

Date : 27/01/12

8e Colloque National des Chefs (France)



Le Parrain 2012: **Jean - Michel Lorain** - un Parcours au sommet

Né le 7 janvier 1959 à Migennes (Yonne), petite ville située à 8 km de **Joigny** . Ses filles Marine et Alexandra, nées en 1987 et 1990, représentent la nouvelle génération de **Lorain** .

Il a commencé la **cuisine** par un apprentissage chez Pierre et Jean Troisgros, à Roanne, en 1977, après avoir passé un bac scientifique.

Ensuite, il passe un an dans les cuisines du Restaurant Taillevent à Paris aux côtés de Claude Deligne (1979).

Une fois libéré de ses obligations militaires, il travaille un an avec son père à Joigny, avant de rejoindre Fredy Girardet à Crissier en Suisse, pour un an et demi (1982-1983).

En 1983, il rejoint définitivement la maison et gravit un à un les échelons de la brigade de la Côte Saint Jacques avant d'imposer son style et ses idées.

En 1986, Michelin décerne sa troisième étoile à la Côte Saint Jacques en reconnaissance du travail du père et du fils en cuisine.

Jean-Michel devient ainsi, à 27 ans, le plus jeune chef à obtenir 3 étoiles Michelin.

En 1993 Jean-Michel est nommé Chef de l'année par Christian Millau qui lui accorde alors la note suprême de 19,5/20. Cette distinction officialise également la passation de pouvoir en cuisine entre le père et le fils.

Évaluation du site

Ce site s'adresse aux professionnels du tourisme et de l'hôtellerie. Il leur propose un espace emploi, une base de données des hôtels ainsi que l'actualité du secteur.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 8

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

En 2000/2001 de très importants travaux sont engagés, afin de transférer les salles de restaurant au bord de l'Yonne, et de créer 6 nouvelles chambres avec vue sur la rivière. C'est à ce moment là que le restaurant perd une étoile Michelin.

Il ne faut que 3 ans à **Jean - Michel Lorain** pour retrouver le précieux macaron : en 2004, le **guide Michelin** décerne à nouveau sa 3ème étoile, distinction suprême, à la Côte Saint Jacques qui rejoint ainsi le cercle des 26 meilleurs restaurants de France (3 étoiles).

En 2009 la Côte Saint Jacques à Joigny est élu « Meilleur restaurant d'hôtel en Europe » au Prix Villégiature. Il récompense les plus beaux hôtels d'Europe à travers un certain nombre de catégories (13 au total) : architecture extérieure, intérieure, accueil et service, bar... et « Meilleur restaurant d'hôtel en Europe ».

Il succède ainsi à Yannick Alléno - le Meurice (lauréat 2006), Didier Elena – Château les Crayères (lauréat) 2007 et Eric Fréchon - le Bristol (lauréat 2008).

Jean - Michel Lorain s'épanouit dans une **cuisine** résolument tournée vers la créativité et le respect des produits qu'il sélectionne avec exigence.

Il aime à proposer des plats d'une apparente simplicité, qui recèlent des saveurs cachées que l'on découvre au fur et à mesure de la dégustation, mettant toujours en valeur chaque produit.

La carte du restaurant est une véritable incitation au voyage avec des saveurs d'ici et d'ailleurs, un traditionnel boudin aux pommes côtoie une aile de raie au lait de coco et à la citronnelle. Beaucoup d'herbes, de fleurs et quelques épices pour une tonalité chaude et ensoleillée et de plus en plus de légumes, certainement grâce à son livre (paru chez Glénat) qui lui a fait redécouvrir cet univers passionnant de goûts et de textures.

Une carte éclectique, gaie et illuminée de saveurs variées, « je crois que la cuisine doit rester une chose simple et gourmande à partager, pas une vue de l'esprit abstraite et conceptuelle » dit-il.

Les Conférences 2012

Lundi 19 Mars - 10h à 12h

Comprendre les Goûts & les Désirs Alimentaires des Clients

Le goût représente plusieurs choses. C'est tout d'abord des souvenirs : le goût, c'est la mémoire. On se remémore des recettes ou des plats que l'on a goûtés auparavant. Mais c'est aussi le partage. Déguster par exemple, n'est pas quelque chose à laquelle on prend plaisir à faire seul dans son coin, au contraire, c'est quelque chose que l'on partage. Il faut d'autant plus insister sur cette notion de nos jours, car on a tendance à prendre beaucoup moins le temps pour ces moments-là.

Le goût passe aussi par le fait de s'asseoir, de discuter et se retrouver autour d'un repas.

La Valeur symbolique des aliments

Les aliments sont abordés au-delà des principes diététiques. Chaque aliment porte en lui une valeur symbolique. Nous les désirons pour leur goût et leur saveur, mais c'est pour leur fonction, dans notre équilibre, que notre instinct les choisit. Il ne s'agit plus de savoir s'il faut manger des fruits, de la viande, des acides ou du gras, mais de se demander à quoi sert ce désir, et que veut dire notre besoin.

Par le Docteur Olivier Soulier. Il travaille depuis 20 ans sur les sens et les symboles du corps et de la vie. Sa spécificité est d'aller dans l'infiniment petit en déchiffrant l'embryologie comme un livre nous révélant l'essence de l'infiniment grand. Ceci permet ainsi d'accéder aux clés de compréhension. Cette connaissance est source d'accomplissement car enseignée avec le coeur, elle donne accès aux bases physiques et psychiques de l'être humain. Conférencier, écrivain, scientifique, il coopère à de nombreuses revues.

Expression des goûts et représentations chez les mangeurs d'aujourd'hui et demain : l'exemple des adolescents autour des goûts, des couleurs et des textures.

Il sera intéressant de s'intéresser aux ressorts des goûts et des envies alimentaires dans un contexte où le nutritionnellement correct semble être très présent dans les choix et l'esprit des consommateurs. Comme une sorte de rébellion « inconsciente » c'est le plaisir pris à manger ensemble, l'envie de naturalité et le besoin de partager ce que l'on mange que les consommateurs contemporains présentent et mettent en avant dans le « bon repas ». Dit autrement bien manger se rattache tant à des considérations gustatives qu'à un cadre précis où l'on fait abstraction de la culpabilité croissante sur ce que l'on mange (recommandations nutritionnelles, allégations, contaminants, sécurité...). En ce qui concerne les adolescents (résultats AlimAdos 2006-2010) ont leurs propres critères sensoriels et esthétiques et portent une grande attention à l'aspect et à l'odeur : ainsi ils jugent certains aliments « moches » ou « dégueulasses » et, à l'inverse, ils valorisent le frais, le cru et le croquant. Les jeunes apprécient les modes de préparation et de cuisson qui n'altèrent pas les aliments. L'aliment doit avoir l'air de ce qu'il est. Les chercheurs d'AlimAdos ont observé un attachement des adolescents au repas familial et à un ensemble de règles, et ce même s'ils sont les premiers à les décrier et à les transgresser entre 13 et 17 ans, mais dont ils reconnaissent l'intérêt dès 17-18 ans. Quand on parle d'éducation alimentaire, celle que les adolescents prennent dans toute sa dimension positive est liée au goût, au plaisir, à la convivialité. Ainsi nombreux sont les adolescents enquêtés qui manifestent un attachement très fort à leur grand-mère, à des plats traditionnels, à des odeurs, des préparations et à leur transmission.

L'éducation alimentaire est décriée quand elle se rapproche trop des discours normatifs ou quand les parents rappellent des règles diététiques théoriques. Mais il y a là une forme d'éducation alimentaire très importante avec la reconnaissance du droit au plaisir alimentaire.

Par Véronique Pardo de l'OCHA (Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires) Diplômée de l'Institut d'Etudes Politiques d'Aix-en-Provence et docteur en Anthropologie. Elle s'intéresse

à l'Anthropologie des techniques et des savoir-faire et à l'Anthropologie des pratiques alimentaires. Aujourd'hui au sein de l'OCHA, elle a la responsabilité des recherches et des actions menées autour des deux grands programmes de l'OCHA: celui sur les comportements et cultures alimentaires et celui sur les relations homme/animal et les nourritures d'origine animale. De 2006 à 2010 elle a coordonné le programme ANR AlimAdos sur les comportements alimentaires des adolescents de 12 à 19 ans, leur rapport au corps et à la santé.

La vision d'un chef

Par Michel Roth 2* - Chef des Cuisines du Ritz Paris depuis 2001 et grand adepte des produits du terroir, Michel Roth se révèle rapidement maître de son art et incarne les véritables valeurs et l'esprit de la gastronomie française.

Il rehausse la "cuisine de palace" d'un souffle créatif, enrichissant les bases classiques d'une approche contemporaine.

Réputé pour sa vocation de meneur d'hommes, Michel Roth incarne tant un professionnel accompli qu'un homme d'une sincère sympathie. Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or en 1991, il s'est distingué dans le cadre de nombreux concours, impressionnant ses pairs par son savoir-faire irréprochable et une gestuelle parfaite.

Lundi 19 mars - 15h à 17h30

Les Epices

D'histoires tragiques en épopées extraordinaires, les épices ont de tout temps suscité convoitise et fascination : que de fortunes fabuleuses, d'expéditions à travers les continents, de crimes et de conquêtes ont été initiés par et pour ces substances autrefois plus précieuses que l'or.

Comment imaginer une cuisine sans assaisonnement ou sans épices ? Les épices apportent de la saveur et de la couleur à nos plats, pour notre plus grand plaisir.

Histoire des épices

Epices, aromates, condiments... La définition des épices n'est pas facile. Depuis le début du XX^e siècle le mot épices s'applique dans les langues romanes aux « substances végétales d'origine indigène ou exotique, aromatiques, à saveur chaude ou piquante, employées pour rehausser le goût des aliments ou y ajouter les principes stimulants qui y sont contenus » .

Très tôt, du fait de leurs multiples usages - religieux, médicaux, culinaires- les épices dont l'histoire remonte à la plus haute Antiquité ont eu une grande valeur marchande. Elles ont été thésaurisées et ont servi de monnaie d'échange tout en alimentant un grand commerce terrestre et maritime.

Enfin les épices ont été associées à l'une des plus grandes aventures de l'humanité puisque Christophe Colomb a découvert l'Amérique en partant à leur recherche Par Alain DROUARD. Ancien élève de l'Ecole Normale Supérieure, agrégé d'histoire et docteur ès lettres. Il a été Directeur de recherche au CNRS (Centre Roland Mousnier, UMR 8596 CNRS – Université Paris

Sorbonne) jusqu'en 2008. Ses recherches portent actuellement sur l'histoire de l'alimentation à l'époque contemporaine.

Il préside la Commission internationale de recherche pour l'histoire européenne de l'alimentation.

Le regard épicié de Philippe Delacourcelle - Le Pré Verre (75) "Ma démarche ne consiste pas à imiter les cuisines orientales ou à rendre méconnaissables les plats français, je superpose à la base de notre tradition culinaire des ingrédients et des tours de main venus d'ailleurs, afin d'en tirer un autre sentiment, un nouvel accent..."

Philippe Delacourcelle, poète des associations aromatiques, vous initie à son art original et délicat, fait d'économie et de sensibilité. En dominance ou en combinaison, les épices portent la marque de son savoir-faire : il les médite, les transforme, pour réaliser une cuisine inspirée, légère et évocatrice.

Chef passionné et généreux, riche d'une philosophie culinaire nourrie de ses nombreux séjours en Asie, il réinterprète dans ses ouvrages les grands classiques de notre patrimoine gastronomique, parfumant délicatement de citronnelle des aubergines confites aux noisettes, relevant une poêlée de coques de piment d'Espelette, mêlant avec délice la sensualité de l'anis étoilé à une épaule d'agneau fondante, ou concoctant une subtile compote d'abricots à la vanille et au poivre long, pour des recettes aussi simples que gourmandes.

Gérard Vives - Cuisinier Épicié

Je suis gastronome et Passionné de produits. Je suis cuisinier autodidacte, créateur de recettes et chercheur d'épices... J'en mets partout... mais pas n'importe comment !

J'aime partager ma passion et transmettre mon acquis...

Gérard Vives est le créateur du "comptoir des poivres". Il est reconnu comme l'un des spécialistes des épices. Il passe beaucoup de temps à voyager à la recherche des produits les plus rares de la planète.

Son travail de création et sa connaissance des épices sont mis au profit de multiples activités

Mardi 20 Mars - 10h à 12h

Bistro & Gastro : Une Solution Economique ?

Les bonnes réponses et les bons conseils ne sont pas légions ; La cuisine et ceux qui la font restent portés par des hommes et des femmes, artisans d'un savoir-faire aux multiples compétences.

Les clients zappent. Leurs modes de consommation évoluent. La restauration doit jouer de ses codes pour répondre à leurs besoins au bon moment, au bon endroit et au juste prix. Bien que la transmission du savoir, la création, l'innovation et l'excellence soient au coeur des

préoccupations des grands chefs de cuisine, les restaurants gastronomiques ne sont pas des entreprises de philanthropies. Avec des investissements colossaux et des coûts d'exploitation de plus en plus lourds, beaucoup d'exploitants et chefs sont à la recherche de nouveaux centres de profits permettant des synergies et optimisations. Le restaurant d'hier fait aujourd'hui place à des espaces nouveaux, lieux de vie alimentaire, aux facettes multiples, modulables parfois même éphémères. La création d'un second établissement de gamme inférieure capitalisant sur l'image du chef (comme une marque), tel qu'un Bistrot est complémentaire, parfois même essentielle à la survie de l'entreprise globale sous conditions...

Elodie Leban (Manager)

Elodie a commencé sa carrière dans une entreprise touristique au sein du département e-business/merchandising du site web de vente, puis chez ACCOR en tant que responsable du contrôle de gestion du Pullman Paris Rive Gauche (anciennement Sofitel). Avant d'entrer chez KPMG, Elodie était également Responsable du contrôle de gestion du groupe Alain Ducasse Entreprise.

Chez KPMG, Elodie Leban a travaillé sur de multiples projets opérationnels liés au pilotage de la performance, à l'organisation de la fonction finance et à l'optimisation des coûts et processus pour des clients du secteur Tourisme Hôtellerie Loisirs (THL).

Nicolas Grall (Senior Consultant)

Avant de rejoindre KPMG, Nicolas a travaillé pour deux cabinets spécialisés en marketing et innovation en restauration au sein desquels il a pu développer son expérience dans le conseil. Il avait de plus déjà acquis de nombreuses expériences opérationnelles en Hôtellerie-Restauration à tous types de poste (du Bistrôt au 3* Michelin).

Chez KPMG, Nicolas a réalisé de nombreux projets en tant que conseil marketing, opérationnel et financier dans le secteur de l'industrie hôtelière, des grands équipements touristiques et de la restauration commerciale.

Christian ETCHEBEST

Chef Cuisinier et propriétaire de plusieurs restaurants, dont « La Cantine du troquet » dans le 14ème, Christian ETCHEBEST est un passionné.

Amoureux des bons produits du terroir, la sincérité, l'authenticité et le « manger bon » marquent sa cuisine.

Rencontre avec la cuisine, le goût, les saveurs, avec un chef sachant ramener « la bonne bouffe » sur des bases parfaitement saines.

Il propose une cuisine de tradition revisitée, assez simple, en faisant toujours attention au goût du produit. Il ne masque pas le goût derrière des épices, il faut avant tout que le produit que je

sers ressorte. Quand je sers une poitrine, elle est juste snackée, je l'accompagne avec un jus simple pour que le plat reste authentique. Et toute ma cuisine est sur ce principe.

William LEDEUIL - Elu Cuisinier de l'année 2010 par le Guide

Gault Millau - Passionné de cuisine, d'art contemporain et de voyages, William Ledeuil est diplômé en gestion des entreprises et de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française en 1986.

En septembre 2001, il ouvre, son premier restaurant Ze Kitchen Galerie, 4 rue des grands Augustins à Paris, dans le 6e arrondissement, où sont exposés en permanence des tableaux d'art contemporain autour d'un mobilier spécialement créé par un designer.

Deux lieux pour savourer des produits aux parfums et aux saveurs d'Asie qui permettent de réinterpréter une cuisine de tradition.

Au lancement de Ze Kitchen Galerie, William Ledeuil, s'est entouré de ses amis artistes pour penser le décor, le mobilier et plus globalement l'atmosphère de son restaurant, parmi eux Daniel Humair, jazzman et peintre.

En Septembre 2009, la même équipe entoure William Ledeuil et son associé Cédric Maréchal, pour l'ouverture d'un second établissement KGB pour Kitchen Galerie Bis, au numéro 25 de la rue des Grands Augustins, Ses restaurants sont une galerie où les oeuvres se succèdent. Même une simple table est en soi, une oeuvre car pensée pour lui par des artistes qui rythment sa vie et ses envies.

Les habitudes alimentaires ont considérablement changé ces 15 dernières années.

C'est une évidence, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à vouloir sortir, à aimer aller souvent au restaurant. Une nouvelle clientèle plus jeune, plus zappeuse mais aussi une clientèle déjeuner, business permet aux restaurateurs d'élargir leur offre dans la mesure où ils savent répondre à l'attente des nouvelles clientèles : tarifs plus sages, ambiances plus détendues, plats plus simples dans le choix des produits mais tout autant savoureux sur le plan gustatif. Conscients que le créneau haut de gamme de la gastronomie ne peut leur permettre de faire tourner, tout au long de l'année, tous les jours de la semaine des établissements dont les charges fixes sont de plus en plus élevées (réduction du temps de travail, normes de sécurité, décorations de plus en plus coûteuses et sophistiquées) nombre de restaurateurs choisissent de créer, en complément de leur activité, un "bistro" : ils mettent ainsi leur compétence technique au service d'une restauration réalisée avec des produits peu coûteux mais de très belle qualité, amortissent mieux leurs charges fixes et assurent leur notoriété. De l'autre côté, de jeunes chefs, bien formés dans les plus grandes maisons, habitués à travailler de très beaux produits, choisissent ce créneau eux aussi à l'heure de leur première installation : dans l'incapacité d'investir des sommes importantes dans l'achat d'un fond de valeur, ils créent des bistrotts en travaillant principalement avec les producteurs locaux, très souvent en famille, en effectifs réduits pour maîtriser leurs coûts et offrent des prestations présentant un rapport qualité/ prix excellent qui leur permet très vite de se faire connaître de la clientèle locale. Le bistro

apparaît ainsi aujourd'hui comme le produit de début de carrière et celui qui permet d'asseoir la pérennité d'une structure plus haut de gamme.

Depuis 35 ans dans ce monde de la restauration, Patricia Alexandre dirige la rédaction des guides et du magazine Gault Millau depuis 6 ans, après avoir assuré la direction de la rédaction, 17 ans durant du journal L'Hôtellerie, avoir enseigné dix ans à L'Ecole hôtelière de Paris sur les premières classes de BTS et avoir eu comme élèves des gens qui aujourd'hui se font remarquer au niveau de l'hôtellerie internationale (Didier Boidin, Bruno Mercadal, Jean Claude Messant entre autres...) après avoir travaillé 6 ans chez Hilton International au niveau de la gestion de la restauration.

Mardi 20 Mars 2012 - 15h à 17h30

L'impact des Emissions culinaires à la TV

Les programmes télé proposent des émissions culinaires à toutes les sauces. Que signifie ce succès ? Un intérêt nouveau pour la bonne cuisine, un besoin de convivialité familiale... ou encore autre chose ?

Que l'on apprécie ou pas et quelle que soit l'opinion que l'on porte sur ces différentes émissions, une chose est certaine, l'univers de la gastronomie retient l'intérêt.

Engouement pour les formations dans les écoles hôtelières

"Cuisine et télévision forment depuis quelques années un mariage heureux béni par l'audimat. Le nombre d'émissions culinaires sur les chaînes généralistes, la création de chaînes spécialisées, ne cessent de croître, en France, mais pas uniquement. Le phénomène est planétaire.

Sans qu'on ait pu véritablement le prévoir, le genre du programme culinaire a subi une métamorphose : d'une émission basée sur la recette, dont la cible originelle était la mère de famille, nous assistons à des shows qui font entrer dans le champ de perception bien d'autres enjeux, d'autres valeurs, une autre vision de la cuisine.

Dès lors, la cible s'élargit dans le même temps que l'échelle des âges des téléspectateurs. Aussi, beaucoup de questions se posent sur l'incidence de ces émissions sur le jeune public, très concerné, et notamment celle des « vocations » à entrer dans les écoles hôtelières et le monde de la cuisine.

"Agé de 45 ans, Bruno de Monte a effectué l'ensemble de son parcours professionnel au sein de différentes écoles de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris(CCIP).

Après avoir démarré sa carrière au CPA - Executive MBA d'HECen tant que responsable des ressources humaines, il rejoint le siège de la CCIP comme chargé de mission du directeur de l'enseignement. Il crée en 1997 le département Communication au Centre de Formations Industrielles (CFI) et s'implique dans les relations entreprises en développant le placement des apprentis. En 2002, il intègre TECOMAH, l'école de l'environnement et du cadre de vie, en qualité de directeur adjoint, spécifiquement en charge de la formation continue et de l'innovation

pédagogique, avant d'occuper les fonctions de directeur de cet établissement en 2004. Il est directeur de l'école Grégoire-Ferrandi depuis juin 2009.

Le discours Gastronomique, un élément de statut social

Le Discours gastronomique est un élément nouveau qui a envahi le monde des cuisines et celui du petit écran.

Il prend de nombreuses formes. Tout d'abord les cartes de restaurant sont maintenant à la fois beaucoup plus explicite mais aussi beaucoup plus romantiques : elles font rêver. Les termes employés sont toujours très recherchés. Mais ce même discours prend aussi d'autres formes : celui de la biographie des grands chefs qui sont devenus célèbres.

On les présente comme des élus d'un monde artistique qu'ils ont découvert tout jeune. La passion les a saisis et les a mis devant un fourneau grâce auquel ils ont fait des miracles, notamment celui de nous donner beaucoup de plaisir en mangeant. Le philosophe du plaisir Aristippe de Cyrène tenait son chef en grande estime et ne lui mesurait pas l'argent afin qu'il achète les meilleurs produits. Le discours gastronomique est donc très ancien.

Par Pierre Gouirand Docteur en Philosophie, Docteur d'Etat ès-lettres, ancien président de la Fondation Escoffier, a dirigé l'hôtel Westminster à Nice pendant 30 ans. Au cours de cette carrière hôtelière pendant laquelle il a reçu les grands de ce monde il a pu juger de l'influence de la grande cuisine sur les relations humaines. Passionné par l'ambiance des cuisines, il a écrit de nombreux articles sur la sociologie de la gastronomie.

Quel est l'impact de ces émissions sur le tourisme gastronomique

Le tourisme gastronomique est une forme de tourisme motivé par la découverte d'un Ailleurs et d'Autrui à travers le goût et l'aliment mis en bouche et partagé. Pratique du hors-quotidien dans un lieu du hors-quotidien, elle vise à déguster ce que l'Autre mange et à découvrir les sens, les valeurs et les fonctions des nourritures pour l'individu et le groupe social qui met en valeur l'espace géographique visité.

De ce point de vue, le grand restaurant joue un rôle essentiel dans le tourisme gastronomique. Depuis 1933, le Guide Michelin, met en exergue le fait qu'un restaurant 3* est un restaurant qui « vaut le voyage ». Autrement dit, les qualités intrinsèques du restaurant 3* en font une destination touristique à part entière. Dans ce cadre, les émissions culinaires à la TV jouent un rôle déterminant dans l'émergence et le développement du tourisme gastronomique. En jouant un rôle pédagogique, elles le dynamisent, le chargent symboliquement et lui assurent une large visibilité. Parallèlement, elles lui assurent un statut social qui explique sûrement le succès de cette pratique touristique émergente.

Par Olivier Etcheverria – Maître de conférences en géographie de la gastronomie.

Chercheur en tourisme gastronomique, notamment au Brésil (Sao Paulo) et en Chine (Delta de la Rivière des Perles).

Co-auteur de l'Atlas mondial des cuisines et des gastronomies chez Autrement (2009).

La Vision d'un des acteurs de ces Emissions

Par Ghislaine Arabian. Chef cuisinier et propriétaire du restaurant "Les Petites sorcières". Première femme à avoir obtenu 2 étoiles au Guide Michelin en 1995, elle est aujourd'hui propriétaire d'un bistrot à Paris, Les Petites sorcières, qui a décroché le prix Staub-Lebey du Meilleur bistrot parisien en 2008. Exigence et audace sont les mots qui caractérisent le mieux sa cuisine. Elle fait partie du Jury de Top Chef sur M6 depuis la création de l'émission il y a 3 ans.

Le Dîner de Gala Saveurs du Monde 2012

L'Espagne

Gazpacho de Printemps

Alberto Herraiz 1* - Fogon Saint-Julien (75)

La Suède

Pavé de Cabillaud Nordique,

Compotée de Choux Rouges, Airelles & Pied de Cochon

OEuf bio confit et émulsion d'aquavit, Croustillant de « Becaud »

Par Joël Veyssiere 1* - Le Copenhague (75)

L'Inde

Mutton Roganjosh

Dés de gigot d'agneau parfumés au traditionnel mélange d'épices

Baingan Bhurta & Kashmiri Pilaff

Fondue d'aubergines aux aromates et herbes fraîches

Riz Basmati safrané parsemé de raisin et noix de cajou

Par Monsieur Dilipkumar - Restaurant Indra (75)

Le Maroc

Pastilla Croustillante au Lait & Amandes Grillées

Par Mohamed Ezzyat - Restaurant El Mansour – (75)