

# COMMUNIQUE

Initié en 2005, puis reconduit en 2006 et 2007, "**Le Colloque National des Grands Chefs**" fêtera en 2008 sa quatrième édition.

Riche de son expérience et toujours aussi engagée, cette manifestation se déroulera les **17 & 18 mars 2008** à Marseille à la Villa Massalia – Hôtel Concorde.

## Le Colloque 2008 à pour Parrain Jacques Lameloise (3\*).



Il règne sur sa maison depuis les années 1970, comme l'ont fait auparavant son père Jean dans les années 50-60, et son grand-père Pierre vers les années 20, avec un sérieux et un talent que vient compléter l'amabilité accueillante de leurs épouses.

## Les Conférences 2008

### Le Vin au Restaurant

Dans la culture des pays occidentaux méditerranéens et dans la culture gastronomique internationale, le vin est associé au repas pris au restaurant. Plus le repas est festif et somptueux et plus le mangeur plus ou moins conseillé par du personnel choisira et valorisera une alliance mets, vin.

Avec : Jean Pierre Corbeau Sociologue • Jean André Charial 2\* L'oustau de Baumannière • Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000 • Dominique Hauvette, Domaine Hauvette • Philippe Catusse, Clos St Gabriel

### Les Cours de Cuisine : Besoin de Société ou effet de mode ?

L'engouement réel pour les cours de cuisine s'inscrit dans un phénomène sociétal et s'imbrique dans la mode des forums culinaires sur le net, dans le « fooding » et dans le succès grandissant des revues gastronomiques.

Savoir cuisiner devient pour beaucoup d'urbains (hommes et femmes) une nouvelle forme de loisir, de reconnaissance sociale et, nous semble-t-il bien plus que cela...

Avec : René Berard, Hostellerie Bérard • Philippe Joanes, Lenôtre • Jean Pierre Corbeau Sociologue • Stéphane Menoret, Agence Stonefield

### Les Matières Grasses

Il existe de nombreuses sources de matières grasses dans notre alimentation. Souvent décriés, les lipides sont pourtant essentiels au fonctionnement de notre organisme. Mais, existe-t-il des bons et des mauvais corps gras ?

Les acides gras saturés issus des corps gras animaux (beurre, crème fraîche, viandes rouges...) consommés en grande quantité, augmentent-ils le risque cardio-vasculaire ?

Les acides gras mono-insaturés que l'on rencontre dans les huiles d'olive, d'arachide, de colza ainsi que dans la graisse de porc. Ont-ils un rôle dans la

protection de nos artères ?

Les acides gras poly-insaturés présents dans les huiles de tournesol, pépins de raisin, noix, maïs, soja, dans les oléagineux (cacahuètes, noix, noisettes, amandes, pistaches ainsi que dans les graisses de poisson). Vont-ils eux aussi avoir des effets protecteurs sur notre appareil cardio-vasculaire et font-ils diminuer le taux de cholestérol ?

Avec : Bernard Vialettes, Nutritionniste - CHU de la Timone – Marseille • Jean Claude Barsacq, Fédération Nationale des Corps Gras • Freddy Thiburce, Direction Cercles Culinaires de France • Laurent Capdeville, Enodis

### **La carte de restaurant, une arme commerciale ?**

Qui veut vendre, travaille sa carte. Elle évolue dans la forme comme dans le contenu. Il n'est pas toujours simple de faire les bons choix.

Par Bernard Boutboul, Cabinet Gira Sic Conseil

## Le Parrain

**Jacques Lameloise** est né dans l'hôtel de ses parents le 6 avril 1947. On ne savait



pas encore que ce serait une très grande année pour les vins et pour l'avenir de la gastronomie bourguignonne. Jacques n'était pas vraiment un passionné de cuisine, pas plus que d'études. Il aimait le sport et avait le goût de la blague. C'est lui qui, à 5 ans, a eu l'idée de peindre de frais l'échelle du peintre de la maison au moment où celui-là prenait son repas, ou bien d'aller verser de l'huile sur le carrelage de la cuisine parce qu'il se "rendait compte que ça faisait glisser" !

Jacques ne s'attarda pas au lycée. Il fut décidé qu'il suivrait

l'école de cuisine de la rue Jean-Ferrandi à Paris, 2 années passées sous la direction de Jean Rouquier. Avec son CAP en poche, il part un an chez M. Ogier à L'Aubergade, à Pontchartrain, une maison sérieuse où l'on apprend la rigueur de l'organisation. Ensuite, il passe six mois chez Lucas-Carton. Jacques retrouve ensuite les traces de son grand-père. Il travaille pendant un an au Savoy à Londres. La tournée des grandes maisons se poursuit au Fourquet's en 1968 puis chez Ledoyen pendant un an et enfin chez Lasserre en 1970.

Du célèbre restaurant, Jacques se souvient, entre autres, des ortolans que commandait Salvador Dali et que les garçons de salle étaient ravis de dévorer, car le Maître se contentait de les humer...

Il se souvient aussi qu'André Malraux choisissait toujours du pigeon lorsqu'il venait. Jacques a retenu de ses années dans les grandes maisons le plaisir de satisfaire les clients les plus prestigieux. Il a appris le travail en salle, autant qu'en cuisine.

Jacques revient à Chagny en 1971, il trouve sa place en cuisine auprès de son père et du chef Fernand. Il à peu à peu apporte de nouvelles recettes, cherche des améliorations, des nouveautés, tout en respectant les plats traditionnels qui ont fait la réputation du restaurant. Il va se former à la pâtisserie de haut niveau chez Gaston Lenôtre. Il multiplie les contacts et les échanges avec ses collègues "Jeunes Restaurateurs", il sort, il goûte ce que font les autres, il apprend à mieux connaître les grands propriétaires viticulteurs de la côte de Beaune, de la côte de Nuits et de la côte chalonaise, il découvre de nouveaux talents. Plus tard, il commencera à sélectionner des vins pour les vendre sous son nom. Au restaurant de Chagny, accueilli avec le sourire, on est guidé avec douceur et sans excès, on veille sur votre bien-être, on fait tout pour que vous soyez heureux, que vous partiez satisfaits et que vous ayez envie de revenir. **Il a hérité du plaisir de faire toujours mieux.** Les Lameloise sont constants, se suivent, se ressemblent, et se bonifient. Ils sont solides et brillants. Comme le blason de Chagny qui représente un chêne et de l'or, avec cette maxime : " E solo robur, Du sol je tire ma force ".

# Le Dîner de Gala

## Jean André Charial 2\* • L'oustau de Baumanière



Ma cuisine est indissociable des baux de Provence et de cette vallée, la lumière, la pureté et la puissance de l'environnement minéral des Alpilles.

La cuisine est une introduction à la connaissance de soi. Nul besoin de mets raffinés : le croustillant d'une baguette ou le fondant d'un carreau de chocolat peuvent amplement suffire. Le Bien manger est une forme de respect de son corps.

Le cuisinier se doit de veiller à la santé des convives. Le bon et le sain participent tous deux d'une même idée de la gastronomie. La cuisine doit être une permanente invitation au bonheur.

## Jean Marc Banzo 2\* • Le Clos de la Violette

Il cuisine au gré du soleil !

Dans ses créations, il y a toute la Provence...

Les quatre saisons, les belles traditions, les souvenirs émus, les amitiés, la Méditerranée.

Dans son équipe, des émules, des admirateurs, des professionnels accomplis et passionnés.



## Wout Bru 2\* • Bistrot d'Eygalières "Chez Bru"



Maître d'hôtel et chefs de rang évoluent avec discrétion et compétences. La cuisine de Wout Bru est savante et légère, il aime pratiquer dans l'équilibre subtil chaud-froid, aigre-doux, sucré-salé, légèreté dans le gras, toujours en quête de saveurs Inconnues. Un passage aux Herbes Blanches, 3 années à l'Oustau de Baumanière, l'Auberge de Provence dans le quartier chic de Saint James à Londres et la création du Bistrot en 1997, très vite couronné de deux macarons par le célèbre guide rouge.

## Gérald Passédat 2\* • Le Petit Nice

Des femmes de la famille que je regardais enfant, cuisiner, aux grands cuisiniers chez qui j'ai forgé mon goût et appris à exprimer ma sensibilité, un point ne s'est jamais démenti : ma cuisine est d'ici, du sud, définitivement.

Du sud, cela signifie – comme Marseille- brassages liés à la culture portuaire, le carrefour, les embruns iodés qui nous viennent de loin portant tout l'imaginaire des horizons sans cesse scrutés.



# Le Menu

Foie Gras de Canard, Volaille Jaune des Landes,  
Truffes Noires en Salade Contemporaine.

*Jean André Charial 2\* • L'oustau de Baumanière*

\*\*\*

Loup de Méditerranée. Beurre d'algues,  
endives cuites & crues en salade, émulsion iodée

*Jean Marc Banzo 2\* • Le Clos de la Violette*

\*\*\*

Toasts de Pigeon aux Abats & à La Cardamome

*Wout Bru 2\* • Bistrot d'Eygalières "Chez Bru"*

\*\*\*

Fromages

*Par Robert Bedot • Maître Fromager*

\*\*\*

Douceur selon l'inspiration du Moment

*Gérald Passédat 2\* • Le Petit Nice*

*Remerciements aux Chefs qui ont amicalement participé à ce dîner et aux différents partenaires.*

## Les Intervenants par ordre alphabétique



### Anne Daumas, Fédération Nationale des Corps Gras

#### René Berard, Hostellerie Bérard

Au cour de son village natal, René Bérard, Maître Cuisinier de France vous attend pour vous faire partager son amour des produits locaux, du terroir, la cuisine des saveurs sans cesse renouvelée, dans un cadre magnifique surplombant les vignobles du Bandol : Cours de cuisine provençale. centre d'aromathérapie et spa.



#### Bernard Boutboul, Directeur Général du Cabinet Gira Sic Conseil



Né en 1957 en région parisienne, Bernard Boutboul est issu d'une famille novatrice dans la Restauration Collective dans les années 60. Après un Bac scientifique, il s'oriente vers l'alimentaire en occupant le poste de contrôleur de gestion dans une

boulangerie-pâtisserie industrielle.

Décidé à rejoindre le secteur de la restauration, il se replonge dans les études en 1981 et suit le cycle d'une école supérieure de dirigeants d'entreprises pour l'hôtellerie et la restauration.

A l'issue de cette école, il refuse des postes fonctionnels pour s'orienter vers le terrain, plutôt passionné par le contact avec les clients. Du Fast-Food à la Gastronomie en passant par la Cafétéria et la Restauration à Thème, durant quelques années, il découvre la notion de service et le respect du client. Il rejoint ensuite dès 1985 un cabinet spécialisé dans le marketing hôtelier au poste de consultant, activité qu'il exerce dans un premier temps auprès des indépendants de la profession.



Il dirige, depuis 1988, le GIRA : leader européen spécialisé dans les études et le conseil stratégiques. Il intervient dans de nombreuses conférences en France et à l'international. GIRA est régulièrement consulté par les médias sur les modes de consommation et l'évolution du secteur de la restauration.

En 1991, il co-signe un ouvrage sur l'interaction entre le marketing et les ressources humaines. En 1996, il signe un deuxième ouvrage sur les entreprises face aux exigences des consommateurs

En 2004, il co-signe un ouvrage interactif sur le site du journal de l'Hôtellerie en collaboration avec Katia Kulawick journaliste pour le Figaro et rédactrice en chef du magazine Sports et Styles du journal l'Equipe. En 2005 il co-signe une rubrique avec Nadine Lemoine dans le journal de l'Hôtellerie sur les cartes de restaurants.

En 2005 il met au point une rubrique « Market Scan » pour le magazine Néo restauration. En 2006, il innove en partenariat avec Promocash en réalisant du conseil « on line » mais également avec le salon Equip'Hôtel en direct du salon.



## Philippe Catusse, Clos St Gabriel

### Jean André Charial 2\* L'oustau de Baumanière



Je suis cuisinier-restaurateur depuis 1969 et, en tant que tel, j'ai acheté depuis bientôt 40 ans, toutes les bouteilles de la Cave d' l'Oustau (80 000 bouteilles).

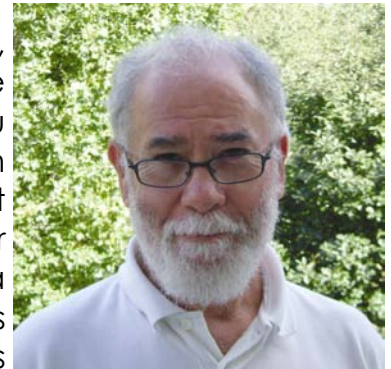
J'ai participé à toutes les dégustations destinées à sélectionner un certain nombre de vins vendus sous la marque Baumanière et un jour, j'ai eu envie, non seulement de sélectionner mais de produire un vin qui me ressemble.

J'ai eu la chance de pouvoir accomplir ce rêve et devenir viticulteur en 1987 ; 1<sup>ère</sup> vinification en 1990 à Château Romanin. Je crois donc assez bien connaître les différentes problématiques de la production et de la commercialisation du vin : stockage, bouchons, coefficients multiplicateurs, conservation...

### Jean Pierre Corbeau

Sociologue de l'alimentation à l'Université de Tours, il est Professeur de Sociologie de la consommation et de l'alimentation, il est responsable de la licence professionnelle de « Commercialisation des vins ».

Membre du Centre interdisciplinaire Cités, Territoires, Environnement, Sociétés : Unité mixte de recherche de l'Université de Tours et du CNRS et chercheur associé au Centre d'Etudes et de Recherche Travail Organisation Pouvoir, à L'Université de Toulouse-Le Mirail où il intervient également comme enseignant dans le Master Alimentation option sciences sociales appliquées à l'alimentation du Centre d'études du tourisme et des industries de l'accueil. Cofondateur de l'Institut Français du Goût, il est membre du comité scientifique de l'Observatoire CNIEL des habitudes alimentaires (OCHA) et membre du bureau de l'Association Internationale des Sociologues de Langue Française.



Il a publié de nombreux articles dans des revues scientifiques et a dirigé plusieurs numéros spéciaux de revues.

### Dominique Hauvette, Domaine Hauvette



Sur le piémont nord des Alpilles, j'ai la chance de posséder un magnifique terroir argilo-calcaire, riche en coquillages fossiles, dans la pauvreté duquel la vigne se façonne un tempérament d'exception. J'attache la plus grande importance aux soins culturaux afin d'avoir un raisin de première qualité et d'intervenir le moins possible pendant les vendanges : une belle matière première n'a besoin que d'elle-même pour exprimer toute sa beauté, ses vrais nuances. Point de clones, point de chimie dans les vignes ni dans le vin. De l'artisanat sans fioritures. Je poursuis avec obsession ma quête du terroir, recherche l'expression du

cépage, tentant d'allier finesse, complexité et élégance sans excentricité... pas toujours facile sous notre soleil ! Chaque jour je rêve que le consommateur en buvant mon vin soit emporté par une belle émotion, une vibration forte qui lui donne envie de découvrir les Alpilles.

### **Philippe Joanes, Lenôtre**



Les écoles amateurs Lenôtre, du Pavillon Elysée et de la boutique de Cannes, sont dédiées à tous les amoureux de la bonne cuisine, petits et grands, débutants ou initiés. Pour vous accompagner, une équipe de chefs formés à la conduite de groupes vous accueille pour des cours pratiques, démonstrations, réalisation d'un menu suivi d'une dégustation conviviale. Découvrir les secrets des chefs, surprendre ses clients, créer un esprit de cohésion au sein d'un groupe, ou bien tout simplement offrir un moment de plaisir, autant de bonnes raisons pour venir assister à ces cours de « haute gastronomie », signés Lenôtre !

### **Stéphane Menoret, Agence Stonfield**

Intimement liées dans tout ce qu'elles comportent comme effets de mode passagers ou traduction de réels besoins sociétaux, les nécessités d'accomplissement dans la vie privée des individus ainsi que dans leurs attentes vis



à vis du cadre professionnel suivent des évolutions généralement similaires. C'est ainsi que depuis quelques années, la multiplication et le succès des cours de cuisine auprès des particuliers se sont naturellement traduits par leur "importation" dans des événements professionnels visant à améliorer la cohésion des équipes.

Aujourd'hui devenue un classique des programmes incentives et team building, cette activité a supplanté dans le cœur des organisateurs le paint ball ou le saut à l'élastique, longtemps considérés à une lointaine époque comme des incontournables du genre. Entre temps, de nombreux ateliers, sports ou pratiques diverses avaient également connu leur heure de gloire. Pour savoir si les cours de cuisine seront amenés à subir la même versatilité du public professionnel et anticiper les éventuelles adaptations qu'ils leur faudra appliquer pour survivre, il conviendra tout d'abord de comprendre qu'elles sont au delà des effets de mode, les besoins de cette catégorie d'utilisateurs.

### **Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000**



C'est un passionné du monde du vin. Après avoir été sommelier dans plusieurs grands restaurants européens, il est depuis plusieurs années, responsable du choix et des achats des vins et des spiritueux de la société Lenôtre, mondialement connue dans le domaine de la gastronomie.

Meilleur Sommelier de France en 1990, il est élu Vice Meilleur Sommelier du Monde à Tokyo en 1995. Après 20 ans de travail et de passion, il devient Meilleur Sommelier du Monde, en octobre 2000 à Montréal. Il veut rester un des meilleurs sommeliers du monde. Il est reconnu dans de nombreux pays.

Compétent, exigeant, passionnant et convivial, Olivier se révèle, dans ses choix de vins, de bières, de spiritueux... et de leurs accords avec les mets, un champion moderne et souriant de la gastronomie mondiale et du plaisir de la table.



**Freddy Thiburce, Direction Cercles Culinaires de France** - Pôle culinaire national des produits laitiers.

Depuis deux ans, des études menées auprès des grands chefs sur le beurre et de nombreuses rencontres sur le Tour de France du Guide Champérad liées au parrainage du Trophée des Chefs de l'année ont clairement démontré que, d'Alsace en Aquitaine, de Provence en Bretagne, les plus grands chefs s'approprient le beurre comme un des monuments du patrimoine culinaire et le revendiquent également comme une source d'inspiration voire comme une signature. Indispensable à la grande cuisine, il réveille les plats les plus modestes et enchante les palais. Le beurre offre un plaisir simple : le goût ! Il a aussi toute sa légitimité en cuisson. Consommé raisonnablement, le beurre a toute sa place dans une alimentation équilibrée. Le beurre est un produit moderne, il devient symbole d'une cuisine en mouvement. Les chefs créatifs se l'approprient et le travaillent avec ingéniosité. Il faut dire que ses incroyables capacités culinaires en font un riche terrain d'expérimentation. Ainsi les usages changent, mais le goût reste. Le beurre est notre ami !

**Professeur Bernard Vialettes**, Nutritionniste - CHU de la Timone à Marseille



### **Tarif**

150 € la journée incluant :  
les 2 conférences du jour, les documents du Colloque,  
l'apéritif et le déjeuner.  
90 € le Dîner de Gala 8 Etoiles

### **Renseignements & Inscriptions**

Patrice Marty  
Star Com : 04,93,49,02,56  
[star-com@orange.fr](mailto:star-com@orange.fr)

**La presse est invité à rencontrer les Chefs  
lors des 2 apéritifs de 12h à 13h**