

À LA CARTE

...en bref...

ÉVÈNEMENT

1^{ère} Rencontre Nationale des Chefs de Demain par La Semaine du Goût

La Semaine du Goût, qui se tenait du 15 au 21 octobre 2012, souhaitait cette année rappeler l'importance de l'éducation et de la transmission du goût. Avec un perpétuel renouvellement des métiers de la gastronomie, de nouvelles techniques et une évolution du marché permanent, un échange pédagogique entre professionnels et élèves s'imposait. La Semaine du Goût organisait ainsi le vendredi 19 octobre au lycée René Auffray de Clichy la première Rencontre Nationale des Chefs de Demain. Pilotée par les chefs Gérard Cagna, Régis Marcon et Michel Roth, cette journée peu ordinaire avait pour but de réunir élèves, professionnels de la gastronomie et de l'agroalimentaire autour de diverses conférences et autres ateliers. Au programme, une première conférence sur le thème « Profession cuisinier : une passion » avec les interventions de Gérard Cagna, Michel Roth, Régis Marcon et Jean-Marie Panazol, conseiller du Ministre de l'Éducation Nationale, puis une seconde conférence : « Profession Cuisinier : des échanges avec les recruteurs ». On y retrouvait, entre autres intervenants, Emmanuel Bentata, DRH du groupe Yannick Alléno, Franck Landragin, co-fondateur de Yummeet, Agnès Beaudouin, présidente de la commission ressources humaines du SNRC, Marie-Cécile Rollin, déléguée nationale du Comité de Coordination des Collectivités, l'Association de la Restauration Collective en Gestion Directe, et bien d'autres encore. Les ateliers pratiques étaient quant à eux animés par de nombreuses personnalités du monde de la gastronomie (Michel Roth, Yannick Alléno, Régis Marcon, Christian Constant, Yves Camdeborde, Jean Imbert, Jean-François Piège, etc.)



CONCOURS

L'équipe de la Côte Saint Jacques remporte le 19^{ème} Tournoi des Etoilés

Le 1^{er} octobre se tenait à Bonnieux, au cœur du Lubéron, la 19^{ème} édition du Tournoi des Etoilés. C'est à la Bastide de Capelongue, à l'invitation d'Edouard Loubet et de sa femme, Isabelle, que les équipes de Christophe Aribert, Christophe Bacquié, Paul Bocuse, Jean André Charial, Alain Ducasse, Eric Frechon, Patrick Henriroux, Jean-Michel Lorain, Bruno Oger, Gérard Passédat, Anne-Sophie Pic, Laurent et Jacques Pourcel, Emmanuel Renaut, Michel Troisgros, et Edouard Loubet se sont rencontrées, en présence de grands noms du football professionnel, de sponsors et de personnalités locales.

C'est finalement l'équipe de Jean-Michel Lorain qui est sortie vainqueur du Tournoi, et ce pour la 6^{ème} fois depuis que l'événement existe ! Simplicité, convivialité et esprit d'équipe étaient les maîtres mots de cette journée peu ordinaire, durant laquelle une tombola notamment eu lieu, permettant de récolter 6 800 euros pour l'association caritative « A chacun son Everest », qui aide les enfants atteints de cancer ou de leucémie.

Résultats du Tournoi :

Vainqueur : L'équipe Lorain = 2-1 contre l'équipe Pic
Second : l'équipe Henriroux = 1-1 (5-4 aux tirs au but) contre l'équipe Charial

Quart de finale :

L'équipe Pic - l'équipe Pourcel : 0-0 - l'équipe Pic gagne aux tirs au but
L'équipe Lorain - l'équipe Renaut : 5-2
L'équipe Loubet - l'équipe Henriroux : 1-2
L'équipe Charial - l'équipe Ducasse : 1-0



Demi-finale :
L'équipe Lorain - l'équipe Henriroux : 2-0
L'équipe Pic - l'équipe Charial : 3-2

Tournoi des Penalties des Chefs :
Vainqueur : Patrick Henriroux
Gardien : le joueur international français Stéphane Prorato

Meilleurs supporters : Pic
Meilleur fairplay : Oger

Toutes les équipes 2012 :

- Paul Bocuse, Auberge de l'Abbaye de Collonges - Collonges-au-Mont-d'Or (69)
- Alain Ducasse, Le Louis XV, Monaco (98)
- Gérard Passédat, Le Petit Nice, Marseille (13)
- Anne Sophie Pic, Maison Pic, Valence (26)
- Christophe Aribert, Grand Hôtel Uriage Les Terrasses - Uriage-les-Bains (38)
- Christophe Bacquié, Hôtel Le Castellet, Le Castellet (83)
- Laurent et Jacques Pourcel, Le Jardin Des Sens, Montpellier (34)
- Jean André Charial, Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence (84)
- Patrick Henriroux, La Pyramide, Vienne (38)
- Bruno Oger, Villa Archange, Le Cannet (06)
- Xavier Mathieu, Le Pheobus, Gordes (84)
- Jean Michel Lorain, La Côte Saint-Jacques, Joigny (89)
- Emmanuel Renaut, Flocons de Sel, Megève (74)
- Edouard Loubet, Domaine de Capelongue, Bonnieux (84)

À LA CARTE

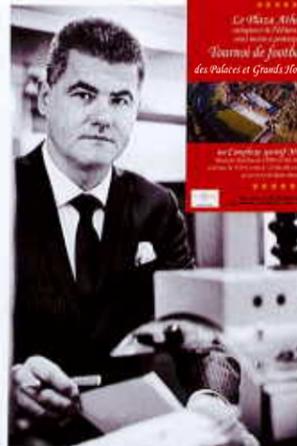
SPORT

Nouveau Tournoi de football inter Palaces et Grands Hôtels 2012

Le temps semblait venu pour le Plaza Athénée et Denis Courtiade (coach-joueur) de remettre leur titre 2011 en jeu... Le tournoi parisien de football inter « Palaces et Grands Hôtels 2012 » s'est joué entre 20 équipes le samedi 27 octobre dernier au Complexe Sportif Marcel Bec à Meudon La Forêt. Les 20 équipes à retrouver :

- | | |
|--------------------------|--|
| 1- Plaza Athénée | 11- Hilton Defense |
| 2- Bristol | 12- Hilton Orly |
| 3- Crillon | 13- Park Hyatt Vendôme |
| 4- ST James & Albany | 14- Park Hyatt Regency Madeleine |
| 5- As Meurice | 15- Le Louvre |
| 6- Meurice United | 16- Hotel Bavarez (Raphael + Majestic) |
| 7- Concorde Lafayette 1 | 17- ACF |
| 8- Concorde Lafayette 2 | 18- Fouquet's |
| 9- Concorde Montparnasse | 19- Millenium |
| 10- Pullman Tour Eiffel | 20- Ritz |

A l'heure où nous bouclons, les résultats ne sont pas encore dévoilés...



Samedi 27 octobre 2012



© Pierre Moreaux



GIORIK

STEAMBOX

Fours mixtes Steambox, la vapeur intelligente

Avec 4 brevets déposés, les nouveaux fours mixtes à vapeur intelligente Steambox vont devenir la référence en matière de fours: production de vapeur par chaudière et injection directe, contrôle de la qualité de vapeur, contrôle de l'humidité, écran tactile et intuitif, système de nettoyage performant...

La nouvelle gamme de fours Steambox conjugue innovations et performances!



Système de production de vapeur combinée : chaudière + injection (breveté). Rapide, qualitatif, efficace et économe.



Système instantané de contrôle d'humidité dans la chambre de cuisson (breveté).



Contrôle de la qualité de la vapeur (breveté). Possibilité d'agir sur le degré d'hydratation de la vapeur en mode cuisson vapeur.

Venez découvrir la gamme Steambox et tout l'équipement PRO au SIRHA, à Lyon du 26 au 30 janvier 2013, Hall 5 - Stand B110

LE SPECIALISTE DU MATERIEL FROID GRANDE CUISINE ET ENTRETIEN DU TEXTILE
 EBERHARDT FRÈRES DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE • 18 rue des Frères Eberts
 BP 30083 • F-67024 STRASBOURG CEDEX 1 • Tel. : 03 88 66 71 71 • Fax : 03 88 39 29 58
www.eberhardt-pro.fr