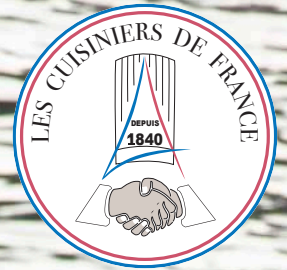


La Revue Culinaire



LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE



Les Cuisiniers de France
soutiennent les producteurs
et les artisans aux côtés
de Mauro Colagreco

**Chers adhérents et adhérentes,
Chers lecteurs et lectrices,**

Le printemps est enfin là et, avec lui, le retour des apéros qui s'éternisent, des barbecues qui fument, et cette envie irrésistible de partager, rire et trinquer.

Après des mois de grisaille, nos terrasses se parent de soleil, nos verres de rosé frais et nos assiettes de couleurs. La nature se réveille, et nous avec.

Ce début de saison est aussi celui des hommages. Les Cuisiniers de France ont honoré les acteurs du métier lors de son traditionnel Déjeuner des Disciples d'Antonin Carême, au Pavillon d'Armenonville, lieu qui fut, ne l'oublions pas, la demeure de Léopold Mourier. Je tiens à féliciter les heureux récipiendaires pour leurs belles distinctions.

Félicitations également aux nouveaux étoilés Michelin, honorés lors de la cérémonie qui s'est tenue à Monaco mi-mars. Ces artisans et artistes de l'excellence qui, chaque jour, réinventent la magie des saveurs et nous rappellent que la passion est le meilleur des ingrédients. À l'image de ces chefs qui osent, innovent et transmettent et fidèle à ses valeurs, notre association a participé au financement du voyage pour Monaco de plus de 50 élèves de l'école Méderic Paris et nous nous en félicitons. Vous trouverez également ce mois-ci un article dédié au chef de l'Élysée, Fabrice Desvignes, et à sa mère Annie, deux générations de cuisiniers animés par la passion, le plus bel hommage à la transmission. Le voyage continue à travers l'Hexagone et vous passerez de La Garenne-Colombes et son unique Winstub, à Draguignan, Nice, Laubach, Cheverny et tant d'autres.

Cuisiner est à la fois un jeu d'enfants et un plaisir d'adultes, mais cuisiner avec soin est d'abord un acte d'amour.

Notre président et quelques membres du conseil d'administration se sont déplacés dans le Var pour l'événement « *Les chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs et savoir-faire régionaux* », afin de leur apporter leur plus vif soutien, une occasion sensible et forte de réunir artistes de la terre et cuisiniers, leur socle commun étant la passion, la saisonnalité, la transparence, la qualité et la fraîcheur des produits et le plaisir de leurs clients.

*« La saveur de donner et partager
n'a pas d'égal »*

Ce numéro 961 aura une sensibilité particulière, puisqu'il clôturera mes fonctions de directeur des Cuisiniers de France, presque sept belles années à vos côtés et à votre service. Je tiens à remercier celles et ceux qui m'ont accompagné durant ces années, les deux présidents, Christian Millet et Christian Leclou, pleinement engagés dans leurs fonctions et qui ont œuvré dans la plus parfaite tradition de notre séculaire association.

Une intention particulière à tous les collaborateurs qui œuvrent à la rédaction, la mise en page et la distribution de la Revue culinaire. Ceux qui parcourent la France à la recherche de talents comme ceux qui, plus modestement, apportent leur minutie à son délicat montage.

Merci aux administrateurs, bénévoles vigilants et bienveillants, gardiens de ce temple culinaire. Cette chaîne d'union maintes fois ébranlée restera solide et solidaire et veillera encore longtemps sur ce précieux héritage.

Je vous souhaite à tous un bel été.

Vive les Cuisiniers de France !

Fabrice Brossard

Le meilleur est à venir !

C'est avec une émotion toute particulière que je tiens à saluer le départ en retraite de Fabrice Brossard, qui aura consacré près de sept années à la direction des Cuisiniers de France.

Fabrice, je souhaite te remercier très sincèrement pour ton engagement, ta grande disponibilité et le professionnalisme exemplaire dont tu as fait preuve toutes ces années. À la tête de cette maison, héritée de la vision de Léopold Mourier, tu as su en préserver l'esprit, en faire vivre les valeurs et en assurer la continuité avec rigueur et fidélité à la philosophie transmise par nos pères. Ces deux années de travail à tes côtés auront été particulièrement précieuses. Le binôme que nous avons formé restera, pour moi, marqué par la confiance, l'efficacité et un attachement partagé à notre profession.

Merci pour ces années au service des Cuisiniers de France et, plus largement, de toute la profession. Je te souhaite désormais de profiter pleinement



de cette nouvelle vie, de retrouver ta presque-île et ses horizons, tout en sachant que tu seras toujours ici chez toi. Les portes de notre maison te seront, bien entendu, toujours grandes ouvertes lors de tes passages parisiens.

Avec toute ma reconnaissance et mon amitié,

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

LA REVUE CULINAIRE

N° 961

MAI / JUIN 2026



4

EN COUVERTURE

Mauro Colagreco

« En France, nous avons beaucoup de chance d'avoir cette diversité extraordinaire de produits exceptionnels. Préservons-la ! »

10

VIE DE LA SOCIÉTÉ

Les Cuisiniers de France soutiennent les producteurs et artisans à l'honneur

16

Déjeuner des disciples d'Antonin Carême.

26

Inscription au Trophée des Cuisiniers de France

28

PARCOURS DE CHEF

Philippe Gobet

34

TRANSMISSION

L'excellence imparfaite : Transmettre le geste juste à l'EHL

38

À LA TABLE DU PALAIS DE L'ÉLYSÉE

Fabrice Desvignes

Le magicien du palais

48

LA LOIRE IDYLLIQUE

Pierre Frindel

Un chef globe-trotteur au cœur des vignes du Loir-et-Cher

60

BAS-RHIN

La Merise : Une ferme-restaurant moderne et chic

71

ŒNOTOURISME

Château L'Hospitalet à Narbonne

Expériences croisées sous le signe des astres

82

HAUTS-DE-SEINE

La Garenne-Colombes

Le meilleur de l'Alsace

90

CONGRÉGATION CISTERCIENNES

Lérins

Le goût du silence et de l'excellence

94

DRÔME GOURMANDE

Garenne

Une affaire de famille, de transmission et de Bocuse d'Or

104

LA PROVENCE

Le restaurant : Les Trois Garçons

L'art des goûts partagés

Les cuisiniers : Dominique

Saugnac, Hugo Carmona

108

NICEA CIVITAS FIDELISSIMA

Olive & Artichaut - Nice

Art et magie de la belle cuisine et de la franche simplicité

112

LA PAGE D'HISTOIRE

« Registrum Coquine, cuisiner à la cour des papes en 1430 »

116

LE VIN DE LA PÉTANQUE

Estandon Coopérative en

Provence

120

CHAMPS LIBRES

Le chef est un artiste comme un autre

122

LA TRIBUNE DES ASSOCIATIONS

L'histoire de l'International-Club

Toques Blanches

124

L'Histoire résumée du Grand

Cordon d'Or de la Cuisine

Française

127

HOMMAGES

Nicole Seitz

Andreas Mavrommatis

