



C'est Off... C'est Cuisine... C'est d'Actualité ... #90



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 ème 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 des 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 lors de la sortie du **Gault & Millau**, être très satisfait du déroulement de la sortie du premier guide pour le Japon qui s'est déroulé 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



N'ayez pas peur ! **Le Louis XV** à Monaco ne va pas quitter l'Hôtel de Paris. Mais il sera déplacé **Coté Jardin** le temps des travaux. En effet, Le Louis XV d'Alain Ducasse va prochainement voir ses cuisines totalement rénovées parallèlement à la rénovation du hall d'accueil de l'hôtel de Paris. La salle qui vient de subir un lifting complet sera ainsi fermée et le restaurant sera délocalisé Coté Jardin, l'un des autres points de vente de l'hôtel qui deviendra le Louis XV le temps des travaux. La réouverture serait prévue fin 2018 avec quelques chamboulements dans les équipes.

Le classement des 1000 a revu sa copie

D'après le blog du journaliste **Gilles Pudloski** (**Les Pieds dans le plat**) la Liste des 1000 chefs connaît un certain bouleversement dans son classement, et ceci notamment grâce (ou à cause), du départ de l'équipe de sélection de l'ex-journaliste du Monde **Jean-Claude Ribaut**. » *Les changements du système de notation, de places, notamment sur la moindre suprématie de la Suisse – toujours présente avec 40 noms sur les 1000 – peuvent aussi s'expliquer par le départ du comité de Jean-Claude Ribaut, ex critique gastronomique au Monde, excellent connaisseur du pays et collaborateur des éditions Favre, mais aussi de son fils Antoine, informaticien de métier, qui fut le responsable du premier algorithme.* » indique G. Pudloski.

Guy Savoy son classement à la tête de La Liste : » un travail d'équipe «

[Visualiser l'article](#)

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'embêter avec ceux qui ne m'aiment pas. Et puis, il faut bien que mes confrères aient des clients (éclats de rire), je paissante.* «

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 à son frère **Vincent Ferniot** des équipes de France 3) était sur place Mardi dernier pour le **Chefs World Summit** et en a d'ailleurs profité pour faire une visite des locaux encore en travaux. Il était accompagné des propriétaires russes qui vont installer la franchise et qui ont déjà 3 autres points de vente restauration dans Monaco. L'enseigne **BOCO** est déjà installée en France, en Suisse et en Belgique, et ajoute donc Monaco à son palmarès, 14 chefs signent des recettes pour le concept de restauration rapide dont notamment **Emmanuel Renaut, Régis Marcon, Gilles Goujon** ...



Jacques Maximin entame sa nouvelle vie par Honfleur

Le chef Jacques Maximin l'avait annoncé dernièrement, il allait entamer toute une carrière dans le conseil et la signature de carte. Et bien c'est parti, le chef niçois va signer la carte du **Relais & Châteaux** et 5 étoiles **La Ferme Saint-Siméon** à **Honfleur** à partir du 14 décembre. C'est le chef **Sébastien Faramond** qui a pris la place de chef exécutif depuis le 14 novembre dernier, il déclare : *» c'est un grand plaisir que d'intégrer l'équipe de la Ferme saint-Siméon en tant que chef exécutif. Avec l'appui bienveillant et les conseils avisés du MOF Jacques Maximin, j'ai trouvé dans ce lieu mythique une identité gourmande pour le plus grand bonheur de tous ... «* ... objectif déclaré: partir à la conquête des étoiles !

Virgilio Martinez du Central à Lima à Amsterdam



Le chef péruvien du restaurant **Le Central** à Lima était ce week-end à Amsterdam au restaurant du **Rijks Muséum** du chef **Joris Bijdendijk** (ex team de Top Chef en France). **Virgilio Martinez** est classé 4 éme

[Visualiser l'article](#)

au classement Fifty Best mondial des chefs et 1^{er} au classement des chefs d'Amérique Latine pour son restaurant au Pérou. **Joris Bijdendijk** n'en finit pas de recevoir les pointures mondiales dans son restaurant, dernièrement c'était le chef Nick Bril (The Jane Antwerp) ou encore André Chiang (André à Singapour) ... Le chef **Joris Bijdendijk** a été classé dernièrement dans la liste des « Top 100 Food Influencers » à la troisième place par le magazine **Favor Flav**.

Comment fait Pierre Gagnaire pour être partout ?

C'est un peu la question que l'on peut se poser lorsque l'on voit l'activité intense du chef **Pierre Gagnaire**, on a l'impression qu'il est partout, un jour à Amsterdam, le lendemain à Bordeaux, puis à Tokyo ou Londres... En fait le chef malgré la particularité de son côté « artiste » est organisé, il explique dans une interview à la Dépêche : « *J'ai des contraintes, mais je les transforme en plaisir, en rencontres. Et comme quelqu'un qui fait des spectacles, j'ai des dates, tout est organisé, tout est structuré. Et j'ai aussi des fenêtres de tir, heureusement, où il y a un peu de blanc. Mais en gros, dans les huit mois qui viennent je sais ce que je vais faire.* »

Pierre Hermé Juré d'exception pour le Meilleur Pâtissier

C'est **Pierre Hermé** qu'a choisi **Cyril Lignac** pour juger la finale du « Meilleur Pâtissier » saison 5 que vous pourrez voir ce mercredi soir à 21h sur M6. Le chef Lignac indique « *Pour moi c'est un peu le saint Patron de notre profession, il représente l'image de la réussite, de la gentillesse, bref, la quintessence des pâtissiers. Il aime transmettre c'est un passionné* ». On apprend par la presse que dans sa jeune formation de chef, Cyril Lignac a déjà collaboré de loin avec le chef **Pierre Hermé**, en effet le chef Lignac avait travaillé au **Korova** à Paris le restaurant ouvert par **Jean-Luc Delarue** et c'est le pâtissier Pierre Hermé qui assurait la partie pâtisserie. Il l'a ensuite connu dans la première émission de cuisine « Oui chef ! »

Shanghai : Cartier confie son dîner à Anne-Sophie Pic

C'est la chef **Anne-sophie Pic** qui a été choisie pour réaliser le dîner du joaillier **Cartier** de cette fin d'année à Shanghai. Pour elle entre la haute joaillerie et la haute gastronomie, c'est la notion de Brillance qui unit les deux univers. La chef vient aussi d'être classée par le Figaro Madame parmi les « 50 Femmes qui changent les codes » pour le palmarès 2016.