

# Food & Sens

· DANS L'UNIVERS DES CHEFS ·



Menu



## C'EST OFF... C'EST CUISINE... C'EST D'ACTUALITÉ ... #90

05 DÉCEMBRE 2016 2 CHEFS & ACTUALITÉS LE OFF



F&S – n'en finit pas de soulever le couvercle des casseroles pour voir ce qui se passe du côté de l'actualité des chefs, et on peut vous l'assurer : ça bouillonne !



L'univers de la **FOOD** vous passionne, la scène culinaire continue de s'animer. **Food&Sens** demeure un radar gastronomique pour vous aider à suivre les chefs dans leurs projets, leurs changements de cap... Revue de presse et presse en revue !

Cette semaine, nous allons partir du côté de Bordeaux, Monaco, Versailles, Paris, Bangkok, Honfleur, Shanghai, Amsterdam, Genève ...

### Les brèves du Off, ça s'est passé cette semaine !



Rubrique incontournable du **Off** : les infos diffusées durant la semaine passée et qui ont marqué l'actualité de **F&S**. Il vous suffira de cliquer sur le lien pour découvrir l'info complète. Alors, cette semaine, nous avons appris : que le congrès international des **Relais & Châteaux** se tenait à Tokyo la semaine dernière – Que les maisons du groupe **Paul Bocuse** vont sortir un magazine en interne distribué aux clients – Que le **Président Hollande** bientôt à la retraite du pouvoir célébrait le foie gras à l'Élysée la semaine dernière entouré de chefs – Que le chef **Laurent Lemal** candidat au Bocuse d'Or pour la France a choisi le thème du « Petit Prince » pour sa présentation – Que le **Café Caron** à Amsterdam est ouvert et que c'est déjà un succès ! – Que le guide Michelin Tokyo 2017 a été présenté à Tokyo la semaine dernière par **Michael Ellis** – Que de nombreux chefs étaient réunis à Monaco la semaine dernière pour le **Chefs World Summit** – Que le chef **Michel Roth** signera la carte du restaurant de la gare de Metz – Que **Guy Savoy** est classé premier de la liste des 1000 chefs – Que **Joël Robuchon** ouvre à Genève l'année prochaine –

### Jamie Oliver ouvre son premier restaurant à Bangkok





Il n'arrête pas, **Jamie Oliver** est partout, il ouvre des restaurants partout dans le monde, la toute dernière ouverture était la semaine dernière à Bangkok. Le chef vient d'ouvrir son 65<sup>ème</sup> restaurant à Bangkok, ce sera un restaurant de cuisine italienne inclus dans la chaîne - Jamie's Italian -. Après Singapour et Hong Kong, la Thaïlande sera le troisième pays d'Asie à profiter de l'enseigne du chef anglais, elle sera située dans le centre commercial Siam Discovery. Jaimie's Italian a ouvert son premier restaurant à Oxford en 2008, en 8 ans le chef a développé cette marque sur une soixantaine de sites, le principe une cuisine peu chère et populaire d'esprit italienne.

### Ramsay retrouve Frédéric Larquemin au Trianon Palace à Versailles



Le chef n'a pas fait de commentaires sur le départ du chef **Simone Zanoni** chef du **Trianon Palace** qu'il a quitté pour rejoindre Le Georges V, mais les relations n'étaient pas les meilleures, d'autant que le chef avait perdu sa deuxième étoile. L'arrivée de **Frédéric Larquemin** un de ses fidèles relance la conquête des étoiles : *» C'est un très bon chef ! Il arrive du Qatar. Je l'ai vu grandir. Il a beaucoup de discipline. Ce n'est pas évident de trouver un chef pour un hôtel-restaurant. Il est nécessaire d'avoir une mentalité plus globale. Ce qui est aussi important pour moi, c'est que Frédéric a travaillé dans plusieurs pays. Aujourd'hui, c'est essentiel dans la cuisine de ne pas avoir d'œillères.../... Avec ce nouveau chef s'ouvre un nouveau chapitre. On repart, avec autant d'énergie.* » explique G. Ramsay



## Gordon Ramsay « les étoiles sont importantes pour le business »



Même si beaucoup de chefs n'osent pas l'exprimer ainsi, **Gordon Ramsay** lui ne s'en cache pas, les étoiles Michelin c'est avant tout une façon de consolider et de développer son business. Toujours au sujet des étoiles, il dit : « Mais depuis vingt ans, des restaurants perdent des étoiles ! Il ne faut pas pleurnicher mais plutôt rebondir. » ... Pour lui c'est un compétition au quotidien. » Depuis 15 ans ( à Londres ), je conserve les étoiles car j'ai un esprit de combat. » ajoute t-il dans un interview. Quant à se retrouver face à Ducasse à Versailles ou à Etchebest à Bordeaux, il dit : « *J'adore la compétition, donc pas de problème. Au contraire !* » ...

## Jérôme Rigaud ex-chef du Kremlin au Yacht club de Monaco



Avec **Pierre Ferchaud**, ex-directeur du Bristol Paris et du Métropole Monte-Carlo récemment nommé Directeur du YCM ( **Yacht club de Monaco** ) et le chef **Jérôme Rigaud**, ex-chef du **Kremlin** nommé à la tête



cuisines banquet, le nouveau Club house du Yacht Club de Monaco veut prendre le tournant du changement ! Deux pointures qui viennent mettre un peu d'ordre dans cette institution dont la spécialisation n'a jamais été la restauration mais qui en comprend aujourd'hui les enjeux.

### Gault & Millau Japon, présentation réussie et site en ligne



**Côme de Cherisey** indique, malgré les rumeurs ( **Atabula** ) lors de la sortie du **Gault & Millau Japon**, être très satisfait du déroulement de la sortie du premier guide pour le Japon qui s'est déroulée à Tokyo la semaine dernière. Le nouveau propriétaire du guide a reçu environ 150 chefs sur scène et a même été étonné de l'accueil réservé au premier guide 2017. Le site internet du **G&M Japon** est en ligne depuis le 1er décembre, vous pourrez y découvrir le palmarès et les actualités, cliquez sur le link suivant : <https://jp.gaultmillau.com/>

### Le Louis XV Alain Ducasse à Monaco va déménager







Dans une longue interview à **Paris Match** le chef exprime sa gratitude à toutes ses équipes qui lui permettent aujourd'hui d'être à la tête de La Liste des 1000 chefs, pour lui chaque service c'est un peu « l'heure de vérité ». Aujourd'hui reconnu comme Meilleur chef du monde, à 63 ans le chef garde les pieds sur terre car il connaît bien les difficultés du métier. Il répond non sans humour à la question – avez vous des détracteurs – : *« si je n'en avais pas, je n'aurais pas de style. J'ai suffisamment de gens qui m'aiment pour ne pas m'em-bêter avec ceux qui ne m'aiment pas. Et puis, il faut bien que mes confrères aient des clients ( éclats de rire ), je plaisante. »*

### Un Boco prochainement sur le port de Monaco



L'ouverture était prévue en Novembre mais les travaux ont pris un peu de retard. Celle-ci devrait cependant avoir lieu en décembre 2016 ou en janvier 2017 sur le port de Monaco. **Simon Ferniot** ( frère et associé de son frère **Vincent Ferniot** des équipes de France 3 ) était sur place mardi dernier pour le **Chefs Wo**