



Appétit de la plume ou plume de l'appétit?

La médiathèque de Monaco s'est installée au Théâtre Princesse Grace pour la « Journée du Livre Gourmand » samedi dernier 24 novembre 2018. Elle a réuni des Chefs, des journalistes, et des écrivains qui consacrent une part importante de leurs œuvres à la gastronomie. Les Nouvelles

Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco se sont aventurées entre les lignes de cette manifestation qui a accueilli un nombreux public.

Cette manifestation était parrainée par **Christian Garcia**, chef cuisinier du Palais Princier de Monaco.

Joël Garault et **Robert Larini** en étaient les conseillers techniques.

Une pléiade d'invités était présente tout au long du programme de la journée, où se sont succédées tables rondes, démonstrations et séances de dédicaces.

Christian Garcia

Christian Garcia est le chef cuisinier du Palais Princier de Monaco. Il débute son parcours au Lycée Hôtelier de Monaco, avant de travailler au Monte-Carlo Beach Hotel puis à l'Hôtel de Paris durant 5 ans. Le Palais Princier de Monaco le contacte pour un contrat initial de 7 mois. Il n'en est jamais parti et en est le chef cuisinier depuis le mois d'août 2004.

Joël Garault

Chef cuisinier étoilé, il commence son apprentissage à Tours, au Lycée Hôtelier Albert Bayet, à l'âge de 15 ans. Il débute à La Baule, à l'Hôtel Hermitage, aux côtés de Christian Willer, son mentor, avant de rejoindre Courchevel puis Bourg-Saint-Maurice. Il ouvre son premier restaurant à 26 ans, Le Palais des Bénédictins à Limoges. Il décroche sa première étoile au guide Michelin à 30 ans ! En 1991, il s'installe à Monaco et la Société des Bains de Mer lui ouvre les portes du restaurant La Coupole de l'Hôtel Mirabeau. En 1998, il prend

la direction des cuisines de l'Hôtel Hermitage en y ouvrant un restaurant de poissons, Le Vistamar, qui obtient une étoile Michelin. **Joël Garault** est Chevalier de l'Ordre de Saint-Charles, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole ainsi qu'Officier de l'Ordre des Palmes Académiques. Il préside l'association Monaco Goût et Saveurs qui a fêté ses 20 ans en 2018.

Robert Larini

Après un passage au restaurant le Vendôme et à l'hôtel du Roy René à Aix en Provence, **Robert Larini** rejoint la Côte d'Azur et l'Hôtel Cap Estel à Eze sur Mer, puis Monaco, au sein des brigades de cuisine de l'hôtel Hermitage, de l'Hôtel de Paris et du Monte-Carlo Beach. Il enseigne pendant plus de dix ans à Menton avant de rejoindre le Lycée Technique et Hôtelier de Monaco où il restera 25 années. Il est l'auteur, avec le Chef **Éric Leautey**, d'un livre de référence Je me prépare à devenir cuisinier, qui permet autant aux élèves engagés dans des études de cuisine que les autodidactes de connaître les bases de la cuisine pour en faire leur métier. Robert Larini est membre des Disciples d'Auguste Escoffier, de l'Académie Culinaire de France, Secrétaire du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française et Chevalier des Palmes Académiques.