

## ÉVÈNEMENT

# FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE : 10 ANS DÉJÀ !

Conçu pour établir le bien-fondé d'une cuisine créative mêlant toutes les générations, le Festival de la Créativité Gastronomique célèbre en 2015 son 10<sup>e</sup> anniversaire. Michel Roth, Gilles Goujon, Éric Fréchon, Alexandre Bourdas, Stéphane Buron, Alexandre Mazzia... Dresser la liste des chefs, devenus incontournables aujourd'hui, qui ont pris part à cet événement serait une sacrée mission. Ils sont déjà plus de 200 à avoir participé à ce Festival qui porte fièrement les valeurs de la gastronomie française basées sur l'innovation, la transmission, le partage et la simplicité. Vive la créativité gastronomique !

### Recette du Festival de la Créativité Gastronomique pour le Sirha 2015, à Lyon

#### Ingrédients

- Un maître de cérémonie prestigieux : **Jean-François Piège**, accompagné d'un animateur
- **24 chefs talentueux** multigénérationnels
- Un espace de démonstration : l'espace « Cuisines en Scène » au Hall 2.2
- Un rendez-vous : **lundi 26 janvier de 10h à 18h**

#### Principe

Pour réaliser cet événement qui se révèle incontournable depuis 10 ans, il faut respecter deux principes :

- **La Créativité** : nom féminin qui décrit la capacité d'un individu ou d'un groupe à imaginer ou construire et mettre en œuvre des produits bruts, ou à découvrir une recette originale.
- **La Gastronomie** : nom féminin qui explique l'art de faire de la bonne cuisine.

Associer ces deux principes permet de mieux comprendre ce qu'est le Festival de la Créativité Gastronomique. Durant toute une journée, 24 chefs français de toutes générations vont se relayer sur scène afin d'élaborer une recette créative devant le public du Sirha. Par groupe de 6, ils vont présenter leurs inspirations, leurs techniques et leur savoir-faire dans le cadre d'échanges avec le maître de cérémonie.



#### Montage

La réalisation et le succès du Festival de la Créativité Gastronomique reposent sur un adage fort : c'est le théâtre de tous les possibles. En réunissant des chefs étoilés et chevronnés, mais aussi les talents indéniables de demain, l'événement met en lumière la créativité dans toute sa noblesse, celle qui associe l'imagination, le savoir-faire, l'innovation et le partage.

Pour partager au mieux leurs inspirations, les chefs vont échanger avec un maître de cérémonie de grand talent. Cette année, c'est Jean-François Piège, le chef doublement étoilé de Thoumieux qui vient d'ouvrir, avec sa femme, un nouvel écrin, Clover - qui sera présent, accompagné par Éric Limoncini, animateur professionnel d'événements gastronomiques.

Organisé par le magazine *Le Chef*, l'événement peut également s'appuyer sur des partenaires de confiance et de qualité. Enodis, Metro Cash & Carry France, Danone Eaux, Molinel, ou encore Lactalis. Alors, quelle plus belle et prestigieuse occasion pour transmettre les valeurs de la gastronomie actuelle, celle qui rivalise d'innovation et de créativité ?

■ Stéphane Pocardalo

#### La liste des chefs participants à l'édition 2015

- |   |  |
|---|--|
| • Julien Allano - Le Claire de la Plume, Grignon        | • Philippe Hardy - Le Mascaret, Blainville sur Mer               |
| • Pierre Augé - La Maison de Petit Pierre, Béziers      | • Ronan Kervarrec - La Chèvre d'Or, Èze                          |
| • Cyril Bonnard - La Table, Hôtel du Parc, Obernai      | • Kei Kobayashi - Restaurant Kei, Paris                          |
| • Thomas Boutin - Le Vieux Crapaud, Paris               | • Masashi Ijichi - La Cachette, Valence                          |
| • Stéphane Buron - Le Chabichou, Courchevel             | • Mickaël Meziane - La Passerelle, Issy les Moulineaux           |
| • Edward Cristaudo - Le Domaine Saint Clair, Annonay    | • Jean-Alexandre Ouaratta - Château de Bagnols, Bagnols          |
| • Stéphane Dattrino - L'Esquisse, Annecy                | • Alain Perrillat-Mercerot - Atmosphères, Le Bourget du Lac      |
| • Hervé Debeer - Auberge du Pont de la Zorn, Weyersheim | • Fabrice Roche - Le Julienas, Villefranche sur Saône            |
| • Oscar Garcia - La Table d'Uzès, Uzès                  | • Matthieu Roche - Le Semilla, Paris                             |
| • Matthieu Garrel - Le Bélisaire, Paris                 | • Julien Taurant - Le Brocard, Serpaize                          |
| • Kévin Giliams - L'Aigle d'Or, Croissy-Beaubourg       | • Arnaud Tabarec - Sea Sens, Cannes                              |
| • Mourad Haddouche - Loiseau des Vignes, Beaune         | • Yoric Tièche - La Passagère, Hôtel Belles Rives, Juan les Pins |