

Dîner de Gala des Meilleurs Ouvriers de France - La décennie Rieubland au Negresco



Le dimanche 22 octobre 2017, dans le salon Royal du Negresco à Nice, les Meilleurs Ouvriers de France ont célébré les 10 ans de Jean-Denis Rieubland à la tête du Chantecler.

Deux cents convives étaient réunis dans ce lieu emblématique de la gastronomie et du savoir-recevoir Niçois.

Plus de vingt meilleurs ouvriers de France des Alpes-Maritimes de toutes disciplines ainsi que leur Présidente Nelly Aurouze étaient venus témoigner de leur modèle d'excellence et de professionnalisme.

Ce dîner d'anthologie fut réalisé par 9 Meilleurs Ouvriers de France dans les cuisines de **Jean-Denis Rieubland**, avec **Philippe Joannès** du « Fairmont de Monte-Carlo », **Yannick Franques** de La Réserve de Beaulieu, **Jacques Rolancy**

du « Rolancy's » et du « Bistrot des Viviers » à Nice, **Philippe Jourdin** de Terre Blanche à Tourrettes, **Philippe Caillouet** de la « Fromagerie du Cannet », **Jean-Michel Perruchon** de l'École Bellouet Conseil à Paris et **Christian Camprini** de la « Chocolaterie Camprini » à Valbonne. Les vins étaient sélectionnés et présentés par **Pascal Paulze**, chef sommelier de L'Oasis à Mandelieu La Napoule.

La décoration florale était conçue par **Yannick Blot**, fleuriste Meilleur Ouvrier de France à « la Florathèque » à Hyères et **Stéphane Montalto**, céramiste potier Meilleur Ouvrier de France à Roquebrune-Cap-Martin a offert à chaque convive un rond de serviette original!

Le titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est reconnu internationalement. Il récompense la réalisation d'un chef d'œuvre dans une spécialisation. Le candidat doit consentir à d'innombrables efforts, se remettre en question avec humilité et détermination, en faisant preuve de courage et de volonté. Ce concours demande des mois, voire des années de préparation. Les gestes techniques, l'innovation, et le respect des traditions sont longuement travaillés pour atteindre l'excellence.