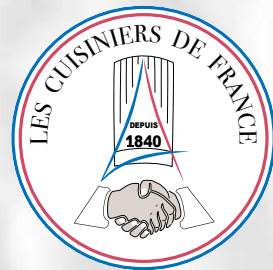


# La Revue Culinaire



LE MAGAZINE  
DES CUISINIERS  
DE FRANCE



LES CHEFS À SAINT-TROPEZ FÊTENT LES PRODUCTEURS ET LES SAVOIR-FAIRE RÉGIONAUX  
**Arnaud Donckele & les Cuisiniers de France**  
aux côtés des producteurs  
MAURO COLAGRECO - PARRAIN DE L'ÉDITION

**Chers membres,  
chers amis,**

Cette année revêt une saveur toute particulière pour notre grande famille. Le lundi 13 avril prochain se tiendra le 95<sup>e</sup> Déjeuner des Disciples d'Antonin Carême. Voilà cent ans exactement que ce rendez-vous emblématique voyait le jour pour la première fois. Un siècle d'histoire jalonné d'engagement, d'entre-aide et de fidélité à notre profession, malgré les épreuves qui ont parfois contraint certaines éditions à être reportées — les guerres, plus récemment la pandémie.

Le lieu choisi cette année, le Pavillon d'Armenonville, n'est pas anodin. Il fut la dernière demeure de notre bienfaiteur Léopold Étienne Mourier, homme de coeur profondément attaché aux cuisiniers et à leurs valeurs. Nous avons souhaité rendre ce moment accessible au plus grand nombre, avec un tarif volontairement ajusté, afin que cuisiniers et professionnels des métiers de bouche puissent se retrouver nombreux pour célébrer ensemble notre héritage.

Les mois à venir seront également marqués par une étape importante dans la vie de notre société avec le départ à la retraite, bien mérité, de notre directeur Fabrice Brossard. Je tiens à le remercier sincèrement pour son engagement constant et pour avoir su préserver et faire vivre la philosophie des Cuisiniers de France.

*Notre engagement ne s'arrête pas là !*

Début mai, nous serons aux côtés des chefs Arnaud Donckele et Mauro Colagreco à Saint-Tropez avec « Les chefs fêtent les producteurs et les artisans » pour soutenir les producteurs et artisans varois en difficulté. Fin mai 2026, une délégation des Cuisiniers



**Arnaud Donckele à l'origine de « Les chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs et les savoir-faire régionaux » aux côtés de Ch. Leclou.**

de France se rendra au pays de Galles à l'occasion du Congrès mondial de la WACS. Elle y portera avec fierté la candidature de la France pour accueillir cet événement majeur à Paris en 2028, une édition particulièrement symbolique qui marquera le centenaire de ce grand rassemblement international.

Enfin, le 20 juin, notre traditionnelle Journée familiale réunira générations et partenaires autour d'un moment convivial, symbole de transmission et d'amitié.

Plus que jamais, les Cuisiniers de France poursuivent leur mission : défendre, aider et rassembler.

Je compte sur vous.

**Christian Leclou**  
**Président des Cuisiniers de France**

## LA REVUE CULINAIRE

**N° 960**

**MARS / AVRIL 2026**

**4**

### EN COUVERTURE

**Arnaud Donckele**

Le goût des autres

**14**

### À DÉCOUVRIR

**Lumière sur les cuisiniers de l'ombre**

**16 - Thierry Charrier**

Le chef qui cuisine pour le monde entier

**22 - ROMAIN BESSERON**

Le chef qui a réalisé ses rêves

**28**

### LA TRIBUNE DES ASSOCIATIONS

**Les Cuisiniers de la République française**

La gastronomie au service des institutions

**36**

### BELLE TABLE DE CHARTRES

**Thomas Parnaud**

Défend une cuisine de bon sens

**44**

### L'AUTRE NECTAR DE SAINT-ÉMILION

**Shinko**

La sauce soja bordelaise

**54**

### L'AGRUME STAR

**Maison Herbin à Menton**

Délices, famille et sens des valeurs

**58 - La Fête du citron, fruit d'une success-story**

**62**

### TANDEM STRASBOURGEOIS

**Cédric Kuster et Kévin Stroh**

Des alter ego à La Casserole

**74**

### TRANSMISSION

**Vianney Lecocq**

Le bonheur d'enseigner

**82**

### L'ÉCLAIR QUI FAIT LE BUZZ

**Christophe Adam**

*"Il faut prendre le temps d'apprendre"*

**91**

### DOUCEURS OCCITANE

**Florent Cluzel et la Maison Castet**

Une odyssée culinaire

**100**

### AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Plongée au cœur de l'Ardèche, où le chocolat se réinvente

**106**

### L'ANNIVERSAIRE

Bicentenaire de « *La Physiologie du goût* » de Brillat-Savarin

**111**

### DES NOUVELLES DE NOS ANCIENS

**Gérard Bor**

**112**

### HOMMAGE

**Marie-Anne Cantin, Rémi Lebon**

**114**

### LA PAGE D'HISTOIRE

Trois étoiles Michelin



p.4



p.16



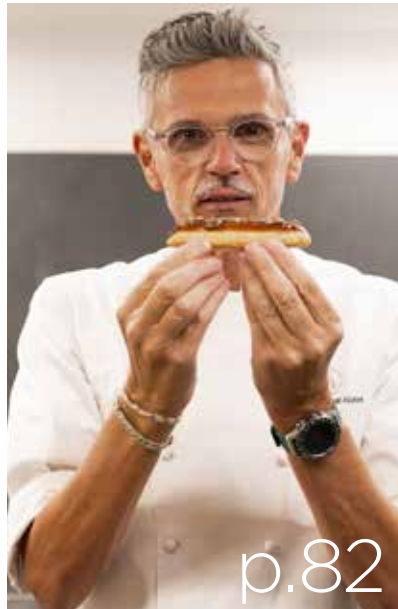
p.22



p.36



p.62



p.82

