



Fête de la gastronomie: les filières de la Pêche à l'honneur !

Pour la 5e édition de la Fête de la Gastronomie 2015, un événement porté par le ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Cook and Com de Sonia Dupuis met la conchyliculture et la filière Pêche à l'honneur, les 25, 26 et 27 septembre 2015.

Durant ces trois jours, un village autour de la

filière pêche et conchylicole se tiendra sous un pavillon de 450 m2 sur la place Raul Dautry, en face de l'emblématique Gare Montparnasse, et sera rythmé par de nombreuses animations. Des dégustations d'huîtres creuses et plates des différentes régions de France seront organisées le vendredi et le samedi, ainsi que de nombreuses animations culinaires autour du poisson et des ormeaux avec des Chefs de renom. Mais le point d'orgue sera la tenue de la 15^e édition du Championnat de France des écaillers 2015, le dimanche 27 septembre 2015.

Les objectifs de cet événement dans le cadre de la Fête de la Gastronomie, sont de valoriser les métiers, les savoir-faire et les acteurs du secteur, être un outil de développement économique et de visibilité, promouvoir la transversalité et la complémentarité des acteurs de la gastronomie, stimuler l'économie locale, valoriser les territoires et contribuer au rayonnement économique, culturel et touristique des territoires français.

Voici les premiers chefs annoncés présents sur la manifestation

Julien BINZ, 1* Michelin restaurant JULIEN BINZ à Ammerschwihr en Alsace

Fabien BERTEAU, pâtisserie Restaurant Pur'- Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme

Eric COISEL, Prunier à Paris

Damien DUQUESNE, 750g à Paris

Yves DUPIN, La Marée à Paris

Irvin DURAND, Le Bien Aimé à Paris

Béatrice FABIGNON, Gastronomie Antillaises à Paris

Clément LEROY, L'Etoile-Sur-Mer - Guy Savoy à Paris

Julien MARSAULT, Le Château de Sable, Pospoder

François PASTEAU, L'Epi Dupin à Paris

Sébastien PETIT, Le Relais Gourmand, Orvilliers (78)

Stéphane PITRE, Restaurant Louis à Paris

Joel Prod'homme, Mollard à Paris

Jean François ROUQUETTE, 1* Michelin Restaurant Pur'- Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme

Julia SEDEFJIAN, 1* Michelin Les Fables de la Fontaine à Paris

Udeo IMEMURA, Chez Julien à Paris

Des recettes ludiques et créatives seront spécialement élaborées pour faire aimer le poisson aux plus jeunes grâce à la présence de nombreux chefs dont **Charles Soussin** qui animera un atelier dédié aux enfants sur le stand France Filière Pêche. Le poisson n'aura plus aucun secret pour les participants qui pourront notamment apprendre à écailler, lever les filets ou encore avoir des informations sur le calendrier des saisons des produits de la pêche française.



Olivier Roellinger ©JD Sudres/Voyage-Gourmand

[L'ONG Seaweb](#) sera également présente avec l'équipage des Cuisiniers de la mer qui réunit de jeunes chefs autour d'**Olivier Roellinger**. Ces ambassadeurs de la mer proposeront de nombreux ateliers culinaires.

La gastronomie antillaise et les saveurs d'Outre - mer seront aussi mises à l'honneur.

De nombreuses personnalités des métiers de bouche participeront aux festivités telles qu'**Arnaud Vanhamme** (MOF Maison Vanhamme 2011), **Jonathan Buirette** (Paris MOF 2015), **Sophie Fernandez** (Gaillac MOF 2015), **Sylvain Huchette**, France Haliotis (Ormeaux)...



RDV le 27 septembre pour la 15e édition du Championnat de France des écaillers 2015

La Fête de la Gastronomie, c'est aussi l'occasion de faire profiter aux Parisiens d'offres exceptionnelles sur les différents produits présentés tout au long de l'événement avec des ventes d'huîtres, de moules, d'ormeaux, de sel, de produits antillais, de jus de pommes et de vins de grands domaines.

Un stand « Les Pépites de la mer » proposera des snacking issus des produits de la mer locaux et/ou d'une pêche durable, ainsi que des ressources peu connues du grand public (des pépites), comme la crépidule aussi appelée coquillage coquin. Cette initiative a donc une double vocation : plaisir et information.



L'éclate de moules sera réalisé sur la place puis dégusté par tous-DR

Le samedi à 18 h, l'éclade de moules (moules recouvertes d'aiguilles de Pin) sera réalisé sur la place puis dégusté par tous. Ce moment très convivial reflète parfaitement l'essence même de cet événement : le partage.

Dimanche 27 septembre 2015, des animations culinaires auront lieu le matin de 9h à 12h et dès 14h, place à la 15e édition du Championnat de France des écaillers 2015 pour clôturer la manifestation.

L'artiste **Antoine Château** fera participer les Parisiens à une animation picturale culinaire. Au menu du jour : poisson à la « sauce Saveur Graffik ». Cette animation a pour but d'offrir une passerelle originale entre l'art culinaire et les arts graphiques en valorisant le patrimoine culinaire français. Une vente aux enchères de la toile sera organisée le dimanche, au profit de l'association **Le Château Gourmand**

www.economie.gouv.fr/



Fête de la gastronomie: 8000 événements prévus dans toute la France

La réunion du comité de pilotage de la fête de la gastronomie qui s'est tenue à Bercy à Paris, le mardi 8 septembre 2015, a mis à l'honneur les femmes chefs avec la présence d'Anne Sophie Pic, la marraine de la 5ème édition. Martine Pinville, la Secrétaire d'Etat, Sophie Mise Le Bouleise, La Commissaire générale, Olivia Polski,

l'adjointe à la Mairie de Paris et des femmes chefs venues représenter la profession avec en tête Flora Mikula et Fatema Hal, qui se sont exprimées sur la condition féminine en cuisine.



les femmes chefs à l'honneur ©SandrineKauffer

Plus de 8000 événements sont déjà inscrits sur le site officiel, mais **Martine Pinville** ambitionne clairement d'atteindre les 10 000 inscriptions. Des projets sélectionnés ont été mis à l'honneur lors de cette réunion à l'instar de celui de notre partenaire **Sonia Dupuis** [Cook and Com](#) venue avec **Jonathan Buirette**, Meilleur Ouvrier de France poissonnier 2015, pour présenter le programme des animations [Venez pêcher à Montparnasse](#).



Anne-Sophie Pic, marraine de la fête de la gastronomie ©SandrineKauffer

Sur le thème de la tartine, les artisans des métiers de la gastronomie vont s'exprimer dans toute la France. « De la recette la plus simple à la plus complexe, la tartine sera gourmande et gastronomique », reconnaît **Anne-Sophie Pic** qui a retrouvé quelques recettes de son père. La tartine évoque l'enfance, le goûter, le côté maternel, la convivialité, le partage du pain aussi. Qui de mieux les femmes chefs « à la fois mamans nourricières et cuisinières », vont l'incarner avec autant de pertinence. **Fatema Hal** s'exprime et se souvient « de la personnalité emblématique de la **Mère Brazier** à Lyon, qui a formé dans sa cuisine de nombreux chefs réputés à l'instar de **Paul Bocuse**, ajoutant à l'adresse d'**Anne Sophie Pic** : « Je ne vous remercierai jamais assez pour ce que vous faites, avec votre simplicité, votre persévérance et votre courage, vous êtes mon modèle », confie-t-elle.



Martine Pinville découvre les sets de table de la fête ©SandrineKauffer

À chaque réunion du comité de pilotage des événements sont mis en avant : du rallie gourmand, aux événement en région des Bouches du Rhône chez Anne-Sophie Pic, la semaine en Alsace sur 100 sites avec le [village de la gastronomie](#), les CROUS de France, festival Toques et Porcelaine de Limoges, où Venez Pêcher

à Montaparnasse qui va se dérouler sur trois Jours. L'agence Cook and Com réunit sur le parvis de la gare, des chefs étoilés, Meilleur ouvrier de France, des artisans de qualité, des producteurs passionnés, qui se mobilisent de l'Alsace à la Bretagne, pour faire des démonstrations de leur savoir-faire et offrir des portions dégustations aux gastronomes venus les rencontrer. « La gratuité est importante parce que c'est la fête de la gastronomie », s'exclame **Sonia Dupuis**. « Ce sont trois jours de partage et de convivialité, où les professionnels rencontrent le grand public, présentent leurs techniques de manière pédagogique et permettent de faire goûter certains produits. Bien sur il est possible de repartir avec quelques huîtres ou autres produits de la mer qu'on trouve difficilement à Paris, mais l'entrée, les animations et les dégustations sont gratuites », souligne-t-elle. « Nous avons la chance de recevoir le **Championnat de France des Ecaillers** sur le parvis de la gare. Pour la première fois, les épreuves seront accessibles au grand public », rajoute-t-elle.



Sophie Mise Le Bouleise, Commissaire Générale de la Fête de la Gastronomie
©SandrineKauffer

Voir tous les événements d'ores et déjà prévus sur le site www.fete-gastronomie.fr

Par Sandrine Kauffer

Crédit photos ©Sandrine Kauffer



De G à D : Martine Pinville, Sonia Dupuis, Jonathan Buirette, Anne-Sophie Pic et Sophie Mise Le Bouleise ©SandrineKauffer



Denise Vergé marraine des 10 ans des Etoiles de Mougins

Les 10 ans du festival de Mougins rendent hommage à ROGER VERGÉ, à sa vie, à son oeuvre et à la Cuisine du Soleil. Le vendredi 19 septembre 2015, lancement officiel de la cérémonie d'ouverture en présence des disciples Roger Vergé et de nombreux chefs internationaux. Richard Galy, le maire de Mougins a remis deux trophées d'Exception ; à Denise Vergé, l'épouse du grand Chef étoilé

disparu le 5 juin 2015 et à Yanou Collart. Ouvert par Emile Jung, ancien chef cuisinier du crocodile à Strasbourg, 3* Michelin, le 10ème festival des Etoiles de Mougins va monter en puissance en termes d'animations et de concours.

Roger Vergé, le chef emblématique du Moulin de Mougins, créateur de la célèbre Cuisine du Soleil, s'est éteint vendredi 5 juin 2015 dans sa propriété mouginoise. Mougins et Roger Vergé restent indissociables et à jamais intimement liés. Ce grand chef Meilleur Ouvrier de France, qui a apporté à la cuisine méditerranéenne ses lettres de noblesse, a tout donné à Mougins. Sa notoriété internationale au travers des étoiles acquises dans ses deux établissements : **Le Moulin de Mougins** et **L'Amandier**, où le chef décroche en un temps record 5 étoiles et devient le plus étoilé de France. Dans sa réussite fulgurante, il entraîne une ville toute entière qui deviendra, en 1992, la plus étoilée de France



Denis Fétisson et Jacques Chibois ont témoigné respect et admiration pour le « Maître »

Il y a 10 ans un festival a été créé en son honneur. Cette renommée sera perpétuée par les chefs prestigieux qu'il a formés dans ses cuisines du Moulin de Mougins : Alain Ducasse, Jacques Maximin, Jacques Chibois, Daniel Boulud, Gilles Goujon, Daniel Desavie, Geoffrey Poësson, Serge Chollet, Philippe Jourdin, Michaël Fulci, Denis Fétisson et une centaine d'autres... C'est donc naturellement qu'en 2006, la ville décide de lui rendre un vibrant hommage lors de la première édition du Festival International de la Gastronomie, les Etoiles lui est alors dédiée, le public et une centaine de chefs sont présents, l'émotion à la cérémonie de clotûre est incroyable et restera gravée à jamais dans nos mémoires.

« Cela fait plus d'un an que nous travaillons sur cet hommage » a souligné Richard Galy, « Avec Roger Vergé.. il connaissait donc le programme et les chefs invités », précise le maire du village.



la photo officielle avec des chefs du monde entier et les Disciples de Roger Vergé

Les Chefs présents ont tenu à témoigner leur admiration, leur respect et leur amour pour le chef regretté. Disciple de Roger Vergé, Jacques Chinois s'exprime : « C'est Roger Vergé qui m'a fait découvrir l'huile d'olive », reconnaît celui qui s'est installé sur les hauteurs de Grasse. » Il nous a appris à mettre la cuisine du sud en valeur et le monde entier est tombé amoureux de cette cuisine. On se battait en ce temps là pour venir travailler à ses côtés. C'était un honneur, on faisait tellement d'heures mais on avait tellement plaisir à être avec lui. Roger Vergé avait un don, un charisme, un magnétisme incroyable . C'était un Maître et les cuisiniers tombaient amoureux de ce Maître.



Pendant 3 jours de nombreuses démonstrations et animations culinaires « Je n'ai pas eu la chance de pouvoir travailler avec lui en cuisine » précise Denis Fetisson, « mais j'ai l'honneur d'être le gardien de sa cuisine du soleil et j'ai le devoir de faire perdurer son âme à l'Amandier et au Moulin de Mougins. Chaque jour, j'entends des anecdotes et je me dois d'entretenir sa mémoire », rajoute-t-il en remerciant Denise Vergé de lui avoir transmis un tel outil et de lui avoir fait confiance. C'est du haut de la terrasse des Amandiers que les festivaliers ont pu admirer le superbe feu d'artifice tiré en l'honneur de Roger Vergé et des 10 ans de succès du festival des Etoiles de Mougins.



Emile Jung a réalisé son Flan de cresson aux cuisses de grenouilles C'est Emile Jung qui a fait l'ouverture de cette 10ème édition avec Serge Chollet. La démonstration culinaire qui s'est déroulée à l'espace Roger Vergé a été animée par Christophe Devé. D'un côté les légumes du soleil et la cuisine du sud et de l'autre, une des recettes signature d'Emile Jung : son Flan de cresson aux cuisses de grenouilles servi au Crocodile à Strasbourg, jadis triplement étoilé Michelin. « Il faut prendre du temps pour réaliser une bonne sauce », souligne le chef évoquant la tempérance, la persistance du goût, plongeant avec frénésie sa cuillère pour goûter systématiquement à chaque étape de la préparation. Des fumets se dégagent rapidement des casseroles, le public s'approche pour admirer au plus près.



Mohamed Fedal et Stephane Claveau (Ernest Soulard)
Pendant trois journées, les démonstrations et recettes du soleil vont se succéder avec un atelier dédié.

Eric Maio, Chef à domicile « Une Etoile dans votre cuisine »,
Cyril Aveline, Hôtel Amour à Paris
Emmanuel Ruz, Lou Fassum à Grasse,
Thomas MiLLO L'Auberge de la Madonne à Peillon,
Emmanuel LEHRER Le Mas de Pierre à Saint Paul de Vence
Sébastien SanJOU* Le Relais des Moines* à Les Arcs sur Argens
Bertrand SCHMiTT Restaurant Old Course Golf Cannes à Mandelieu
Christophe FERRE - L'Antidote à Cannes
Stéphane FURLan L'Essenciel Hôtel Splendid à Nice
Christian MORiSSET* Le Figuier Saint Esprit* à Antibes
Florent HOUGET Aux Trois Etages à Mougins

2015, signe également un grand rassemblement de chefs internationation avec l'atelier « Cuisine d'ailleurs

Richard Van Oostenbrugge ** Bord'O** à Amsterdam aux Pays Bas

Nina Tarasova Chef pâtissier consultant à St Pétersbourg en Russie

Davide Santoni I Doria Doria Park Hotel à Lerici en Italie

Mohamed Fedal - Dar Moha à Marrakech au Maroc

Asterios Koustoudis Restaurant Hotel Grande Bretagne à Athènes en Grèce

Valeriy Sozanovski The Cake à Kiev en Russie

Maria Romera Obsequio du Sofitel Philippine Plaza Manilla à Manille aux Philippines,

Joe Barza, Joe Barza Culinary Consultancy à Beyrouth au Liban,

Kevin GUO, Waldorf Astoria Beijing à Pékin en Chine,

Menex Cheung - Waldorf Astoria Zijin Restaurant à Pékin en Chine,

Sergey Batukov Strana Kotoroy Net à Moscou en Russie,

Mohammad islam Atelier M Restaurant à Dubaï

www.lesetoiledemougins.com

Voir la vidéo ITW de Denise Vergé

Photo de Une : Le maire Richard Galy rend hommage à Denise Vergé



Disciples d'Auguste Escoffier Paris; 27 intronisations en 2015

Vendredi 3 juillet 2015, les Disciples d'Auguste Escoffier Paris se sont réunis pour leur incontournable Soirée Blanche organisée au Pavillon Cambon Capucines par Potel et Chabot. Cette grande fête des cuisiniers a réuni plus de 850 personnes pour célébrer l'intronisation de 27 nouveaux membres dont Alain Dutournier, chef

propriétaire du Carré des Feuillants à Paris, 2* Michelin et membre des Grandes Tables du Monde, qui a accepté de parrainer la soirée et la promotion, succédant Olivier Roellinger et Michel Troisgros.

26 nouveaux disciples ont été intronisés, adoubés par la cuillère de bois géante de Jean-Pierre Biffi, chef de Potel et Chabot, Yann Lainé, chef exécutif de Michel Rostang, Gérard Guy, (la cuisine des poètes).



Jean-Pierre Biffi intronise Alain Dutournier, parrain de la promotion 2015
Selon la tradition, la cuillère en bois a encore frappé rituellement les épaules des impétrants, plus ou moins fortement, en signe de camaraderie avant de se voir décerner l'écharpe rouge (métiers de bouche), verte (les producteurs) violette (métiers de salle), ou bleue (amis gastronomes), le diplôme et l'insigne de l'Ordre International des Disciples d'Auguste Escoffier.

C'est à la fois dans un esprit convivial et pourtant solennel que se déroule le rituel des intronisations rendant hommage à l'esprit d'Auguste Escoffier



Lors de cette grande soirée conviviale et festive, une grande tombola a été organisée au profit de l'association des POIC (Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques) et de nombreux lots ont été offerts par les partenaires de la soirée. 10.540€ ont été reversés à l'association grâce à la générosité des membres des Disciples Escoffier.

Pleine de gaieté et de convivialité, la soirée a été organisée autour du thème ICE avec le fauteuil sculpté dans la glace pour les photos officielles de la soirée. Après la 4ème édition du Show Room des partenaires, la cérémonie théâtrale des intronisations, le dîner chic orchestré par Potel et Chabot et l'animation musicale signé par Jean-Pierre SEBAGH et « Bar Ice»



L'Esprit Escoffier, c'est l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la

transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative.

L'Association des Disciples d'Auguste Escoffier regroupe 35 000 Disciples à travers le monde (30 pays), dont 2000 en France. L'association des Disciples d'Escoffier a été créée en 1954 pour la transmission et l'évolution de la cuisine. L'Esprit Escoffier, c'est l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative. Et comme chaque année, les Disciples d'Auguste Escoffier ont fait de ce moment

Le prochain grand rendez-vous aura lieu à Strasbourg, du 5 au 7 mars 2016.

Par Sandrine Kauffer

Crédit photos ©Mathieu Bourgeois Photographe

Voir l'album photos [en cliquant ICI.julienbinz.com/photos/Soiree-Blanche-Disciples-Escoffier-Paris-2015_ga198554.html](http://en.cliquant.ICI.julienbinz.com/photos/Soiree-Blanche-Disciples-Escoffier-Paris-2015_ga198554.html)

27 nouveaux disciples ont été intronisés sous le parrainage d'Alain Dutournier :

- Jérôme Banctel, chef exécutif de l'Hôtel La Réserve Paris
- Jean-Marie Barbotin, cuisinier traiteur chez Barbotin Traiteur
- Laurent Bélijar, chef de cuisine de l'Hôtel Méridien Etoile
- Pierre Sang Boyer, chef restaurateur Pierre Sang Boyer
- Martine Busconi, directrice du Château des Bondons (Seine et Marne)
- Laëtitia Conseil, responsable commerciale chez Maison Qwehli
- Jeremy Crauzer, boucher à Marly le Roi (78)
- Sébastien Dagoneau, chef de cuisine du Pavillon Montsouris
- Christophe Devé, rédacteur en chef de Canal Goumandises
- Jérôme Dutois, chef exécutif chez Fauchon réception
- Alain Dutournier, chef propriétaire du Carré des Feuillants
- Yann Fontaine, chef de cuisine à l'Atelier des Artistes - Paris
- Beatriz Gonzalez, chef propriétaire de Neva Cuisine et Coretta
- Christophe Hay, chef propriétaire de la Maison d'à Côté (Val de Loire)

- Laurent Jouanne, directeur commercial France - Maison Dubos (Bordeaux)
- David Le Quellec, chef exécutif du groupe Moulin Rouge
- Nicolas Lesseure, second de cuisine Atelier Joël Robuchon
- Stéphane Mack, chef formateur à l'Institut Michel Guérard- Ecole de Cuisine de Santé.
- Mickael Meziane, chef propriétaire de la Passerelle - Issy les Moulineaux
- Gaëtan Pennec, photographe culinaire
- Olivier Poels, chroniqueur Europe 1 et rédacteur en chef adjoint Revue du Vin de France
- Laurent Poulet, chef propriétaire de la Maison Madan et de la Table du Cap (Mougins)
- Cécile Riotte-Jeanne, chef propriétaire du Vaudésir (Avallon)
- Romain Schaller, second de cuisine à la table des présidents de BNP Paribas
- Yannick Tranchant, chef pâtissier chez Neva Cuisine et Coretta
- Aurélien Trousselle, chef de poste chez Potel et Chabot
- Frédéric Vieil, directeur de Bragard

