours (37), où il avait été formé avant d'ouvrir son restaurant en 2005 place de la Résistance à Tours, l'**Atelier d'Akrame** (N. B. le CFA se trouvait à St Cyr-sur-Loire à l'époque)

Il s'installe ensuite à Paris en 2011 et y décroche sa première étoile, un an après son ouverture. En 2014, **Akrame Benallal** obtient à seulement 32 ans une seconde étoile au guide Michelin. Cette nouvelle distinction récompense une cuisine créative et goûteuse, d'une haute technicité et respectueuse des produits. Le charismatique **Akrame Benallal** est un chef-entrepreneur à la tête de 14 établissements à Paris et à l'étranger, avec 200 salariés travaillant pour ses concepts. Accessible et disponible, il garde malgré tout l'envie de transmettre sa passion et de rendre hommage à sa Touraine d'origine.

« Ma maman vit toujours à Tours et je reviens régulièrement, je garde un lien très fort avec cette ville » explique-t-il.

Le chef prend d'ailleurs plaisir à cuisiner les produits tourangeaux à la carte de ses nombreuses adresses: « Je travaille toujours avec la truffe de Marigny-Marmande, le pigeon de Racan, l'anguille de Loire... Et j'adore les vins d'ici comme le Montlouis de **Lise et Bertrand Jousset**, le Vouvray de **Jacky Blot**, le Chinon de **Fabrice Gasnier**... »

Alain Chaplin, fondateur de l'événement « **Les Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine** » est très fier de recevoir **Akrame**

Benallal, qu'il soutient depuis ses débuts : « Je suis heureux que nos jeunes puissent aujourd'hui rencontrer ce chef d'entreprise passionné, qui a pu décrocher ses deux étoiles à force de travail et de persévérance. C'est un superbe exemple pour eux »

Akrame Benallal ajoute: « C'est important de prendre de son temps pour soutenir les jeunes, les motiver pour les métiers difficiles de la restauration, les pousser à ne rien lâcher »



Matthieu Pirola, Akrame Benallal et Alain Chaplin ©Clémentine Chauveau

Ce soutien à la jeunesse, **Akrame Benallal** l'apporte aussi aux équipes en salle. Bienveillant et attentif sur la mise en place en cuisine, il prend également le temps de faire le point avec les 14 apprentis qui assureront le service. Il se positionne ainsi dans le rôle du serveur puis celui du client, leur montrant l'attitude idéale à adopter, et contrôlant la bonne connaissance des intitulés de plat « C'est primordial d'être décontracté en salle, tout en maîtrisant parfaitement les plats et les ingrédients proposés » explique ce perfectionniste attentif aux moindres détails.



Briefing en salle ©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



Illustration du menu imaginé par Akrame Benallal pour les Automnales de la



Préparation des crackers à la betterave et anguille fumée ©Clémentine Chauveau



Préparation des madeleines « tonic » ©Clémentine Chauveau



Dressage des assiettes par Akrame Benallal et le professeur de cuisine du CFA, le chef David Chartier ©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



Tourteau, foie gras et cardamome ©Clémentine Chauveau



Pigeon, meringue, kamut et kumquat ©Clémentine Chauveau



Cabillaud, beurre noisette et pain brûlé ©Clémentine Chauveau

Hubert Giblet, directeur de la communication de l'office de Tourisme Azay-Chinon, et organisateur des **Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine**, nous confie qu'il espère pouvoir compter à nouveau sur la participation d'**Akrame Benallal** pour l'édition 2019. « Grâce à la présence et l'investissement de tous ces chefs, l'évènement prend davantage d'ampleur, il faudra prévoir des dates supplémentaires l'an prochain! » ajoute-t-il fièrement.

Pour 2018, il est encore temps de profiter de la manifestation jusqu'au 29 octobre.



Akrame Benallal avec les équipes du CFA Tours Alternance Formation et les organisateurs des Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine
©Clémentine Chauveau

Plus d'informations sur [Les Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine](#).

Restaurant d'Application « Le Tonnelé »

CFA Tours Alternance Formation

8 Allée Roger Lecotte

37100 Tours

www.cfa-tours.fr

Par Clémentine Chauveau

Crédit photo Clémentine Chauveau

RELIRE

[Les Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine en 2018.](#)

[Recette de « Mad'leines Nature » par Akrame Benallal.](#)

[#akramepower ; faire d'un prénom, une marque et d'une marque un pouvoir.](#)

[La « Power attitude » de Akrame Benallal. Entretien](#)

[Mot à mot avec.... Akrame Benallal](#)

[3ème édition des Automnales de la gastronomie et du goût en Touraine](#)

[Automnales de la Gastronomie en Touraine #2 : duo Olivier Loize et Benjamin Dubois](#)

[Automnales de la Gastronomie en Touraine #2 : duo Gaëtan Evrard et Gilles Hémart](#)

[Automnales de la Gastronomie en Touraine 2016 : avec Didier Edon et Didier Hervé](#)

[La 2 édition des Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine est officiellement lancée](#)

[Alain Chaplin, à l'initiative des Automnales de la Gastronomie et du Goût](#)

[Automnales de la Gastronomie à Candé : la jeune génération des chefs Tourangeaux en cuisine](#)

[Automnales de la Gastronomie ; Renaissance et créativité dans l'assiette](#)

[Les Automnales avec Les apprentis du CFA de Tours en salle et en cuisine.](#)

[Olivier Arlot en cuisine pour les Automnales de la Gastronomie à Candé](#)

[1ere édition des Automnales de la Gastronomie en Touraine](#)