

ICI ON
EXCELLE!

Le Mag



**MAÎTRES
CUISINIERS
DE FRANCE,
GASTRONOMIE FRANÇAISE,
UN ART À PART ENTIÈRE**



ÉDITORIAL

Par Christian TÊTEDOIE, Président des Maîtres Cuisiniers de France



L'ASSOCIATION

- ▶ Histoire d'hier et d'aujourd'hui
- ▶ La Charte
- ▶ Rétrospective de l'année
- ▶ Les nouveaux Maîtres

À LA TABLE DES TOUT JEUNES MAÎTRES : UN HOMME, UNE FEMME

- ▶ Entretien avec Florence GALIA
- ▶ Entretien avec Nicolas CEGRETIN

À LA TABLE DES MAÎTRES RÉPUTÉS

- ▶ Entretien avec Gilles BRUNER
- ▶ Entretien avec Patrick O'CONNELL



ART CULINAIRE, VOCATION, HÉRITAGE, TRANSMISSION

- ▶ Gastronomie française, la transmission de l'excellence et d'une identité

Entretien avec Pierre WELLER, Commissions des Concours

- ▶ Parcours : être la meilleure apprentie de l'année

Entretien avec Awen FRANCESCHI, Meilleure Apprentie Cuisinière de France 2024

- ▶ La place des métiers de bouche, de la restauration et de l'hôtellerie en France

Entretien avec Joël FOURNY, Président de CMA France

- ▶ L'art de transmettre à la jeunesse et ses talents

Entretien avec Jean-François GIRARDIN, Président National de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Focus : Apprentissage, Écoles, compagnonnage, rencontres

BELLES HISTOIRES

- ▶ Un grand cuisinier dans l'Histoire de France
- ▶ Un maître cuisinier d'aujourd'hui

TECHNIQUES, OUTILS ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

► Le sous-vide, pas si simple

Entretien avec **Gérard BERTHOLON**, CENTRE DE FORMATIONS Cuisine Solutions - Créa - Sous-Vide Magazine

► La Cuisine de demain

Entretien avec **Raphaël HAUMONT**, physico-chimiste, directeur de la chaire Cuisine du futur de l'Université Paris-Saclay

Actualités : nouveaux outils, le progrès au service de l'art culinaire

SAVEURS ET PRODUITS PHARES : LA RONDE DES SAISONS

► Le choix des produits de qualité

Entretien avec **Jean-François TEDESCO**, fondateur de « Mes producteurs, mes cuisiniers »

► Travailler en synergie

Entretien avec **Didier PESCHARD**, En charge des relations partenaires

► La ronde des saisons

- Focus Produits phares nature des Maîtres cuisiniers
- Focus Produits phares visités ou revisités
- Focus Un Maître cuisinier, un producteur

DE L'ASSIETTE AU VERRE, L'ACCORD PARFAIT

► Autour du vin et autres saveurs

Entretien avec **JÉRÔME BAUER**, Président de la Confédération Nationale des producteurs de vins et eaux de vie de vin à Appellations d'Origine Contrôlées (CNAOC)

Entretien avec **Philippe FAURE-BRAC**, meilleur sommelier du monde

► Témoignages et choix de Maîtres



ARTS DE LA TABLE ET ÉCRINS FÉERIQUES

► Arts de la table, art culinaire, l'harmonie des sens et des saveurs

Entretien avec **Thierry VILOTTE**, Président, de la Confédération des Arts de la Table.

► Témoignages de Maîtres

► Le luxe s'invite à table

Entretien avec **Nicolas HOUZÉ**, Président du Comité Stratégique de la Filière Mode et Luxe.

L'orfèvrerie des grandes tables

Entretien avec **Bernadette PINET-CUOQ**, Présidente Executive. Union Française de la Bijouterie, Joaillerie, Orfèvrerie, des Pierres et des Perles

► La haute gastronomie et le luxe

Entretien avec **Jean-Paul LAFAY**, Président du CLUB DES DIRIGEANTS Hotels 4* 5* Palace

► Focus : architecture et art culinaire



DOSSIER : PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, MILLE ET UNE SAVEURS, ENTRE TERRE

► Histoire d'une légende atemporelle et éternelle

Entretien avec **La Cheffe Virginie BASSELOT**,
marraine du concours 2025, Cheffe étoilée,
Le Negresco - Nice

► L'art de la transmission, parcours étoilé

Entretien avec **Glenn VIEL**, Chef étoilé
de l'Oustau de Baumanière - Les Baux-de-Provence

► Transmettre le savoir des Maitres

Entretien avec **Philippe BOUCHER**, Chef étoilé
l'Auberge de Cassagne & Spa - Le Pontet

► Maître cuisinier : quand le territoire rayonne

Entretien avec **Sébastien ROUX**, Chef du restaurant de
l'hôtel Hyatt Regency Palais de la Méditerranée - Nice

Entretien avec **Yohan FATELA**, Chef de La Bastide -
Gordes

► Spécialités locales : coup de projecteur sur la bouillabaisse : veiller sur la tradition et la faire rayonner en cité phocéenne et au delà

Entretien avec **Christian BUFFA**, chef du le Miramar-
Marseille

► Recettes secrètes, l'art du partage

Entretien avec **Emeric CORBON**, chef du Jas - La
Roque d'Anthéron,

GASTRONOMIE FRANÇAISE À LA TABLE DE LA DIPLOMATIE

► Diplomatie culinaire, la cuisine comme ambadrice des états

Entretien avec **Christian GARCIA**, Président du Club
des Chefs des Chefs, Chef, Palais princier de Monaco

► Focus sur le chef d'une haute institution : La gastronomie française, et le rayonnement de la France

Entretien avec **Fabrice DESVIGNES**, Palais de L'Élysée
La découverte de la France

► Entretien avec **Laurent STEFANINI**,

Ancien ambassadeur de France à Monaco, directeur de
l'ouvrage « A la table des diplomates », ancien chef du
protocole

TOUR DU MONDE : BONNES TABLES DES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE À L'ÉTRANGER

► La gastronomie française et le luxe à l'international

Entretien avec **Menad BERKANI**, Le Grand Kempinski
Hotel Shanghai,
Entretien avec **Gaël CRUCHET**, The Ritz Carlton
Washington DC

► Gastronomie française, rayonnement d'un art de vivre

Entretien avec **Gérald HIRIGOYEN**,
Restaurant Piperade, Californie

Entretien avec **Alain ROUSSEL**,
Restaurant La Ferme Maryland

SOLIDARITÉ & PARTAGE

► Le repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco, un art de vivre

Entretien avec **Pierre SANIER**, Directeur de L'Institut
Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
(l'IEHCA)

► Focus actions solidaire des Maitres

► Focus : actions préservation de la planète

► AGENDA

ICI ON EXCELLE!
Le Mag est une édition

Nyp Médias

ICI ON EXCELLE!
en diffusion sur

