

## ■ À LA CARTE ■

### « ANNÉE DE LA GASTRONOMIE »

#### ■ Les Traiteurs de France reçoivent le label

Ils avaient présenté leur candidature pour participer à la sélection des projets éligibles à l'obtention du label « Année de la Gastronomie française », sous le parrainage de Guillaume Gomez, ambassadeur personnel du Président de la République.

Pour valoriser Les Traiteurs de France, Emmanuel Macron a officiellement validé cette candidature – de quoi mettre en lumière cette profession qui a particulièrement souffert lors de la crise du Covid-19. Et cette mise en avant passera cette année par trois grandes actions : un spot vidéo sur l'attractivité du métier pour encourager le recrutement ; une rencontre nationale de près de 60 chefs promouvant la création culinaire et la transmission des savoir-faire à Bordeaux les 20, 21 et 22 mars ; l'élaboration d'un livre de recettes des chefs Traiteurs de France (2<sup>e</sup> semestre 2022). E.N.



RECOMPENSE

#### Raphaël Garel remporte le 71<sup>e</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné

Raphaël Garel, sous-chef de cuisine junior de l'Auberge du Pont de Collonges - Restaurant Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or (69), a remporté le 71<sup>e</sup> Prix Culinaire Prosper Montagné le 31 janvier dernier à l'École Ferrandi Paris. Cette édition 2022 était présidée par Christophe Marguin, président des Toques Blanches Lyonnaises. Les candidats devaient préparer pour 8 personnes, deux Pintades de la Dombes (traitées entières, servies chaudes, filets piqués, tranchés et présentés mode « chaud-froid ») et un pâté en croûte sucré au chocolat. Complètent le podium, Aurélien Michaud (2<sup>e</sup>), sous-chef de cuisine à Béziers (34), et Chikara Yoshitomi (3<sup>e</sup>), chef de cuisine du restaurant l'Ambroisie à Paris (75). Lenny Guenassia, élève en 2<sup>e</sup> année de CAP Cuisine à Ferrandi Paris, a quant à lui reçu le prix du Meilleur Commis. L.R.



### NOMINATION

#### Julien Noray rejoint Sophie Reigner chez Iodé

Consultant pour son amie Sophie Reigner depuis l'ouverture du restaurant de celle-ci à Vannes en 2020, « l'alchimiste pâtissier » Julien Noray rejoindra officiellement la brigade de Iodé le 15 mars 2022. Ancien étudiant en chimie et vainqueur du prix du « Meilleur dessert » Lebey 2021, celui qui a également officié auprès d'Alan Geaarn pose en effet ses valises au cœur du Morbihan afin de réaliser désormais, sur place, les desserts de



la table gastronomique.

Il travaillera directement avec les équipes à des créations épousant celles de la cheffe, pour une transition salée – sucrée sans heurt et en douceur. Produits de saison et du terroir, technique et minutie seront au programme de la carte sucrée de Iodée à travers des créations telles que la Poire rafraîchie d'un poiré au gingembre, algue, shiso vert ou la très épurée Galette, citrus & sucre. E.N.

### WINTERHALTER

#### Un nouveau lave-vaisselle à passage PT Utensil

Le spécialiste des lave-vaisselle professionnels innove une nouvelle fois avec le lancement d'une nouvelle machine : la PT Utensil. Winterhalter y combine 2 applications permettant de nettoyer en même temps la vaisselle et les ustensiles. Disponible en tailles L et XL, la PT Utensil dispose de 3 programmes : le n°1, qui nettoie la vaisselle classique ; le n°2 qui lave les ustensiles sales, les bacs GN et les caisses Euronorm et le programme n°3, dédié aux ustensiles très sales, les plateaux, casseroles et autres paniers à friture. Propreté, hygiène et ergonomie : ce nouveau lave-vaisselle répond à l'ensemble des exigences des professionnels en leur faisant gagner du temps. « En créant la PT Utensil, Winterhalter prouve que laver les ustensiles et la vaisselle dans une seule machine ne doit pas être un compromis : nous avons réussi à répondre aux plus hauts standards de propreté et d'hygiène dans les deux domaines d'application, même en fonctionnement continu », explique Léonie Hengeler, responsable Produits International Winterhalter. À noter également, la PT Utensil dispose des mêmes fonctionnalités et options que la gamme PT Winterhalter, telles que la récupération de chaleur des eaux usées EnergyLight pour chauffer l'eau froide (pour des ressources préservées et des économies jusqu'à 10 % des coûts énergétiques). Son capot automatique en option permet une utilisation de la machine sans aucun effort physique, et l'échangeur de chaleur EnergyPlus (en option), utilisant l'énergie de la vapeur chaude de la machine pour préchauffer l'eau froide, offre une nouvelle diminution des coûts énergétiques allant jusqu'à 15 %. E.N.

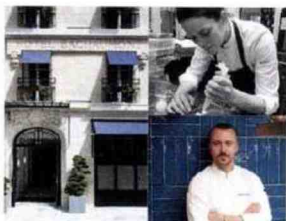




MOUVEMENTS

### Sophie Coulombel et Baptiste David au Bachaumont à Paris

Sophie Coulombel et Baptiste David ont rejoint le restaurant de l'Hôtel Bachaumont à Paris, respectivement comme cheffe pâtissière et chef exécutif. L'établissement dévoile une nouvelle identité, fruit du travail mené par Samy Marciano, figure de la mode, et Guillaume Guedj, restaurateur et fondateur du 2 G Food Group. Ils ont notamment fait appel à la décoratrice Dorothee Meilichzon, qui s'est inspirée des années 30 et des bâtiments parisiens Art déco. En cuisine, le chef Baptiste David, passé notamment par l'Orangerie (George V) aux côtés de David Bizet, revisite des classiques français comme le filet de bœuf, l'épaule d'agneau ou encore la côte de bœuf. Côté sucré, Sophie Coulombel (Substance, Shangri-La, Plaza Athénée...) met en avant des créations gourmandes telles qu'une Brioche perdue caramélisée, condiment bergamote, crème & glace café et une Omelette norvégienne, glace cardamome, poire & noisettes. L.R.



### MARSEILLE

#### Le République, un restaurant gastronomique solidaire

Le République ouvrirait ses portes en janvier dernier, en lieu et place de l'ancien Café Parisien, lieu emblématique de Marseille (13). Il se présente comme le premier restaurant gastronomique solidaire de France. Sébastien Richard (chef du restaurant Le Panier de Sébastien) et Sylvain Martin (directeur développement Europe TIER), porteurs du projet, administrent l'établissement à travers leur association La Petite Lili, qui met en œuvre des actions solidaires pour les personnes en situation d'exclusion et de précarité. Le République accueille une double clientèle : des personnes fragilisées, bénéficiant d'aides alimentaires (qui paient 1 € leur repas et auxquelles 50 % des places sont dédiées) et des clients traditionnels avec un menu allant de 25 € à 30 €. Avec une capacité de 200 couverts et Raphaël Naxarra aux fourneaux, le restaurant met en avant une cuisine à base de produits frais et de saison issus de producteurs et partenaires en circuits courts. La carte, qui évolue à chaque saison, est élaborée avec l'appui de nombreux chefs de la cité phocéenne et de la région, qui présentent des plats signatures. Les lieux, repensés par les architectes Florentin Godeau et Jonathan Cacchia en collaboration avec Rudy Ricchiatti, disposent de 22 employés et 12 travailleurs issus de l'insertion. L.R.



### DIJON

#### Éric Pras, directeur culinaire au sein de la Cité internationale de la gastronomie et du vin

La Cité internationale de la gastronomie et du vin (CIGV) de Dijon (21) ouvrira ses portes le 6 mai. Installée sur 6,5 ha, elle rassemblera des établissements entendant célébrer l'art de vivre à la française et « faire vivre les valeurs reconnues par l'Unesco du Repas gastronomique des Français et des Climats du vignoble de Bourgogne ». Le Village gastronomique de la CIGV rassemblera 3 restaurants, dont 2 sous l'égide du groupe Épicure, avec Éric Pras comme directeur culinaire. Le chef triplement étoilé de la Maison Lameloise, qui co-préside également le comité d'orientation stratégique de la CIGV, signera la carte de La Table du Chef, un établissement gastronomique valorisant les accords mets & vins. De son côté, Le Comptoir de la Cité proposera une restauration légère, des plats du jour ainsi que de la vente à emporter de finger-food locale.

► Plus d'informations dans le numéro d'avril du magazine Le Chef



### S.PELLEGRINO

#### Lancement de la 5<sup>e</sup> édition du S.Pellegrino Young Chef

S.Pellegrino annonce le retour du concours S.Pellegrino Young Chef Academy, dont la grande finale est prévue pour 2023. Les jeunes chefs de moins de 30 ans peuvent s'inscrire jusqu'au 30 avril prochain, en soumettant notamment la recette d'un plat signature qui représente leur vision, leurs compétences et leur créativité. Comme pour



les éditions précédentes, les candidatures seront évaluées par l'école internationale de cuisine italienne Alma. 4 prix seront attribués : le Prix S.Pellegrino Young Chef Academy ; le Prix S.Pellegrino pour la responsabilité sociale, décerné par la Sustainable Restaurant Association ; le Prix Acqua Panna pour la connexion avec la gastronomie, décerné par les mentors de 50 pays différents ; le Prix Food For Thought de Fine Dining Lovers. Le jury France sera présidé par Christophe Bacqué et composé notamment de Stéphanie Le Quellec, Jessica Préalpatto, Alexandre Mazzia et Adrien Cochot. M.S.