



Les diffusions des conférences du Chefs World Summit 2017

Les Nouvelles Gastronomiques de la Côte d'Azur et Monaco ont été des spectateurs assidus des conférences-débat de haute qualité proposées par le Chefs World Summit 2017. Beaucoup d'entre-elles ont été retransmises sur leur page Facebook en direct. Nous les avons regroupées pour vous dans cet article. Au détour des salles, les interventions de Régis Marcon, Arnaud Donckele, Christophe Bacquié, Kei Kobayashi,

Maxime Valéry, Manuel Schott, Michel Portos, Alan Geam, Olivier Roelinger, Mauro Colagreco et bien d'autres pour le plus grand plaisir des spectateurs.

S'ACCORDER ENTRE CHEF ET SOMMELIER

Au delà d'une « simple » alliance technique, c'est une véritable complicité qui doit régner entre le Chef, le Sommelier et le Maître d'Hôtel, qui, souvent tient également ce rôle. Conseiller les clients, promouvoir les vins locaux mais aussi des découvertes du monde entier, jouer à fond la carte des accords, telles sont les équations que partagent les invités de cette table ronde très suivie sur le direct des Nouvelles Gastronomiques.

Animation: **Anne Garabedian** - Le Cœur des Chefs

- **Patrick Henrioux** - Chef - La Pyramide - Lyon
- **Matthieu Dupuis-Baumal** - Chef - Domaine de Manville - Les Baux de Provence
- **Manuel Schott** - Sommelier - Domaine de Manville - Les Baux de Provence
- **Maxime Valéry** - Sommelier - La Vague d'Or - Saint Tropez
- **Christophe Chiavola** - Chef - Le Carré du Palais - Avignon

A noter les interventions de **Régis Marcon** et d'**Arnaud Donckele** en fin de débat.

RECRUTEMENT: LES NOUVELLES VOIES POUR FAIRE FACE A LA PENURIE

Pour recruter, il faut attirer. L'inversion des termes de l'échange où l'employeur doit se vendre au futur employé est courante dans la profession. Si les futurs

chefs font en général le siège des étoilés pour y débiter une carrière, il n'en va pas de même pour la grande majorité des établissements qui doivent composer avec des attentes et des comportements qui ont évolué chez les candidats. Coupure, saisonnalité, conditions de travail et de rémunération, recrutement, réputation, tradition, autant de thèmes débattus par les intervenants sous la baguette de Joël Garault.

Animation: **Joël Garault** - Chef consultant - Monaco

Co-animation: **Pascal Silman** - Chef - Monaco

- **Michel Portos** - Chef - Le Malthazar - Marseille
- **Andreas Caminada** - Chef - Schauenstein Schloss - Fürstenu - Suisse
- **Alexandra Carta** - Ambassade Conseil - Toulouse
- **Pierre Miecaze** - Les Cuisiniers de France
- **Patrice Trincali** - Les Cuisiniers de France

S'INSTALLER EN FRANCE POUR UN CHEF ETRANGER

Intégration, barrière de la langue, sobriquets en cuisine - des étapes parfois difficiles mais aussi des anecdotes savoureuses rapportées par des Chefs à présent prestigieux qui, tous, s'accordent pour reconnaître à la France et à l'accueil de leurs pairs l'opportunité d'avoir réalisé leur rêve professionnel. Ils vivent littéralement leur cuisine, entre l'influence française et l'expression parfois discrète de leur identité culturelle.

Animation: **Agnès Caso** - Consultante - Meditea

- **Kei Kobayashi** - Chef - Kei - Paris
- **Alan Geam** - Chef - GEAAM - Paris
- **Simone Zanoni** - Chef - Le George - Paris
- **Juan Arbelaez** - Chef - La Plantxa - Boulogne-Billancourt

LE DROIT AU BIEN MANGER: UNE

GASTRONOMIE ECO-RESPONSABLE

Loin d'être des vocables marketing, le respect du produit et de son producteur, la prime à l'approvisionnement local et l'attention au maintien de la bio-diversité deviennent des valeurs essentielles qui mettent en lumière le rôle fondamental des Chefs dans la transmission d'une attitude éco-responsable. Une table-ronde passionnante et passionnée.

Animation: **Esterelle Payani** - Journaliste - Paris

- **Olivier Roellinger** - Chef - Château Richeu - Cancale
- **Carlo Petrini** - Slow Food International - Bra - Italie
- **Christophe Bacquié** - Chef - Hôtel du Castellet - Le Castellet
- **Mauro Colagreco** - Chef - Le Mirazur - Menton

LES CUISINES TRADITIONNELLES DEVENUES GASTRONOMIQUES: LE TEMOIGNAGE DE MERYEM CHERKAOUI

La technicité française au service de la sublimation de la cuisine marocaine: le témoignage de Meryem Cherkaoui pendant la première table ronde du Chefs World Summit.

Animation: **Agnes Caso** - Consultante - Meditea

Andrey Shmakov - Chef - Le Metropole - Moscou - Russie

Meryem Cherkaoui - Chef - La Maison du gourmet - Marrakkech - Maroc

Morena Leite - Chef - Sao Paolo - Brésil

Iurii Kovryzhenko - Chef - Vintage - Lviv - Ukraine