

Comment se préparer aux hauts concours : MOF et Bocuse d'or ?

Une question qui intéresse de nombreux professionnels ; comment bien se préparer aux concours ? Comment conjuguer les entraînements et les responsabilités de l'entreprise ? comment choisir son coach ? faut-il un budget ? autant de questions auxquelles ont apporté des éléments de réponses, les chefs Meilleurs Ouvriers de France et impliqués dans la préparation des Bocuse d'or.

Vincent FERNIOT, animateur officiel du concours Bocuse d'or depuis 20 ans a animé la conférence qui s'est déroulée sur le congrès Chefs World Summit à Monaco le 27 novembre 2017.

Christophe BACQUIÉ, Chef (MOF) • Hôtel du Castellet, Le Castellet, Christian FAURE, Maison Christian Faure à Montréal, Canada, Romuald FASSENET, MOF Château Montjoly à Sampans, Bent STIANSEN, Statholdergaarden à Oslo, Norway, vainqueur du Bocuse d'or, Arne SØRVIG, Managing director at Bocuse d'Or Norway Joseph VIOLA, (MOF) Daniel et Denise à Lyon, Michel ROTH, (MOF) • Le Wilson à Genève, en Suisse et vainqueur du Bocuse d'or ont apporté leurs visions et conseils sur la préparation aux concours.



hesse de l'actualité en cette fin septembre témoigne du dynamisme de notre belle région. Les concours et les encouragements à la créativité des jeunes talents, les hôteliers et restaurateurs sont à la manœuvre pour être toujours plus qualitative. Et le paradoxe à résoudre: aller au devant des attentes du client tout en le satisfaisant.

l'occasion de cette deuxième édition de la lettre d'information pour remercier les 2500 visiteurs que le site des nouvelles Gastronomiques a accueillis après seulement 10 jours d'existence ainsi que l'accueil amical et bienveillant de toutes les filières de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.

à lecture et bonne visite!

de Roy

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 célèbreront les 10 ans de Jean-Denis Rieubland à la tête du Châteauecler. Le titre « Un des...

CHARLES-ANTOINE JOUXTEL "MEILLEUR ESPOIR 2017"
Charles-Antoine Jouxtel, Sous-Chef du restaurant Christophe Bacqué doublement étoilé au Guide Michelin à l'Hôtel du Castellet**** (83), a remporté « Meilleur Espoir 2017 » par la profession à...

14 ÈME ÉDITION DU TROPHÉE MASSE - APPEL À CANDIDATURE
Qui sera le chef qui défendra les couleurs du Sud à la finale de la 14ème édition du Trophée Masse? Réponse le 20 novembre, sous la présidence du chef Franck Putelat, doublement étoilé dans son...

43ÈME GALA DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME NICE CÔTE D'AZUR
Le 21 octobre prochain aura lieu le 43ème Gala de l'Hôtellerie et du Tourisme sous l'impulsion de C. Cippolini, président des Hôteliers de la Métropole Nice Côte d'Azur. L'édition 2017 du Gala de...

INSCRIVEZ VOUS À LA LETTRE D'INFORMATION HEBDOMADAIRE

SOYEZ AU PREMIER RANG DE L'ACTUALITÉ CULINAIRE DE LA CÔTE D'AZUR ET MONACO



La Lettre d'Information des Nouvelles Gastronomiques

Chaque semaine, la une des articles et reportages des Nouvelles Gastronomiques de la Côte d'Azur et Monaco et l'éditorial de Fabrice Roy à votre porte!

Activité des Chefs, Recettes, Offres d'emploi, Salons et Manifestations... Soyez en prise avec les événements qui font de notre région une des plus dynamiques dans le domaine culinaire, hôtelier et touristique!

Un petit clic sur l'image, l'adresse de votre courriel et l'actualité de la semaine vous parviendra tous les vendredis!