

Les Cuisiniers de France vont créer un atelier dédié à l'échange culinaire

lundi 13 juillet 2015 16:54

Ça m'intéresse !

Partager :

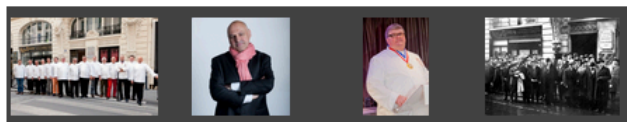
LHR.Contacts



Paris (75) Ce nouveau lieu qui sera construit à Paris accueillera un espace de démonstration culinaire et des logements pour aider les jeunes cuisiniers.



De gauche à droite, les membres du conseil des Cuisiniers de France : Bruno Turbot, Jean Pierre Lepeltier, Joël Renty, Dominique Petit Jean, Patrice Trincali, Fabrice Brossard, le président Christian Millet, Marc Thivet, Bruno Bonnelles, Philippe Renard, Jean-Claude Chamroux, Alain Bariteau, Guillaume Gomez, Gérard Sallé et le directeur Pierre Miécaze.



Plus qu'une association de chefs, Les Cuisiniers de France sont issus d'une longue (depuis 1840) tradition d'entraide et de partage. Leur nouveau projet ne déroge pas à la règle. « *Nous avons une trésorerie saine et des biens immobiliers qui sont bien gérés, ce qui nous permet de mettre en route ce projet d'un amphithéâtre de 150 places autour d'une cuisine professionnelle modulable conçue pour des démonstrations, des formations, des concours et des ateliers culinaires pour nos adhérents. C'est un lieu dédié au partage et à l'échange culinaire* », dit **Pierre Miécaze**, directeur des Cuisiniers de France. L'association compte un millier de membres, du commis aux chefs 3 étoiles Michelin, du jeune aux anciens. « *Nous nous devons d'apporter des connaissances complémentaires et des rencontres enrichissantes à nos membres. Les jeunes vont apprendre et les plus expérimentés partagent leur savoir-faire. C'est la transmission qui prime et il est important que nos membres se rencontrent* », ajoute-t-il. Le lieu, qui s'étendra sur 2000 m², abritera de jeunes cuisiniers grâce à une vingtaine de studios. L'association gère déjà le foyer Léopold Mourier avec ses 51 studios destinés à faciliter la montée à Paris de jeunes professionnels. L'atelier des Cuisiniers de France sera à deux pas d'une station de métro, mais les discussions sont encore en cours avec les mairies. L'inauguration devrait avoir lieu dans trois ans.

Echange et partage

Qui peut adhérer ? Commis, chef de partie, second/sous-chef, chef de cuisine, chef pâtissier. Ils doivent justifier de ses diplômes et verser 30 euros de cotisations, qui inclut le magazine bi-mensuel La Revue Culinaire. Toujours dans cet esprit d'échange et de partage, l'association organise des rencontres et activités gratuites (pique-nique familial d'été et trophée de pétanque) et reprendra dès septembre la programmation de repas à thèmes pour réunir ses membres. Premier thème : le rugby en clin d'oeil à la Coupe du monde qui débutera en septembre. Pour les amoureux des livres de cuisine, Les Cuisiniers de France disposent d'une bibliothèque exceptionnelle qui compte 1700 livres anciens. La conservation et la restauration des ouvrages est l'une des priorités. Il est possible de consulter également y compris une sélection importante de livres de cuisine contemporaine. Quant à ceux qui rêvent de grands concours culinaires, l'association a créé en 2010 l'International Cup de Cuisine, ouvert à toute personne ayant une formation professionnelle de plus de 5 ans. « *C'est un concours très technique où l'on prépare bien les candidats. Ils réalisent des chefs d'oeuvre, un travail de haute précision qui peut les préparer au concours Un des meilleurs ouvriers de France* », souligne Pierre Miécaze. Destiné aux sous-chefs et chefs de cuisine, l'ICC demande aux candidats de réaliser un plat avec garnitures et un dessert en 5 h 30. A la clef, une bourse de 10.000 euros. La prochaine édition aura lieu en 2016.

Nadine Lemoine

VU SUR

L'Hôtellerie Restauration

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Le conseil d'administration des Cuisiniers de France

Président : Christian Millet

Vice-Présidents : Bruno Bonnelles, Philippe Renard, Gérard Sallé, Marc Thivet

Trésorier : Dominique Petitjean, Trésorier-Adjoint : Martial Enguehard
Secrétaire : Joël Renty, Secrétaire-Adjoint : Alain Bariteau

Et en tant que membres du conseil d'administration : James Berthier, Fabrice Brossard, Jean-Claude Chanroux, David Desplanques, Roland Durand, Guillaume Gomez, René Le Moal, Jean-Pierre Lepeltier, Bernard Leprince, Christophe Marguin, Christophe Moisan, Philippe Pentecôte, Denis Rippa, Bruno Turbot, Dorian Wicard.

Christian Millet, président depuis 2008

Fils de pâtissier célèbre (Jean Millet - rue Saint-Dominique - co-fondateur des Relais Desserts) Christian Millet est passionné de grande cuisine, amoureux de son métier et sensible à la notion de service.

Il a appris la pâtisserie aux côtés de son père, mais aussi la cuisine, auprès de Georges Garin, puis avec Jean Delaveyne à Bougival, après un passage chez Paul Bocuse.

Il a été de 1982 à mai 2015, directeur de Mora, le grand spécialiste des équipements professionnels de cuisine de la restauration.

Puis il a participé pendant 4 ans à l'aventure du « Regain », avec Jean Delaveyne, avant de prendre la direction du « Pouilly-Reuilly » au Pré Saint-Gervais en 1999. Plus récemment il a repris « chez la Vieille », dans le quartier des Halles.

Pierre Miécaze, directeur général depuis octobre 2014

Originaire du Cantal, il obtient un CAP de cuisine à l'Ecole Médéric, à l'âge de 18 ans.

Il commence sa carrière au Café de la Paix (1977-79) avant de rejoindre Jean-Paul Bonin, chef de l'hôtel Bristol, en 1980.

En 1981, il intègre la brigade de Roland Durand, chef du Sofitel Sèvres, où il restera 8 ans.

En 1989, on lui propose son premier poste de chef (à 30 ans), au restaurant Les Communautés du Sofitel Paris-CNIT qui ouvre ses portes.

Une fonction qu'il occupe jusqu'en août 1997. Entre temps, en 1992, Pierre Miécaze décroche son premier macaron Michelin.

Il prend ensuite les rênes de la cuisine du Fouquet's Champs-Élysées, à Paris, en juin 2001 avant d'occuper, à partir d'octobre 2002 le poste de coordinateur culinaire pour la marque Arpège, filiale d'Elior, spécialisée dans la restauration d'entreprise (une soixantaine de sites).

Il y restera jusqu'à l'été 2014, date à laquelle il rejoint les Cuisiniers de France en tant que directeur.

Les Cuisiniers de France
45 rue Saint Roch
75001 Paris
www.cuisiniersdefrance.fr