

Date : 15/11/11

L'Equipe de France des Arts de la Table® fait son apparition au grand complet !

115 professionnels ont créé l'événement gastronomique de l'automne lors d'une grande soirée au Westin Paris-Vendôme.



© Jeff Ropars

L'Equipe de France des Arts de la Table® au grand complet lors de la soirée du 5 novembre dernier dans le salon imérial du Westin Paris-Vendôme.

Rassembler des chefs-cuisiniers, maîtres du service et des arts de la table, producteurs de différents terroirs, et divers professionnels des métiers de bouche, est une idée qui a

a Évaluation du site

Le site du magazine professionnel L'Hôtellerie-Restauration diffuse l'actualité des professionnels de la filière, ainsi que des dossiers concernant le droit, le marketing, un espace emploi, etc.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 19

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

émergée lors de la rencontre entre Guy Etchegoinberry, MOF imprimerie, et Dominique Fabre, producteur de fromages de chèvre en Touraine, il y a maintenant quelques années. « Je compte parmi ma clientèle des chefs de grandes institutions françaises, de nombreux ministères, de restaurants, brasseries, et bistrotis parisiens. Nous travaillons ensemble depuis des années, ils sont devenus des amis bien plus que des clients. Ainsi, chaque troisième samedi du mois de mai, explique-t-il, j'organise un circuit découverte à travers la France pour tous ces professionnels ». Le dernier en date ? le pays Catalan en mai dernier où nous étions 60. Les premières démonstrations de l'Equipe ont eu lieu au SMARHT et au SIAL en 2010. Regroupant à titre bénévole tous ces professionnels, l'objectif est simple : promouvoir à travers la qualité des produits, non seulement l'art et la manière de les apprêter, mais aussi l'art et la manière de les servir et de les mettre en scène lors d'un repas.

Le 15 septembre dernier, c'est la consécration. L'association de l' « Équipe de France des Arts de la Table » a été officiellement fondée et inscrite à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI). Un coq coloré en bleu, blanc, rouge est le symbole de la marque. A ce jour, cette grande famille rassemble 70 chefs-cuisiniers ; 25 maîtres d'hôtel ; et 20 sommeliers, boulangers, pâtisseries, bouchers, primeurs – dont 18 Meilleurs Ouvriers de France.

Gala de présentation

Pour dévoiler au grand jour cette initiative, l'Equipe de France des Arts de la Table a créé l'événement le samedi 5 novembre en réalisant un grand dîner de gala au profit de l'Institut du Cerveau et de la Moelle épinière (ICM) - présidé par le professeur Saillant -, dans le salon impérial du Westin Paris-Vendôme. Un dîner exceptionnel qui a mis en lumière ce qui fait le succès des arts de la table à la française sous l'oeil conquis des 240 invités. Côté cuisine, le repas a été orchestré par **Michel Roth**, Meilleur Ouvrier de France Cuisine-Restauration, Bocuse d'Or et chef au Ritz, qui était à la tête d'une brigade de 70 chefs – répartis en 6 équipes. **Denis Férault**, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel, Maître du Service et des Arts de la Table, a organisé le service de la salle avec l'aide de 25 maîtres d'hôtel, et des élèves des lycées hôteliers Albert de Mun, d'Anthony et d'Auxerre. Au menu : Valse gourmande en quatre temps ; Déclinaison de coquilles Saint-Jacques de la baie de Morlaix ; Suprême de géline de Touraine La Dame Noire rôtie aux truffes ; Harmonie de fromages de France au lait cru et ses accompagnements ; Granny Smith confite aux parfums d'agrumes. Accompagné d'une sélection de vins pour chaque plat.

« Cela fait plusieurs mois que toutes ces personnes s'entraînent » explique Dominique Fabre. « La soirée était on ne peut plus réussie ! Notre objectif de réunir tous ces métiers est atteint ». Pour Michel Roth, même état de figure : « En tant que capitaine, c'est avec fierté et beaucoup d'émotion que j'ai retrouvé le soir du gala, tout ce qui fait l'excellence de notre travail, la qualité des produits et la cohésion de l'équipe salle-cuisine. Un moment fort qui a fait plaisir aux invités ».

La suite ? L'Equipe se prépare maintenant à présenter l'excellence des arts de la table à la française dans le monde, et auprès des centres de formation.