



## **Chefs World Summit 2017: convivialité, passion, pédagogie.**

**La 2ème édition du Chefs World Summit s'est achevée hier. Un premier bilan pour cette manifestation qui prend ses marques, dressé par sa fondatrice Catherine Decuyper. Les Nouvelles Gastronomiques de Côte d'Azur et Monaco**

# **recueillent ses premières impressions ainsi que celles de Vincent Ferniot, son complice présentateur des 100 Chefs qui a vu la consécration de Michel Troisgros lors d'une émouvante cérémonie d'ouverture**

Le Chefs World Summit 2017 a fermé ses portes mardi sur un parfum de nostalgie. Il faut maintenant retourner à la vraie vie, à la réalité des entreprises, de leurs succès, de leurs difficultés dans un environnement ouvert et sans concession, où chacun est condamné à innover et à développer des circuits nouveaux.

Bouffée d'oxygène et de convivialité? Objectif atteint pour cette manifestation qui a vu les Chefs se retrouver dans une famille également ouverte aux producteurs et aux prestataires de ce secteur économique de poids. Mais cette manifestation a été également l'occasion de débattre de sujets de fond, à travers un tissu de conférences thématiques de haut niveau, par la qualité de leurs animateurs et de leurs intervenants. Les valeurs de pédagogie et d'exemplarité portée par l'ensemble des acteurs du Chefs World Summit 2017 sauront certainement inciter la jeune génération à s'engager davantage dans les métiers d'hôtellerie et de la restauration. Nous sommes tous les ambassadeurs de cette belle ambition.