

**Sébastien Ripari publie son livre  
« L'ami des chefs »**

# SÉBASTIEN RIPARI

 L'ami  
des  
chefs



Voyage dans les coulisses  
de la **GASTRONOMIE**

Harper  
Collins

« L'ami des chefs » pour reprendre l'expression de Christian Millau, souligne Sébastien Ripari dans son récit anecdotiques sur de grands cuisiniers, qui façonnent la gastronomie française et internationale.

# SÉBASTIEN RIPARI

L'ami  
des  
chefs



Voyage dans les coulisses  
de la **GASTRONOMIE**

Harper  
Collins

Couverture du livre

**Sébastien Ripari** a choisi et même inventé son métier : depuis près de vingt-cinq ans, il accompagne les chefs, de la cuisine à la salle, de l'idée à la réalisation, de l'ambiance à la carte. Il parle de la pression dans les cuisines, de l'opacité des grands guides, de la médiatisation à tout prix au détriment de la qualité, de l'urgence à penser saisonnalité et bio, du besoin de se reconnecter aux valeurs de partage et d'amour.

Au fil de ses coups de gueule, de ses coups de cœur et de ses bonnes adresses, il rend hommage à la gastronomie et aux bons produits. Il entame également la réflexion de l'avenir de la profession face à la situation sanitaire et économique que nous connaissons.

Fervent défenseur des valeurs de la cuisine, il lutte contre le conformisme et la surconsommation notamment avec les associations Street food en mouvement, qu'il a fondé, et **Chefs4ThePlanet**. Récemment, il a lancé le **#avecnochefs** qui incite à ne pas annuler les réservations, et à continuer à se rendre dans les restaurants et hôtels puisque c'est toute une économie qui en dépend.

« **L'ami des chefs** »

**Sébastien Ripari**

Aux éditions **HarperCollins**

19€



Sébastien Ripari - DR

## Portrait

Né à Genève, diplômé d'une CAP d'électro-mécanicien, il suit les cours Florent à Paris, devient assistant pour une styliste culinaire, puis journaliste et contribue à la rédaction d'un livre culinaire avec **Joel Robuchon**.

« En 1994, on m'a demandé de prêter quelques objets de cuisine personnels et rares pour le shooting du livre « Le meilleur & le plus simple de la France » du chef **Joël Robuchon et de Christian Millau**. De là date ma rencontre professionnelle avec la grande cuisine française et le monde de la gastronomie que j'avais déjà, depuis quelques années, approché par passion ».

En 2010, Sébastien Ripari conçoit pour **l'Exposition Universelle de Shanghai** la ligne des 35 produits dérivés « **Food de France** » pour la boutique officielle du Pavillon France. Toujours en 2010, sur le salon **Equip'hotel**, il crée le Bar Lounge, qui devient, en 2012, le Studio Bar. De la création du concept, au contenu, en passant par l'intervention de Chefs étoilés, de barmans, de Dj's sur l'événement au travers de démonstrations et l'organisation des débats, le B.E.G. s'est chargé de tout. Et ce fut un succès

Membre fondateur de la commission communication de la **Fête de Gastronomie**, Conseiller Culinaire de l'Association « Tous à Table », Membre de l'Association **Slow Food** , ex-Conseiller Gastronomique de la **Chaîne des Rôtisseurs**, journaliste, expert et consultant... il fonde le **Bureau d'Étude Gastronomique** pour englober toutes ces activités et c'est le seul à proposer ces prestations en France. Une initiative ayant pour objectif le développement, la promotion et l'accompagnement des projets liés à la gastronomie et à ses chefs !



Sébastien Ripari avec le chef Yves Camdeborde



Sébastien Ripari avec Jacques Pourcel





Sébastien Ripari avec Jacques Pourcel

## À relire :

Sébastien Ripari fonde le Bureau d'étude gastronomique