



Les temps forts du Chefs World Summit 2017

Cette belle deuxième édition du Chefs World Summit a réuni plus de 2200 participants venus de 57 pays (dont 35% de visiteurs chefs et professionnels internationaux), plus de 100 exposants, et plus de 200 marques et producteurs étaient représentés.

De nombreuses conférences ont été animées et alimentées par des chefs internationaux, le palmarès de la liste des 100 chefs a été dévoilée,

Loic Ballet est venu avec son triporteur/France 2 et son Altesse le Prince Albert II de Monaco a pris le temps de visiter le salon et de rencontrer les chefs et les exposants.

Fort de son succès, un nouveau rendez-vous est fixé l'an prochain pour le Chefs World Summit 2018, qui va se dérouler du 25 au 27 Novembre à Monaco.

Revivez tous les temps forts de l'édition 2017, en partenariat avec les Nouvelles Gastronomiques de France.

Loic Ballet et son triporteur au congrès du Chefs World Summit 2017

Loïc Ballet au Chefs World Summit rendez samedi à 8h40 sur France 2 Fabrice Roy Sonia Dupuis Régis Marcon Catherine Decuyper II Philippe Joannes Johanna WissAline GerardDaniela Abiliou David Faure Nice Alan Geaam Michel Roth Christophe Bacquie Mauro Colagreco, Restaurant Mirazur Bernard Leprince Jacques maximin

Publiée par [Sandrine Kauffer](#) sur Lundi 27 novembre 2017

Rendez-vous samedi matin le 2 décembre 2017 sur France 2 pour découvrir l'émission de **Loic Ballet** diffusée dans **Télématin**, qui fait la part belle aux chefs **World Summit 2017** (voir un extrait)

Photo de Une De G à D : **Nicolas Sale, Philippe Joannes, Vincent Ferniot, Emmanuel Renault, Catherine Decuyper, Son Altesse le Prince Albert II de Monaco, Christophe Bacquié, Olivier Nasti, Joseph Viola, Régis Marcon, Michel Roth, Bernard Leprince et Jacques Maximin.**



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 Geaam, 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 Mieceze** - 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



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.



Les Nouvelles Gastronomiques de France sont partenaires du Congrès Chefs World Summit 2017

La seconde édition du Chefs World Summit aura lieu les 26, 27 et 28 novembre 2017, au Grimaldi Forum de Monaco, sous le Haut Patronage de S.A.S. Le Prince Albert II et sous le parrainage de Régis Marcon, Annie Feolde et Bent Stiansen.

Les Nouvelles Gastronomiques de France sont partenaires media de cet événement qui réunira pendant trois jours des sommités culinaires internationales, dévoila le dimanche 26

novembre le classement 2018 des « 100 Chefs » du magazine Le Chef, organisera des conférences et tables rondes sur les thèmes d'actualité.

Sont annoncés pour ce « DAVOS de la gastronomie » ; Paul Pairet, Emmanuel Renaut, Guillaume Gomez, Michel Roth, Stephane Buron, Alexandre Mazzia, Olivier Roellinger, Olivier Nasti, Christian Le Squer, Pascal Barbot, Andreas Caminada, Joan Roca, Akrame Benallal, Mauro Colagreco, Joe Barza, Kei Kobayashi, Morena Leite, Jacques Maximin, Bent Stiansen, Arnaud Donckele, Juan Arbelaez, Christophe Bacquié, Quique Dacosta, Alan Geaam, Sang-Hoon Degeimbre, Meryem Cherkaoui, Arnaud Donckele, Michel Lang, David Faure, Michel Portos, Arnaud Faye, Bernard Leprince, Lionel Levy, Andrey Shmakov...et bien d'autres encore.

informa
exhibitions

Sous Le Haut Patronage de S.A.S.
Le Prince Albert II de Monaco



Chefs 2017 World Summit

The International Congress for World Chefs

26-27-28 November, 2017

GRIMALDI FORUM MONACO

www.chefsworldsummit.com



L'édition 2016, a rassemblé plus de 1200 participants et 100 fournisseurs de produits de haute qualité. Les conférences, débats et workshops ont abordé les

problématiques d'aujourd'hui, les innovations du métier et ont été la clé du succès. Avec plus de 130 orateurs parmi les plus reconnus mondialement, le Chefs World Summit a su séduire, comprendre et apporter les nouveautés attendues.

Cet événement réservé aux professionnels va réunir 1500 personnalités en provenance de 34 pays : Chefs, Chefs Pâtissier, Sommeliers, Maîtres d'Hôtel, Chocolatiers, Restaurateurs, et experts, pour partager, échanger et transmettre leur expérience.

Véritable hub de l'art culinaire, le Chefs World Summit est destiné à former et inspirer la nouvelle génération des métiers de bouche.

Chaque chaque différentes « Room Ravel » mettent en scène modérateurs et intervenants pour ouvrir le débat et apporter une réflexion globale sur des thématiques aussi variées que :

Le locavore gastronomique : étonner avec des produits locaux

On vit une époque digitale : avis, réservation, e-réputation & réseaux sociaux

Le retour du goût et la fin de l'hégémonie esthétique

L'ergonomie des locaux au service de la Qualité et de la Sécurité alimentaires

La cueillette sauvage sur son territoire

Cuisine et Pâtisserie : la même identité de l'entrée au dessert

La tendance vegan et sans allergènes : comment s'adapter ?

Carte blanche au Chef : les menus imposés, une tendance durable ?

Un Bistrot adossé au gastro : mode d'emploi

Chef et salle : les duos fusionnés

Comment lutter contre le no-show ?

**Revoir en vidéo les temps forts du congrès
CWS 2016**

Obtenez votre PASS GRATUIT en

partenariat avec les **Nouvelles Gastronomiques de France**

Les Nouvelles Gastronomiques de France sont partenaires media du Chefs World Summit et vous offrent votre pass 3 jours pour cette manifestation réservée aux professionnels.

Profitez du code promotionnel des Nouvelles Gastronomiques pour vous inscrire au Chefs World Summit, **réserve aux professionnels:**

Cliquez sur le lien ci-dessous

[Chefs World Summit Registration](#)

En haut, dans la case Code VIP/Promotion, inscrire le code: **NGFRCA17**

Choisissez votre formule (Pass et/ou Soirée de Gala)

<http://www.chefsworldsummit.com>

CHEFS WORLD SUMMIT

Sous le Haut Patronage de S.A.S Le Prince Albert II

26, 27 et 28 novembre 2017

Grimaldi Forum : 10 Avenue Princesse Grace, 98000, Monaco