

www.parisdeschefs.com

PARISDESCHEFS

FOOD+DESIGN

Maison de la Mutualité
24, rue Saint-Victor - 75005 Paris
Métro : Maubert Mutualité (ligne 10)

De 11h à 20h
From 11am to 8pm

UN ÉVÉNEMENT
AN EVENT

MAISON
& OBJET
PARIS

22-23-24 JAN. 2012
MAISON DE LA MUTUALITÉ
PARIS 5^{EME}



PARISDESCHEFS

FOOD+DESIGN

*DUOS DE CRÉATION
EN LIVE!*

DERNIÈRE MISE À JOUR DES PROGRAMMES !
LAST UPDATING OF PROGRAMMES!
DUOS DE CRÉATION & L'ATELIER

PROGRAMME

PARISDESCHEFS

FOOD+DESIGN

KitchenAid
PARTENAIRE OFFICIEL / OFFICIAL PARTNER

UN ÉVÉNEMENT
AN EVENT



PROGRAMME

DUOS DE CRÉATION
EN LIVE!*

animés par / presented by
Julie ANDRIEU + Andrea PETRINI

AMPHITHÉÂTRE

En collaboration avec / in collaboration with
peacefulchef

* Duos de création en direct / Live creative duos.

3 JOURS DE DUOS EN DIRECT ! / 3 DAYS OF LIVE DUOS!

PARIS DES CHEFS se réserve la possibilité de modifier les intervenants pour cet événement.
PARIS DES CHEFS reserves the right to modify the participants at this event.

DIMANCHE 22 JANVIER / SUNDAY JANUARY 22ND

* Présentation du projet « Design sur un plateau » de la Milk Factory / A presentation of the "Design on a Platter" project from Milk Factory

> 12h – 12h40 / 12pm – 12.40pm

Alex ATALA

(D.O.M Restaurant, São Paulo, Brésil / Brasil)

+ **Fernando & Humberto CAMPANA**

(designers, Brésil / Brasil)

> 12h50 – 13h30 / 12.50pm – 1.30pm

Blaine WETZEL

(Willows Inn, Seattle, USA)

+ **Gene TAGABAN**

(comédien / actor USA)

> 13h40 – 14h20 / 1.40pm – 2.20pm

Albert ADRIA (Tickets, Barcelone, Espagne / Spair)

+ **Ester LUESMA MAYMO**

& **Francisco Javier VEGA ORTEGA**

(designers, Espagne / Spair)

> 14h30 – 15h10 / 2.30pm – 3.10pm

Bertrand GRÉBAUT

(Septime, Paris, France)

+ **Thomas JUMIN** (graphiste / graphic designer

vidéaste / video director France)

> 15h30 – 16h10 / 3.30pm – 4.10pm

Björn FRANTZÉN

(Frantzén & Linderberg, Stockholm, Suède / Sweden)

+ **Edvard EKLIND**

(boucher / butcher Suède / Sweden)

> 16h20 – 17h00 / 4.20pm – 5pm

Enrico CRIPPA

(Piazza Duomo, Alba, Italie / Italy)

+ **Valerio BERRUTI**

(peintre / painter Italie / Italy)

> 17h10 – 17h50 / 5.10pm – 5.50pm

Josean ALIJA

(Nerua, Bilbao, Espagne / Spain)

+ **Mikel CORTABITARTE** (designer,

graphiste / graphic designer, Espagne / Spain)

> 18h – 18h40 / 6pm – 6.40pm

Daniel PATTERSON

(Coi, San Francisco, USA)

+ **Invité surprise / Surprise guest**

> 18h50 – 19h30 / 6.50pm – 7.30pm *

Cécile CAU (journaliste culinaire, Paris, France)

+ **Caroline FURSTOSS** (Thoumieux, Paris, France)

+ **Germain BOURRÉ** (designer, Paris, France)

LUNDI 23 JANVIER / MONDAY JANUARY 23RD

> 12h – 12h40 / 12pm – 12.40pm

Mikael JONSSON

(Hedone, Londres, Grande Bretagne / UK)

+ **Richard HAUGHTON**

(photographe / photographer Grande Bretagne / UK)

> 12h50 – 13h30 / 12.50pm – 1.30pm

Fulvio PIERANGELINI

(Forte Hotels, Rome, Italie / Italy)

+ **Massimiliano FUKSAS**

(architecte / architect, Italie / Italy)

> 13h40 – 14h20 / 1.40pm – 2.20pm

Yannick ALLÉNO

(Le Meurice, Paris, France)

+ **Alain MOATTI**

(architecte / architect France)

> 14h30 – 15h10 / 2.30pm – 3.10pm

Anne-Sophie PIC

(Maison Pic, Valence, France)

+ **Carole BOUQUET**

(comédienne / actress, France)

> 15h30 – 16h10 / 3.30pm – 4.10pm

Frédéric e. GRASSER-HERMÉ

(Penseur en nourriture / Food thinker Paris, France)

+ **François BERLÉAND**

(comédien / actor France)

> 16h20 – 17h00 / 4.20pm – 5.00pm

David TOUTAIN

(Agapé Substance, Paris, France)

+ **François-Xavier DEMAISON**

(comédien / actor France)

> 17h10 – 17h50 / 5.10pm – 5.50pm

David KINCH

(Manresa, San Francisco, USA)

+ **Wynton MARSALIS**

(musicien / musician, USA)

> 18h – 18h40 / 6pm – 6.40pm

Alexandre GAUTHIER

(La Grenouillère, La Madelaine sous Montreuil, France)

+ **Bruno MANTOVANI**

(compositeur / composer, France)

> 18h50 – 19h15 / 6.50pm – 7.15pm

+ **Maxime BILET**

(chef assistant, France)

MARDI 24 JANVIER / TUESDAY JANUARY 24TH

> 12h – 12h40 / 12pm – 12.40pm

Armand ARNAL

(La Chassagnette, Arles, France)

+ **Benoît MILLOT**

(réalisateur / director France)

> 12h50 – 13h30 / 12.50pm – 1.30pm

Sean BROCK

(Husk Restaurant, Charleston, USA)

+ **Jeff SCOTT**

(artiste / artist USA)

> 13h40 – 14h20 / 1.40pm – 2.20pm

Alain PASSARD

(L'Arpège, Paris, France)

+ **Guillaume GALLIENNE** (comédien / actor

auteur / author metteur en scène / director France)

> 14h30 – 15h10 / 2.30pm – 3.10pm

Christophe SAINTAGNE

(Plaza Athénée, Paris, France)

+ **Pierre TACHON**

(graphiste / graphic designer France)

> 15h30 – 16h10 / 3.30pm – 4.10pm

Franco ALIBERTI

(Restaurante Vite, Coriano, Italie / Italy)

+ **Riccardo COTARELLA**

(œnologue / œnologist Italie / Italy)

16h20 – 17h00 / 4.20pm – 5pm

David ZUDDAS

(DZ'Envies, Dijon, France)

+ **Romain PAREJA**

(tatoueur / tattoo artist France)

> 17h10 – 17h50 / 5.10pm – 5.50pm

Virgilio MARTINEZ

(Central Restaurante, Lima, Pérou / Peru)

+ **Gonzalo FIGARI**

(publiciste / publicist Espagne / Spain)

> 18h – 18h40 / 6pm – 6.40pm

+ **Marc BRETILLOT**

(Designer culinaire / France)



© DR

Alex ATALA

Après un apprentissage européen en Italie, en Belgique et en France, Alex Atala revient à Sao Paulo en 1994 pour appliquer ses savoir-faire à la cuisine brésilienne. Chef impliqué dans la mise en valeur d'ingrédients rares provenant de l'Amazonie, il a déjà participé au Salone del Gusto Slow Food, ainsi qu'à Cook it Raw. Son restaurant D.O.M. a été classé 7^e lors du classement des 50 Best du magazine *Restaurant* en 2011.

After apprenticing in Europe, in Italy, Belgium and France, Alex Atala returned to São Paulo in 1994 to apply his craftsmanship to Brazilian cuisine. As a chef committed to championing rare ingredients from Amazonia, he has taken part in the Salone del Gusto Slow Food as well as Cook it Raw. His restaurant D.O.M. was ranked 7th on the 50 Best list by *Restaurant* magazine in 2011.

D.O.M. restaurant
Rua Barao de Capanema 549,
Jardins Sao Paulo. Brésil/Brazil



© Fernando Lucio

Fernando & Humberto CAMPANA

Les créations des frères brésiliens Fernando et Humberto Campana sont à base de produits de recyclage et inspirées de leur pays d'origine. Leur savoir-faire et leur inventivité ont poussé les plus grands musées du monde, comme le MoMA de New York, à s'intéresser à leur travail, dans le cadre d'expositions ou de collections permanentes. Enseignants en design à São Paulo, ils ont également participé à des ateliers de réflexion internationaux sur le thème de la transformation de la matière.

The designs of Brazilian brothers Fernando and Humberto Campana are based on recycled products and inspired by their native land. Their craftsmanship and inventiveness led the greatest museums in the world, such as the MoMA in New York, to take an interest in their work, in shows or permanent collections. They teach design in São Paulo and have also participated in international intellectual workshops on the theme of transforming materials.

www.campanas.com.br



© DR

Blaine WETZEL

Installé sur l'île de Lummi, à quelques heures au nord de Seattle, Blaine Wetzel signe une cuisine inspirée. Dans l'esprit du Noma de René Redzepi, chez qui le jeune chef de 25 ans a fait son apprentissage, les ingrédients se caractérisent par une fraîcheur incontournable : c'est une célébration des saisons et du terroir à laquelle Blaine Wetzel invite quotidiennement dans son restaurant le Willows Inn.

On Lummi Island, several hours north of Seattle, Blaine Wetzel produces inspired cuisine. In the spirit of Rene Redzepi's Noma, where the young 25-year-old chef apprenticed, the ingredients are characterized by their indispensable freshness. A celebration of the seasons and terroir, offered daily by Blaine Wetzel at his restaurant the Willows Inn.

Willows Inn
2579 West Shore Drive, Lummi Island,
WA 98262. USA



© DR

Gene TAGABAN

Conteur et artiste performeur de talent, originaire d'Alaska, Gene Tagaban porte en lui l'héritage amérindien des Cherokees, Tlingit et Filipino. Ses créations se basent sur des histoires ancestrales propres à susciter le rêve. Le rire et l'apprentissage lui paraissent alors indissociables : c'est à travers la danse, la musique et le chant qu'il anime des ateliers de prévention sur des sujets sensibles tels que le rapport à l'autre, la communication ou la conscience de soi.

A talented storyteller and performance artist from Alaska, Gene Tagaban bears the Amerindian heritage of the Cherokees, Tlingits and Filipinos within him. His designs are based on ancestral stories that evoke dreams. Laughter and learning seem intertwined for him: through dance, music and singing, he leads awareness workshops on sensitive subjects like the relationship to others, communication, and self-awareness.

www.genetagaban.com



© DR

Armand ARNAL

Armand Arnal a travaillé durant sept ans à New York dans le restaurant d'Alain Ducasse, pour qui il lance également les restaurants au Maroc, aux États-Unis ou encore en Australie. Depuis 2006, on peut le retrouver aux commandes du restaurant La Chassagnette, à Arles, qui propose une cuisine biologique et diététique. Armand Arnal y propose alors des plats à base de produits frais et goûteux, le tout dans le respect du rythme des saisons.

Armand Arnal worked for seven years in New York in Alain Ducasse's restaurant, going on to launch restaurants in Morocco, the US, and Australia for the international chef. Since 2006, he can be found at the helm of the restaurant La Chassagnette in Arles, which offers organic, dietetic cuisine. Armand Arnal prepares dishes made from fresh, tasty, seasonal products.

La Chassagnette
Le Sambuc, 13200 Arles. France



© DR

Benoît MILLOT

Responsable de la direction artistique du magazine *Garum* d'Armand Arnal, Benoît Millot est avant tout un graphiste parisien qui officie au Potager Design. Il multiplie les casquettes : graphisme, photographie, films, il est architecte de formation. En 2011, il a remporté le Grand Prix Auguste Lumière – meilleure production audiovisuelle dans le cadre du festival du Creusot, récompensant ainsi Be Linen, son travail sur le thème du lin en tant que matière vivante.

The art director for Armand Arnal's magazine *Garum*, Benoît Millot is first and foremost a Paris graphic designer who oversees Potager Design. He wears many hats: graphic design, photography, films, and he is a trained architect. In 2011, he won the Auguste Lumière Grand Prize for best audiovisual production at the Creusot festival for Be Linen, his work on the theme of linen as a living material.

www.lepotagerdesign.com



© DR

Albert ADRIA

Chargé de concevoir toute la pâtisserie d'El Bulli pendant douze ans, Albert Adria a travaillé par la suite, avec Oriol Castro, au processus de recherches en amont de la création des recettes du restaurant au sein d'El Taller à Barcelone. Auteur de plusieurs ouvrages de pâtisseries dont le magnifique *Natura*, Albert Adria vient d'ouvrir avec Ferran deux établissements : Tickets, un bar à tapas et 41°, un bar à cocktails.

In charge of conceiving all of El Bulli's desserts for twelve years, Albert Adria then worked with Oriol Castro on a process of background work in creating the restaurant's recipes at El Taller in Barcelona. The author of several dessert cookbooks, including the magnificent *Natura*, Albert Adria has just opened two new spots with Ferran: a tapas bar, Tickets, and 41°, a cocktail bar.

Tickets - Avinguda Paral·lel 164,
08015 Barcelona. Espagne/Spain



© DR

Ester Luesma MAYMÓ & Francisco Javier VEGA ORTEGA

Au croisement de l'art et du design, le travail d'Ester Luesma et de Javier Vega est aussi un produit de l'artisanat. En tant que spécialistes du verre, ils réalisent des pièces uniques dans leur atelier installé au cœur de Barcelone depuis 1991. La réutilisation de résidus de verre provenant d'autres ateliers marque leur engagement dans une démarche de recyclage. À partir de 2004, ils ont collaboré avec le célèbre restaurant El Bulli de Ferran Adria pour des séries d'assiettes époustouflantes.

At the crossroads of art and design, the work of Ester Luesma and Javier Vega is also artisan work. As glass specialists, they make unique pieces in their workshop, situated in the heart of Barcelona since 1991. Reusing glass residue from other workshops shows their commitment to an approach based on recycling. Starting in 2004, they collaborated with Ferran Adria's famous restaurant El Bulli to make series of mind-blowing plates.

www.luesmavega.com



© C. Fayette

Bertrand GRÉBAUT

Des ingrédients simplement travaillés avec finesse, préparés dans sa cuisine ouverte sur la salle, voici le secret de Septime, le restaurant que Bertrand Grébaud a ouvert à Paris au printemps 2011. Il en résulte des créations fraîches et précises qui en font la nouvelle coqueluche des foodies parisiens, comme cette tarte régressive au petit-suisse et à la vanille accompagnée de granité au citron et de lemon curd.

Simple ingredients treated with finesse, prepared in an open kitchen giving onto the dining room—that is the secret to Septime, the restaurant Bertrand Grébaud opened in Paris in the spring of 2011. The result includes fresh, precise creations which have become the new darling of Paris's foodies, such as a little cream cheese-vanilla tart with lemon granita and lemon curd.

Septime - 80, rue de Charonne
75011 Paris. France



© DR

Thomas JUMIN

Le graphiste et vidéaste parisien Thomas Jumin a coécrit le livre *Paul Chemetov : architectures 1964/2005* avec le petit-fils et homonyme du célèbre architecte pour une vue d'ensemble singulière de son travail. Il est l'un des talents de l'agence H Represents et maîtrise aussi bien la création de documents de communication à la typographie originale que la mise en place d'effets visuels, notamment dans les films *Babylon A. D.* de Mathieu Kassovitz et *Notre jour viendra* de Romain Gavras.

The Paris-based graphic and video artist Thomas Jumin co-wrote the book *Paul Chemetov: Architectures 1964-2005* with the grandson and namesake of the famous architect, offering a unique overview of his work. He is one of the talents at the H Represents agency and masters communications documents with original typography as well as producing visual effects, notably in the films *Babylon A. D.* by Mathieu Kassovitz and *Notre jour viendra* by Romain Gavras.

<http://machinemolle.com>



© Robert Hono

Enrico CRIPPA

Après Milan, Cannes et Paris, Enrico Crippa part trois ans au Japon pour l'ouverture du restaurant de Gualtiero Marchesi, à Kobe. Installé depuis 2005 à Alba, dans sa Piazza del Duomo, Enrico Crippa livre une cuisine toute en équilibre et en harmonie, clairement inspirée de son expérience japonaise. Le succès est au rendez-vous puisqu'il ne reçoit pas moins de deux étoiles au *Guide Michelin* en l'espace d'à peine cinq ans.

After Milan, Cannes and Paris, Enrico Crippa left for Japan for three years for the opening of Gualtiero Marchesi's restaurant in Kobe. Since 2005, he has been settled in Alba, where at Piazza del Duomo, he offers perfectly balanced, harmonious cuisine clearly inspired by his experience in Japan. Success was in store, and he has been awarded no fewer than two stars by the *Michelin guide* in the space of just five years.

Piazza Duomo - Piazza Risorgimento,
4 12051 - Alba (Cn). Italie/Italy



© DR

Valerio BERRUTI

Âgé de 34 ans, Valerio Berruti vit et travaille dans une ancienne église du XVII^e siècle, au cœur de la région du Piémont. Diplômé en critique d'art de l'université de Turin, il est aussi peintre, dessinateur et sculpteur. Ses œuvres, principalement sur le thème de la vie quotidienne et des liens familiaux, ont déjà voyagé de Tokyo à Belgrade, de New York à Séoul en passant par Paris et Rome. En 2009, il a participé à la Biennale de Venise, en collaboration avec le chanteur Paolo Conte.

At the age of 34, Valerio Berruti lives and works in a former 17th century church in the heart of the Piedmont region. With a degree in art criticism from the University of Turin, he is also a painter, draughtsman, and sculptor. His works, mainly on the theme of daily life and family ties, have already traveled from Tokyo to Belgrade, from New York to Seoul, by way of Paris and Rome. In 2009, he took part in the Venice Biennale, in collaboration with singer Paolo Conte.

www.valerionberruti.com



© DR

Josean ALIJA

À 33 ans, Josean Alija est réputé pour son minimalisme désarmant, son inventivité, développée un temps à El Bulli, et sa sensibilité : à partir d'ingrédients locaux, mêlés d'une touche d'exotisme, il conçoit des plats dont le goût surprend par sa finesse. De par sa subtilité et son jeu sur les textures, sa cuisine possède également des qualités diététiques.

At 33, Josean Alija has a reputation for disarming minimalism and inventiveness, developed during his time at El Bulli, and for his sensitivity: using local ingredients, mixed with a dash of exoticism, he creates dishes that are surprisingly delicate in flavor. The subtlety and play with textures also give his cooking dietic qualities.

Guggenheim - Avda. Abandoibarra n° 2,
48001 Bilbao, Vizcaya. Espagne/Spain



© DR

Mikel CORTABITARTE

Formé au design à Bilbao, New York et San Francisco, Mikel Cortabitarte met les nouvelles technologies au service de sa créativité. C'est à travers de multiples expériences de graphisme en agences de communication, mais aussi dans l'aviation chez Mexicana Airlines, qu'il s'est spécialisé en packaging et en branding. Intéressé par le lien entre art et technologie, il est aujourd'hui responsable de la communication chez CBT, une agence espagnole qui mène des projets intuitifs grâce au multimédia.

After studying design in Bilbao, New York and San Francisco, Mikel Cortabitarte uses new technologies to aid his creativity. Through varied experiences in graphic design for communications firms as well as aviation companies like Mexicana Airlines, he came to specialize in packaging and branding. His interest in the ties between art and technology led to his current position as head of communications for CBT, a Spanish firm working on intuitive multimedia projects.



© DR

Daniel PATTERSON

Élu meilleur chef de l'année 2010 par les lecteurs du célèbre site américain Eater, Daniel Patterson présente une cuisine californienne et contemporaine : de saison, elle fait l'objet d'un travail sur la matière du produit, comme en témoigne l'intérêt du chef pour le yuba, mais aussi sur les parfums grâce aux huiles essentielles. Il contribue occasionnellement à plusieurs magazines américains de renom comme le *NY Times* et *Food & Wine*.

Named best chef of the year in 2010 by readers of the famous American website Eater, Daniel Patterson presents contemporary California cuisine: seasonal fare that works closely with the ingredients, as can be seen in the chef's interest in yuba, as well as scents from essential oils. He occasionally contributes to renowned American publications like *The New York Times* and *Food & Wine*.

Coi - 373 Broadway, San Francisco,
CA 94133. USA



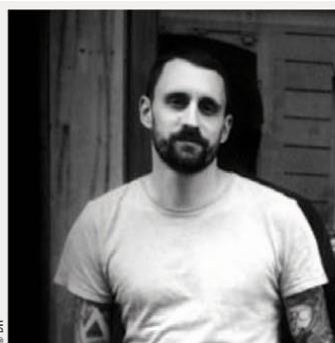
© Marelys Luthios

David ZUDDAS

Après avoir travaillé chez Jean-Paul Jeunet et les frères Pourcel, David Zuddas ouvre son second établissement au printemps 2008 : DZ'Envies, sur la place du marché de Dijon. Ce bistro contemporain propose une cuisine déconcertante à la manière d'une invitation au voyage : ses séjours tous les ans au Japon et son inspiration, qui passe par l'utilisation de produits de Bourgogne, saupoudrée de touches du Maghreb, font de lui un chef à part.

After working for Jean-Paul Jeunet and the Pourcel brothers, David Zuddas opened his second establishment in the spring of 2008: DZ'Envies, on the main market square in Dijon. The contemporary bistro offers disconcerting cuisine as a kind of invitation on a journey: his yearly trips to Japan and his inspiration, which includes using products from Burgundy with a sprinkling of North Africa, make him a chef unlike others.

DZ'Envies - 12, rue Odebert
21000 Dijon. France



© DR

Romain PAREJA

C'est avec un homme tel que Romain Pareja que l'expression d'artiste tatoueur prend tout son sens. Après avoir œuvré durant plus de cinq ans pour le célèbre Tin-tin, cet ancien skateur de 34 ans, spécialiste de la peau, a désormais une boutique parisienne nommée Hand in Glove Tattoo Shop. Ses talents d'illustrateur le poussent à s'intéresser à des projets comme l'ouvrage *East of the Adriatic - Journal des Balkans* de Scott H. Bourne pour lequel il a réalisé des figures sur le thème mythologique.

A man like Romain Pareja gives the expression "tattoo artist" its full meaning. After working for over five years for the famous Tin-tin, the 34-year-old former skater who specializes in skin, now has a Paris spot called Hand in Glove Tattoo Shop. His talents as an illustrator led to an interest in projects like Scott H. Bourne's *East of the Adriatic - Journal des Balkans* for which he made figures on a mythological theme.

<http://handinglovetattoo.com>



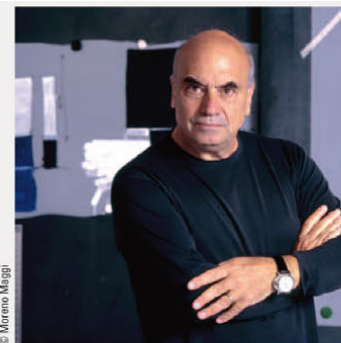
© DR

Fulvio PIERANGELINI

Aujourd'hui consultant pour le groupe hôtelier Rocco Forte, Fulvio Pierangelini a une belle carrière à son actif : il a passé trente ans en Toscane, à disséminer sa cuisine poétique au gré des plats qu'il préparait dans son restaurant Il Gambero Rosso. Adeptes des bons produits, il les fait parler en les plaçant tout en contraste dans un jeu subtil sur les cuissons et les textures.

Now a consultant for the hotel group Rocco Forte, Fulvio Pierangelini has had a fine career: he spent thirty years in Tuscany spreading his poetic cuisine through dishes he prepared at his restaurant Il Gambero Rosso. His love for good products led him to let them speak in contrasts, with a subtle play on cooking times and textures.

Rocco Forte Hotels - Le Jardin de Russie
Via del Babuino 9, 00187 Rome. Italie/Italy



© Moreno Maggi

Massimiliano FUKSAS

Le point commun entre la boutique Armani de la 5th Avenue de New York et l'UFR de Lettres de l'université de Brest ? Massimiliano Fuksas, leur architecte d'origine lituanienne, diplômé de l'université de Rome. Directeur de la Biennale de Venise en 2000, il travaille désormais entre la capitale italienne, Paris et Shanghai. Privilégiant la fonctionnalité de ses projets, il ne se laisse pas contraindre par la géométrie, ce qui donne des créations dynamiques et vivantes.

What does the Armani store on 5th Avenue in New York have in common with the literature department at the University of Brest? Massimiliano Fuksas, their Lithuanian-born architect, a graduate of the University of Rome. After taking the reins as director of the Venice Biennale in 2000, he has worked between the Italian capital, Paris and Shanghai. Privileging the functionality of his projects, he does not feel constrained by geometry, which produces dynamic, lively designs.

www.fuksas.it



Yannick ALLÉNO

Chef parisien par excellence, Yannick Alléno a construit sa carrière au cœur de restaurants prestigieux : du Lutétia à l'hôtel Scribe, il est aux commandes du Meurice depuis 2003, pour lequel il décroche une troisième étoile en 2007. Pour son restaurant parisien, il puise son inspiration dans le terroir d'Île-de-France. Il développe aujourd'hui son savoir-faire au Maroc, à Dubaï et plus récemment Beyrouth.

A Parisian chef par excellence, Yannick Alléno has built his career in prestigious restaurants, from the Lutétia to the Hôtel Scribe. He has been at the helm of Le Meurice since 2003, garnering a third Michelin star in 2007. For his Paris restaurant, he draws inspiration in the terroir of the region. He is now expanding his craftsmanship into Morocco, Dubai, and more recently Beirut.

Le Meurice - 228, rue de Rivoli, 75001 Paris, France



Alain MOATTI

L'architecte Alain Moatti, associé à partir de 2001 à Henri Rivière, disparu en 2010, a cosigné des projets d'exception tels que la Cité Internationale de la Dentelle et de la Mode à Calais, le musée des écritures du monde à Figeac ou l'aménagement des boutiques d'Yves Saint Laurent. L'agence Moatti-Rivière s'apprête à honorer un chantier très prestigieux qui débute au printemps prochain : la rénovation du premier étage de la Tour Eiffel pour lequel un sol en partie vitré sera installé.

Architect Alain Moatti, an associate of Henri Rivière from 2001 until the latter's death in 2010, has co-designed exceptional projects, such as the Cité Internationale de la Dentelle et de la Mode in Calais, the museum of world writings in Figeac, and the development of Yves Saint Laurent boutiques. The Moatti-Rivière agency is preparing to honor a very prestigious project that will begin this spring: renovating the first level of the Eiffel Tower, for which a partially glass floor will be installed.

www.moatti-riviere.com



Anne-Sophie PIC

L'histoire d'Anne-Sophie Pic est celle d'une destinée d'exception : fille et petite-fille de chefs trois étoiles, elle obtient à son tour la précieuse distinction en 2007 et est élue en avril 2009 « Meilleure femme chef au monde » par le prix Veuve Clicquot. Installée à Valence depuis les années 30, la maison qu'elle dirige propose des plats raffinés, mêlant tradition et modernité comme le bar de ligne au caviar « Jacques Pic », selon la recette de son père, ou très récemment la « betterave plurielle » associant des betteraves de différentes provenances à la saveur du café Blue Mountain.

Anne-Sophie Pic's story is one of an exceptional destiny. The daughter and granddaughter of three-star chefs, she herself attained that precious status in 2007 and in April 2009 was elected "Best Female Chef in the World" by the Veuve Clicquot prize. Established in Valence in the 30's, the restaurant she oversees offers refined dishes that mix tradition and modernity, such as a "Jacques Pic" line-caught bass with caviar, a recipe of her father's, or more recently, the "plural beet", combining beets of different origins with the taste of Blue Mountain coffee.

Maison Pic - 285, avenue Victor Hugo, 26000 Valence. France



Carole BOUQUET

Lumineuse et élégante, Carole Bouquet a toujours incarné l'idéal féminin. De son premier rôle chez Luis Buñuel à Impardonnables d'André Téchiné, en passant par son apparition en James Bond Girl, on la retrouve tout au long de sa carrière tant dans des films d'auteurs que dans des productions grand public. L'actrice, engagée dans la défense des droits de l'enfant, produit le vin Sangue d'Oro sur l'île de Pantelleria, au large de la Sicile. Elle est Commandeur des Arts et des Lettres depuis 2011.

Luminous and elegant, Carole Bouquet has always embodied the feminine ideal. From her first role for Luis Buñuel to André Téchiné's Impardonnables by way of an appearance as a James Bond girl, she can be found throughout her career in auteur films as well as mass market productions. The actress, who is committed to defending children's rights, produces the wine Sangue d'Oro on the island of Pantelleria, off Sicily. She was bestowed with the title Commandeur des Arts et des Lettres in 2011.



Frédérick e. GRASSER-HERMÉ

D'une inventivité débordante, Frédérick e. Grasser-Hermé est la première à oser le poulet caramélisé au cola à la carte de son restaurant. Publicitaire jusqu'à ses 30 ans, elle tombe dans la cuisine comme en religion, en faisant voler les codes en éclats. Celle qui se définit comme une « anarchifoodieuse », doublée d'une « artifoodeuse » a signé une vingtaine d'ouvrages culinaires, dont *La cuisinière du cuisinier* avec Alain Ducasse. Elle y propose une peau de lait gourmande à la vanille.

Brimming with inventiveness, Frédérick e. Grasser-Hermé was the first to dare serving Coca-Cola caramelized chicken in a restaurant. An ad exec until she was 30, she converted to cooking as though to a new religion, destroying the traditional codes in the process. She defines herself as an "anarchifoodie" as well as an "artifoodie" and has written some twenty cookbooks, including *The Cook's Stove* with Alain Ducasse. It contains a recipe for gourmet vanilla-infused milk skin.

www.superettefegh.com



François BERLÉAND

Le regard grave et rêveur, François Berléand, bientôt 60 ans, est un acteur reconnu du cinéma français. Habitué à jouer les mauvaises graines, il a reçu en 2000 le César du Meilleur Acteur pour un second rôle dans le film *Ma petite entreprise*, suivi de l'Étoile d'or pour son rôle dans *Mon Idole* de Guillaume Canet en 2003. C'est au théâtre qu'il exprime actuellement tout son talent dans la pièce de Sacha Guitry, *Quadrille*, en compagnie de Pascale Arbillot et Florence Pernel.

With his serious, pensive gaze, François Berléand, nearing 60, is a renowned French film actor. Used to playing bad seeds, in 2000 he won the César award for Best Actor for a supporting part in the film *Ma petite entreprise*, followed by the gold Star for his role in Guillaume Canet's *Mon Idole* in 2003. He is currently showcasing his talent in the theater in the Sacha Guitry play *Quadrille*, alongside Pascale Arbillot and Florence Pernel.



David KINCH

Installé au sud de San Francisco, à Los Gatos, dans un décor élégant et confortable à la fois, David Kinch propose une cuisine dynamique avec des ingrédients de première qualité, dans l'esprit fresh food de Californie. Adepte de la simplicité, il sait se laisser porter par son imagination façonnée par son expérience new-yorkaise de quatre ans à *The Quilted Giraffe*. C'est donc un chef sensible, dans une démarche hédoniste confirmée.

Located south of San Francisco in Los Gatos, with decor that is both elegant and comfortable, David Kinch's restaurant offers dynamic cuisine with top-quality ingredients, in the California fresh food spirit. A master of simplicity, he knows how to let his imagination guide him, shaped as it was by the experience of four years at the *Quilted Giraffe* in New York. He is a sensitive chef, with a decidedly hedonistic approach.

Manresa - 320 Village Lane, Los Gatos, CA 95030. USA



Wynton MARSALIS

Trompettiste et compositeur américain, Wynton Marsalis a su tirer partie des héritages en matière de jazz pour en faire la synthèse avec son imaginaire personnel. Ainsi, son exploration du patrimoine musical l'a dirigé vers le répertoire baroque jusqu'aux compositions les plus contemporaines. Il a signé des créations engagées sur les thèmes de la ségrégation raciale et de l'esclavage. En 1997, il est le premier musicien de jazz à décrocher le prix Pulitzer pour son oratorio *Blood On the Fields*.

An American trumpet player and composer, Wynton Marsalis has drawn on that country's jazz heritage and combined it with his own personal imagination. His exploration of musical heritage led him toward the baroque repertoire as well as more contemporary compositions. He has produced socially active creations on the themes of racial segregation and slavery. In 1997, he was the first jazz musician to win the Pulitzer Prize, for his oratorio *Blood On the Fields*.

<http://wyntonmarsalis.com>



© Thea Toutain

David TOUTAIN

Tout juste âgé de 30 ans, le jeune chef David Toutain impressionne déjà par son expérience : non content d'avoir travaillé à L'Arpège, l'Ambroisie ou encore chez Pierre Gagnaire, c'est chez Marc Veyrat, dans le rôle de second, que lui viendra son goût pour les herbes sauvages. Il s'est récemment posé à Paris pour orchestrer savamment à visage découvert un jeu sur les matières, dans le très prisé Agapé Substance.

Just 30, the young chef David Toutain already has impressive experience under his belt. Not satisfied with having worked at L'Arpège, L'Ambroisie and even Pierre Gagnaire, it was in the kitchens of Marc Veyrat, as second in command, that he acquired a taste for wild herbs. He has recently landed in Paris to work unmasked at skillfully orchestrating his play with materials, in the very highly regarded Agapé Substance.

Agapé Substance - 66, rue Mazarine,
75006 Paris. France



© DR

François-Xavier DEMAISON

Diplômé de Sciences-Po, François-Xavier Demaison quitte une carrière dans le domaine fiscal en pleine ascension en 2001, à l'âge de 28 ans, pour se consacrer à l'art de la scène. Il devient tour à tour humoriste, homme de théâtre et acteur en enchaînant les personnages secondaires jusqu'en 2008, quand Antoine de Caunes lui offre son premier rôle d'envergure. Dans le film Coluche, l'histoire d'un mec, son interprétation du rôle-titre lui vaut une nomination au César du Meilleur Acteur en 2009.

A graduate of the prestigious Institut des Sciences Politiques, François Xavier Demaison left a career in the fiscal world as it was booming in 2001, at the age of 28, to devote himself to the stage. He became a comedian, then an understudy, and finally an actor, playing supporting roles until 2008, when Antoine de Caunes offered him his first meaty part. In the film Coluche, l'histoire d'un mec, his acting in the lead role won him a nomination for Best Actor at the Césars, France's Oscars, in 2009.



© DR

Nathan MYHRVOLD

Après avoir travaillé durant 14 ans aux côtés de Bill Gates chez Microsoft, Nathan Myhrvold, passionné de cuisine française, a ensuite eu envie de développer une approche tout à fait inédite de la technique culinaire. Inventeur, scientifique et bien entendu cuisinier, il est l'initiateur et le co-auteur de l'ouvrage *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking* qui propose de réinventer les techniques culinaires afin de pousser toujours plus loin l'art de traiter les ingrédients.

After working for 14 years alongside Bill Gates at Microsoft, Nathan Myhrvold, an enthusiast of French cuisine, felt the desire to develop a completely novel approach to culinary technique. An inventor, a scientist, and of course a cook, he is the initiator and co-author of the book *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*, which aims to reinvent culinary techniques in order to dramatically further the art of handling ingredients.



© DR

Maxime BILET

Diplômé de the Institute of Culinary Education, Maxime Bilet a travaillé à New York avant de rejoindre les cuisines d'Heston Blumenthal au Fat Duck, puis son laboratoire expérimental. Il quitte ensuite Londres pour Seattle en compagnie de Chris Young, pour l'accompagner sur le projet pharaonique en cinq tomes de *Modernist Cuisine* de Nathan Myhrvold. Il peaufine alors ses connaissances techniques, pour faire de la nourriture « une expérience à la fois cérébrale et sensuelle ».

A graduate of the Institute of Culinary Education, Maxime Bilet worked in New York before joining Heston Blumenthal's kitchens at the Fat Duck, then his experimental laboratory. He then left London for Seattle, along with Chris Young, to work on the staggering five-volume project of Nathan Myhrvold's *Modernist Cuisine*. He learned to polish his technical knowledge, in order to make food "both a cerebral and a sensual experience".



Bjorn FRANTZÉN & Daniel LINDEBERG

Bjorn Frantzén et Daniel Lindeberg se partagent les fourneaux de leur restaurant de poche, proposant une cuisine scandinave écolo. Les qualificatifs pour le décrire ne manquent pas de piquant : un aspect très visuel, un incroyable jeu sur les couleurs et les présentations... Leur art de la mise en scène a été récompensé en 2011 par le prix du Choix des Chefs Suédois, soumis au vote de 60 d'entre eux.

Bjorn Frantzén and Daniel Lindeberg share the stove at their tiny restaurant, offering ecological Scandinavian cuisine. The terms for describing it are piquant: a very visual feel, incredible use of colors and presentations. Their art of staging food won the Swedish Chefs' Choice prize in 2011, voted by 60 chefs.

Frantzén/Lindeberg - Lilla Nygatan 21,
11128 Stockholm. Suède / Sweden



Edvard EKLIND

La chair, c'est sa spécialité. Travailler la viande, lui donner du corps, c'est son métier. Edvard Eklind est un boucher suédois, installé à Stockholm. Sa maîtrise des techniques et son intérêt particulier pour les oiseaux sauvages font de lui un expert du vivant, propre à percer le mystère de la peau. C'est la spécificité de son travail qui le place au cœur même de la notion de substance et de texture.

Flesh is his specialty. Working with meat, giving it body is his profession. Edvard Eklind is a Swedish butcher in Stockholm. His mastery of technique and his specific interest in wild birds make him an expert in living things, someone who can penetrate the mysteries of skin. The specificity of his work is what puts him at the very heart of the idea of substance and texture.

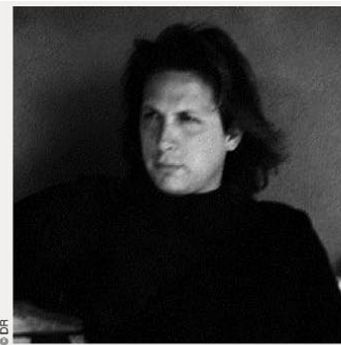


Sean BROCK

Originaire de l'État de Virginie aux États-Unis, Sean Brock a acquis dès son plus jeune âge le respect du produit : « We only take it when it's ready », telle est la devise qu'il applique lorsqu'il doit choisir ses produits fermiers. Le chef, qui a aujourd'hui le bras tatoué d'une manchette de ses légumes préférés, est en effet un locavore impénitent. Il vient de remporter en 2011 le titre de Best New Restaurant in America décerné par le magazine américain *Bon Appétit*.

A native of the state of Virginia in the U.S., Sean Brock was only a child when he was instilled with respect for quality products. "We only take it when it's ready", is the motto he applies when it's time to choose products from the farm. The chef, who now has an arm tattooed with a sleeve of his favorite vegetables, is an unabashed locavore. He recently won the title Best New Restaurant in America in 2011 from the American magazine *Bon Appétit*.

Husk Restaurant - 76 Queen St.,
Charleston, SC 29401. USA

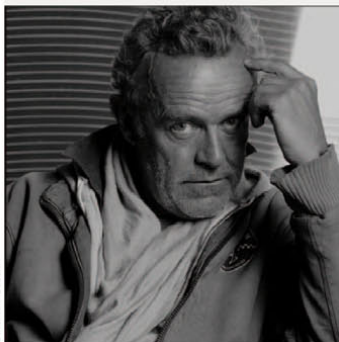


Jeff SCOTT

Jeff Scott est un artiste américain pluridisciplinaire : sa passion pour le cinéma, la photographie et l'art l'a mené à une approche subtile et renouvelée du sujet. Remarqué par Ralph Lauren, il a photographié des centaines d'objets personnels ayant appartenu à Elvis Presley. Il s'est lancé dans le projet Notes From a Kitchen : a Journey Inside Culinary Obsession au plus près de la vie de chefs renommés, dans une quête d'intimité afin de capter « le cœur et l'âme » que chacun met dans ses plats.

Jeff Scott is a multidisciplinary American artist. His passion for film, photography and art led him to a subtle, renewed approach to the subject. Spotted by Ralph Lauren, he has photographed hundreds of Elvis Presley's personal effects. He then launched into the project Notes From a Kitchen: a Journey Inside Culinary Obsession delving into the lives of renowned chefs in a search for the "heart and soul" each of them puts into their dishes.

www.jeffscottstudio.com



© Romain Cabon

Alain PASSARD

C'est en 1986 qu'Alain Passard ouvre l'Arpège, lieu de ses grandes créations : se définissant lui-même comme un grand rôtisseur, il révèle depuis le début des années 2000 une passion pour le travail des fruits et légumes. Inspirateur de la nouvelle génération de chefs, Il est le héros de la bande-dessinée sortie en mai 2011, *En cuisine avec Alain Passard*, signée Christophe Blain qui l'a suivi dans ses coulisses 3 étoiles pendant deux ans.

In 1986, Alain Passard opened L'Arpège, the place of his great creations. Self-identified as a great roasting chef, since the early 2000s, he has revealed a passion for working with fruits and vegetables. An inspiration for the new generation of chefs, he is the hero of a comic book released in May 2011, *In the Kitchen with Alain Passard*, by Christophe Blain, who followed him behind the scenes at his Michelin 3-star for two years.

L'Arpège - 84, rue de Varenne,
75007 Paris. France



© DR

Guillaume GALLIENNE

Il a joué à la télévision et au cinéma, après des études au Conservatoire National d'Art Dramatique. Il est lui-même auteur d'un show inspiré de son enfance qui s'est vu décerner un Molière en 2010, mais aussi de ses chroniques pour le Grand Journal de Canal+. Il anime une émission littéraire sur France Inter. Pour couronner le tout, Guillaume Gallienne, 39 ans tout juste, est familier de Racine, Feydeau ou encore Shakespeare : il est, depuis 2005, le 513^e sociétaire de la Comédie Française.

He has acted on TV and in the movies, after studying at the Conservatoire National d'Art Dramatique. He is also the author of a show inspired by his childhood, which won a Molière theater prize in 2010, as well as a reporting for Le Grand Journal on the Canal+ channel. He also hosts a literary radio show on France Inter. And to top it all off, Guillaume Gallienne, just 39 years old, holds company with the likes of Racine, Feydeau and Shakespeare: since 2005, he has been the 513th member of the Comédie Française.

www.guillaumegallienne.fr



© PIERRE MONETTA

Christophe SAINTAGNE

Originaire de Normandie, Christophe Saintagne apprend les bases de son métier à l'Auberge du Vieux Logis à Conteville. C'est en 1999 qu'il rejoint pour la première fois les cuisines d'Alain Ducasse au 59 Poincaré puis au Plaza Athénée. Il travaillera aussi avec Jean-François Piège au sein des cuisines de l'hôtel Crillon pour finalement retrouver dès 2008 Alain Ducasse qu'il assiste désormais dans la supervision de ses établissements en France et à l'étranger. Il réalise également des ouvrages culinaires, dont *Nature, simple, sain et bon paru* en 2009.

A native of Normandy, Christophe Saintagne learned the fundamentals of his trade at the Auberge du Vieux Logis in Conteville. In 1999 he joined the kitchens of Alain Ducasse at 59 Poincaré then at the Plaza Athénée. He also worked with Jean-François Piège at the Hôtel Crillon before finally coming back to Alain Ducasse in 2008, now assisting him in supervising his restaurants in France and abroad. He also writes cookbooks, including *Nature, simple, sain et bon* [Natural, Simple, Healthy and Good], published in 2009.

Plaza Athénée - 25 avenue Montaigne,
75008 Paris. France



© PIAONETTA

Pierre TACHON

Graphiste de talent et proche du milieu culinaire, il signe pour Alain Ducasse les identités visuelles de ses restaurants tels que « Le Jules Verne ». Pour ce dernier, il a également créé l'assiette « structure », assiette de présentation du restaurant, directement inspirée de l'architecture de la Tour Eiffel. Il est par ailleurs directeur artistique aux éditions Alain Ducasse pour lesquelles il assure la conception des livres parus ces dernières années.

A talented graphic artist and a friend of the culinary world, he designed the visual identity for Alain Ducasse restaurants like the Jules Verne. For the latter, he also created the "structure" plate, the restaurant's presentation plate, which is directly inspired by the Eiffel Tower's architecture. He is also the art director for Alain Ducasse's publishing wing, for which he has designed books released in recent years.



© Ilidke Preter

Alexandre GAUTHIER

Alexandre Gauthier est le jeune talent du moment. À 32 ans, on ne lui connaît que trois ans de formation hors de sa région, chez Régis Marcon et chez Lasserre, avant de reprendre le restaurant de son père à la Madelaine-sous-Montreuil. Sa cuisine, qualifiée de sensuelle et perturbante, ne laisse pas indifférent : c'est sur des tables revêtues de cuir qu'il sert ses créations brutes et instinctives.

Alexandre Gauthier is the young talent of the day. At 32, he only had three years' training outside his region, at Régis Marcon and Lasserre, before taking over his father's restaurant in Madelaine-sous-Montreuil. His cuisine, often called sensual and disturbing, never leaves diners cold. He serves his raw, instinctive creations on tables covered in leather.

La Grenouillère -
La Madelaine-sous-Montreuil,
62170 Montreuil-sur-Mer. France



© PASCAL BASTIEN

Bruno MANTOVANI

Bruno Mantovani fait preuve d'une carrière musicale d'exception : détenteur de cinq premiers prix du Conservatoire de Paris, compositeur d'œuvres qui vont du solo à l'opéra, il possède aussi des talents de chef d'orchestre. Amsterdam, Milan et New York ont déjà accueilli ses créations. Jeune artiste prolifique, Bruno Mantovani est aussi, depuis septembre 2010, directeur du Conservatoire National Supérieur de Musique et de Danse de Paris.

Bruno Mantovani has had an exceptional career in music: with five first prizes from the Conservatoire de Paris, a composer of works spanning from solo to opera, he already has the skills of a conductor. Amsterdam, Milan and New York have already welcomed his productions. A prolific young artist, Bruno Mantovani has also been director of the Conservatoire National Supérieur de Musique et de Danse de Paris since September 2010.

www.brunomantovani.com



© DR

Franco ALIBERTI

Franco Aliberti officie au restaurant Vite à San Patrignano. À tout juste 26 ans, il est déjà considéré comme un des maîtres de la pâtisserie italienne actuelle. Il mêle sans complexe exotisme et terroir, jeu de couleurs et de souvenirs pour une réinterprétation des classiques. Invité en 2011 à Identita Golose, ainsi qu'au Grand Fooding de Milan, il conjugue la glace au gingembre à la mousse de safran et à la confiture de courge, mais également le sucre filé, les beignets et les cerises confites.

Franco Aliberti officiates at the restaurant Vite in San Patrignano. At the tender age of 26, he is already considered one of the masters of today's Italian pastry. He freely mixes exoticism and terroir, plays with colors and memory and reinterprets the classics. At Identita Golose and the Grand Fooding in Milan in 2011, he combined ginger ice cream with saffron mousse and squash jam, as well as making spun sugar, fritters and crystallized cherries.

Restaurante Vite - via Montepirolò 7,
località San Patrignano,
47853 Coriano, Rimini. Italie



© DR

Riccardo COTARELLA

Riccardo Cotarella est simplement considéré comme l'un des spécialistes en vin les plus influents du monde. À la fois consultant en œnologie, expert en dégustation et producteur dans le Latium et en Ombrie, il a contribué à l'amélioration de nombreuses productions d'Italie centrale. Ses cépages de prédilection sont le merlot, le cabernet-sauvignon et le sangiovese, pour lesquels il a une approche visant à conserver les qualités naturelles du raisin.

Riccardo Cotarella is simply considered one of the most influential wine specialists in the world. Both an enological consultant and a tasting expert in Latium and Umbria, he has helped with the improvement of many central Italian wines. His favorite grape varieties are merlot, cabernet sauvignon and sangiovese, and his approach aims at conserving the grape's natural qualities.



© DR

Mikael JONSSON

Dans son premier restaurant Hedone ouvert l'été dernier à Chiswick, à l'ouest de Londres, Mikael Jonsson, l'ancien avocat devenu blogueur culinaire puis chef, imprègne sa cuisine de sa sensibilité nordique. L'accent est mis sur la qualité des ingrédients, si authentique qu'elle en devient troublante. En à peine quelques mois, le suédois passionné se dote déjà d'une réputation prometteuse basée sur des goûts purs et intenses, propre à séduire les plus fines bouches.

In his first restaurant, Hedone, which opened this past summer in Chiswick in western London, Mikael Jonsson, a former lawyer turned food blogger then chef, imbues his cooking with his Nordic sensibilities. He stresses the quality of ingredients, which are so authentic it is almost disturbing. In just a few months, the passionate Swede has already garnered a promising reputation, based on pure, intense tastes apt to seduce the finest palates.

Hedone, 301-303 Chiswick High Road,
London W4 4HH. Grande-Bretagne / UK



© DR

Richard HAUGHTON

Adepté d'un style photographique cru et déstructuré, c'est avec beaucoup de spontanéité que Richard Haughton livre sa vision du monde. Cet Irlandais désormais londonien, qui a eu l'occasion de photographier Pavarotti et David Bowie, s'est intéressé à la gastronomie pour le plus grand plaisir des yeux. Il a participé à l'ouvrage sur le restaurant Le Pré Catelan de Frédéric Anton, mais aussi au très coquin *La cuisine du Kama-Sûtra et autres délices d'Asie*, en collaboration avec Chihiro Masui.

With his raw, unstructured photographic style, Richard Haughton offers his vision of the world with great spontaneity. The Irish-born Londoner, who has photographed Pavarotti and David Bowie, has developed an interest in gastronomy, for our greater viewing pleasure. He worked on the book about Frédéric Anton's restaurant Le Pré Catelan, as well as the very saucy *La cuisine du Kâma-Sûtra et autres délices d'Asie* [Kama Sutra Cuisine and Other Asian Delights], in collaboration with Chihiro Masui.

www.richardhaughton.com



© Erick Andia

Virgilio MARTINEZ

D'abord étudiant en droit, Virgilio Martinez a quitté une carrière toute tracée pour rejoindre l'école du Cordon Bleu au Canada, puis celle de Londres, où il se forme alors aux techniques françaises classiques. Après avoir travaillé dans de nombreux pays, en Europe et en Asie, il ouvre son restaurant Central à Miraflores en 2009, dans son pays d'origine, le Pérou, où il propose une cuisine faite de sens et d'histoires. Il ouvrira un restaurant à Londres dans le quartier trendy de Shoredith début 2012.

First a law student, Virgilio Martinez left a well-planned career to attend the Cordon Bleu school in Canada, then the one in London, where he learned classic French technique. After working in many countries in Europe and Asia, he opened his restaurant Central in Miraflores in 2009, in his native Peru, offering cuisine full of meaning and history. He will open a restaurant in London in the trendy Shoreditch district in early 2012.

Central Restaurant - Calle Santa Isabel 376,
Miraflores. Pérou / Peru



© DR

Gonzalo FIGARI

Gonzalo Figari, péruvien à l'énergie débordante, est à l'initiative de D6, « la agencia que hace las cosas diferentes », installée depuis 12 ans à Madrid. D'abord agence de marketing direct, sa société s'oriente plutôt aujourd'hui sur des projets publicitaires qu'il mène avec originalité, en se plaçant en marge des codes traditionnels. Il gère ainsi les campagnes promotionnelles de marques de renommée internationale, notamment dans le domaine alimentaire, mais aussi celle du Real Madrid.

Gonzalo Figari, a wildly energetic Peruvian, was the initiator of D6, "la agencia que hace las cosas diferentes", which has been located in Madrid these past 12 years. First a direct marketing firm, his business changed directions and now works on advertising projects, which he oversees with great inventiveness by positioning himself on the edges of traditional codes. He manages ad campaigns for internationally renowned brands, notably in the world of food, as well as for Real Madrid.

www.dseis.es

PROGRAMME L'ATELIER

Salle MAUBERT / Salon SAINT-VICTOR
MAUBERT Room / SAINT-VICTOR Lounge

Recettes, démonstrations, cours de cuisine
et d'œnologie animés par nos partenaires.
*Recipes, demonstrations, cooking
and wine tasting from our partners.*

KitchenAid

Atelier des Chefs
Atelier des Sens
Bettane & Desseauve
Brumont
Casa d'Arno
Centre Culinaire Contemporain
Champagne Thienot
Grains Nobles
Jeunes Restaurateurs d'Europe
Lavinia
Les Coulisses du Chefs
Tours de Cuisine
Vins du Monde
Zwilling

L'ATELIER PARIS DES CHEFS
a été aménagé avec le concours de / with the support of
Silestone®

PROGRAMME L'ATELIER

* Les ateliers identifiés par * nécessitent une inscription.
* Workshops marked with a * require registration.

DIMANCHE 22 JANVIER / SUNDAY JANUARY 22ND

KITCHENAID

> 11h – 12h / 11am – 12pm
Viennoiserie / Viennese pastry
Variations autour de la brioche / *Variations on brioche*
Atelier animé par / *Workshop led by* **PIERRE GASSER**

> 12h30 – 14h30 / 12.30pm – 2.30pm
Cuisson sous vide / Sous-vide cooking
Trilogie de foie gras : Spéculoos / Beauce de Venise - Cacao / Maury - Figs / Mas Amiel
A "trilogy" of foie gras: *biscuits / Beauxmes de Venise - Cocoa / Maury - Figs / Mas Amiel.*
Atelier animé par / *Workshop led by* **PIERRE GASSER**

> 15h – 16h / 3pm – 4pm
Atelier animé par / *Workshop led by* **THIERRY MARX**

> 16h30 – 17h30 / 4.30pm – 5.30pm
Approcher le macaron / Approaching macarons
Vanille / cardamome - vanille / gingembre - vanille / géranium / *Vanilla / cardamom - vanilla / ginger - vanilla / geranium*
Atelier animé par / *Workshop led by* **MERCOTTE**

> 18h – 20h / 6pm – 8pm
Cuisson sous vide / Sous-vide cooking
Inspirations autour de la coquille Saint-Jacques
Inspirations for scallops
Atelier animé par / *Workshop led by* **PIERRE GASSER**

Salle MAUBERT

COURS DE CUISINE COOKING LESSONS

> 11h30 – 12h15 / 11.30am – 12.15pm
Centre Culinaire Contemporain *
Beurre Sardine / parfums dashi - Beurre Roquette / parmesan - Beurre Nougat / mangue
Sardine / dashi butter - Rocket / parmesan butter - Nougat / mango butter

> 12h45 – 13h30 / 12.45pm – 1.30pm
Les coulisses du chef *
Saint-Jacques Cubique à la banane Plantain, écume de curry à l'ancienne
Cubic scallops with plantains, old-fashioned curry foam
Chef : **OLIVIER BERTÉ**

> 14h – 14h45 / 2pm – 2.45pm
Atelier des Sens *
Pâte à choux : Gougères - Choux aux 2 poivrons
Gougeres - 2 bell pepper puffs
Chef : **JEAN-BAPTISTE THIVEAUD**

> 15h15 – 16h / 3.15pm – 4pm
Casa d'Arno *
Risotto viande / *Meat risotto*
Chef : **ELISABETTA ARNO**

> 16.30h – 17h15 / 4.30pm – 5.15pm
Centre Culinaire Contemporain *
Beurre Sardine / parfums dashi - Beurre Roquette / parmesan - Beurre Nougat / mangue
Sardine / dashi butter - Rocket / parmesan butter - Nougat / mango butter

> 17h45 – 18h30 / 5.45pm – 6.30pm
Atelier des Chefs *
Papillote cristalline de saumon au curry et lait de coco
Crystalline papillote of curried coconut milk salmon

Salon SAINT-VICTOR

COURS D'ŒNOLOGIE WINE TASTING LESSONS

> 11h30 – 12h15 / 11.30am – 12.15pm
LAVINIA *
L'expression des grands cépages en France et à l'étranger
The great grape varieties of France and other countries

> 12h45 – 13h30 / 12.45pm – 1.30pm
BRUMONT *
Les tannats d'Alain Brumont
Tannat wines from Alain Brumont

> 14h – 14h45 / 2pm – 2.45pm
GRAINS NOBLES *
Les mystères du vin - Apprendre le vin et soi-même
The mysteries of wine - Learn about wine and yourself

> 15h15 – 16h / 3.15pm – 4pm
TOURS DE CUISINE *
Découverte des vins nature / *Discover natural wine*

> 16h30 – 17h15 / 4.30pm – 5.15pm
VINS DU MONDE *
La biodynamie à travers le monde / *Biodynamics throughout the world*

> 17h45 – 18h30 / 5.45pm – 6.30pm
BETTANE ET DESSEAUVE *
Les grands vins du Languedoc / *The great wines of the Languedoc*

> 18h45 – 19h30 / 6.45pm – 7.30pm
CHAMPAGNE THIENOT *
Verticale sur quatre millésimes de la Grande Cuvée Alain Thiénot / *A vertical of four vintages of Alain Thiénot's Grande Cuvée*

Salon SAINT-VICTOR

ZWILLING

> 11h30 – 12h15 / 11.30am – 12.15pm
Atelier de découpe / *Knife-skills*
Animé par / *Workshop led by* **YVES JASMIN ***

> 14h – 14h45 / 2pm – 2.45pm
Un couteau - une recette / *A knife - a recipe*
en co-partenariat avec / *in co-partnership with* **FAUCHON**

> 16h30 – 17h15 / 4.30pm – 5.15pm
Show des chefs / Chefs show
Présentation d'une cuisine « live » intitulée
« l'âme du couteau » / *A live culinary presentation titled "the soul of a knife"*
par / *by* **HISAYUKI TAKEUCHI.**

Salle MAUBERT

PROGRAMME L'ATELIER

* Les ateliers identifiés par * nécessitent une inscription.
* Workshops marked with a * require registration.

LUNDI 23 JANVIER / MONDAY JANUARY 23RD

KITCHENAID

> 11h - 12h / 11am - 12pm
Viennoiserie / Viennese pastry
Croissants et pains au chocolat maison
Homemade croissants and chocolate croissants.
Atelier animé par / Workshop led by **PIERRE GASSER**

> 12h30 - 14h30 / 12.30pm - 2.30pm
Cuisson sous vide / Sous-vide cooking
Volaille façon méditerranéenne
Mediterranean style poultry
Atelier animé par / Workshop led by **PIERRE GASSER**

> 15h - 16h / 3pm - 4pm
Pâtisserie / Pastry
Délice de mousse au chocolat blanc et fruit de la passion
White chocolate mousse and passionfruit dessert.
Atelier animé par / Workshop led by **PIERRE GASSER**

> 16h30 - 18h / 4.30pm - 6pm
Trilogie d'éclairs aux accords subtils
A "trilogy" of éclairs with subtle pairings.
Citron vert / basilic - caramel beurre sale - praline / amande
Lime / basil - salted butter caramel - praline / almond.
Atelier animé par / Workshop led by **DAMIEN PICHON**

> 18h30 - 20h / 6.30pm - 8pm
Farandole de mini-choux salés
An assortment of savory mini-puffs
Chèvre frais - rillettes de saumon / vodka - sardine / wasabi / Fresh goat cheese - otted salmon / vodka - sardine / wasabi.
Atelier animé par / Workshop led by **PIERRE GASSER**

Salle MAUBERT

COURS DE CUISINE COOKING LESSONS

> 11h30 - 12h15 / 11.30am - 12.15pm
Casa d'Arno *
Risotto légumes / Vegetable risotto
Chef : **ELISABETTA ARNO**

> 12h45 - 13h30 / 12.45pm - 1.30pm
Atelier des Sens *
Veggy Part : frites de tofu fumé - ketchup maison
Veggy Part: smoked tofu fries - homemade ketchup
Chef : **JEAN-BAPTISTE THIVEAUD**

> 14h - 14h45 / 2pm - 2.45pm
Jeunes Restaurateurs d'Europe *
Truite et soupe champagne / Trout and champagne soup
Chef : **DAVID GOERNE**

> 15h15 - 16h / 3.15pm - 4pm
Atelier des Chefs *
(Euf cocotte, purée fine de champignons de Paris et poivre rouge / Coddled egg, puree of button mushrooms and red pepper

> 16h30 - 17h15 / 4.30pm - 5.15pm
Les coulisses du chef *
Espuma de chocolat blanc au poivre noir du Kampot sur un lit de Bananes Plantain glacée
Espuma of white chocolate with Kampot black pepper on a bed of caramelized plantains
Chef : **OLIVIER BERTÉ**

> 17h30 - 18h / 5.30pm - 6pm
Centre Culinaire Contemporain *
Purée de panais au lait ribot, œuf mollet et beurre double noisette / Parsnip puree with buttermilk, soft-boiled egg and double brown butter

Salon SAINT-VICTOR

COURS D'ŒNOLOGIE WINE TASTING LESSONS

> 11h30 - 12h15 / 11.30am - 12.15pm
BETTANE ET DESSEAUVE *
Les grands vins du Languedoc
The great wines of the Languedoc

> 12h45 - 13h30 / 12.45pm - 1.30pm
CHAMPAGNE THIENOT *
Verticale sur quatre millésimes de la Grande Cuvée Alain Thiénot
A vertical of four vintages of Alain Thiénot's Grande Cuvée

> 14h - 14h45 / 2pm - 2.45pm
VINS DU MONDE *
La biodynamie à travers le monde
Biodynamics throughout the world

> 15h15 - 16h / 3.15pm - 4pm
LAVINIA *
L'expression des grands cépages en France et à l'étranger
The great grape varieties of France and other countries

> 16h30 - 17h15 / 4.30pm - 5.15pm
TOURS DE CUISINE *
Découverte des vins nature / Discover natural wine

> 17h45 - 18h30 / 5.45pm - 6.30pm
GRAINS NOBLES *
Dégustation verticale de / A vertical tasting of Château Bel Air Marquis d'Aligre

> 18h45 - 19h30 / 6.45pm - 7.30pm
BRUMONT *
Les plus belles appellations du Sud-Ouest / The best appellations in southwestern France

Salon SAINT-VICTOR

ZWILLING

> 11h30 - 12h15 / 11.30am - 12.15pm
Atelier de découpe / Knife-skills
Animé par / Workshop led by **YVES JASMIN ***

> 14h - 14h45 / 2pm - 2.45pm
Un couteau - une recette / A knife - a recipe
en co-partenariat avec / in co-partnership with **FAUCHON**

> 16.30h - 17h15 / 4.30pm - 5.15pm
Show des chefs / Chefs show
A découvrir / to discover

Salle MAUBERT

Sous réserve de modification / Subject to change

PROGRAMME L'ATELIER

* Les ateliers identifiés par * nécessitent une inscription.
* Workshops marked with a * require registration.

MARDI 24 JANVIER / TUESDAY JANUARY 24TH

KITCHENAID

> 11h - 12h / 11am - 12pm
Viennoiserie / Viennese pastry
Spécialité bretonne : le Kouign-Amann
A Breton specialty: the Kouign-Amann
Atelier animé par / Workshop led by **DAMIEN PICHON**

> 12h30 - 14h30 / 12.30pm - 2.30pm
Cuisson sous vide / Sous-vide cooking
Déclinaison autour des gambas / Variations on prawns
Atelier animé par / Workshop led by **PIERRE GASSER**

> 15h - 16h30 / 3pm - 4.30pm
Pâtisserie / Pastry
Royal chocolat : fantaisie pralinée feuilletée
Royal chocolate: a layered praline caprice
Atelier animé par / Workshop led by **PIERRE GASSER**

> 17h - 18h30 / 5pm - 6.30pm
Pâtisserie / Pastry
Initiation aux cannelés bordelais
Initiation to Bordeaux's cannelés
Atelier animé par / Workshop led by **PIERRE GASSER**

> 19h - 20h30 / 7pm - 8.30pm
Finger Food
Variations autour du snack chic
Variations revolving around chic snacks
Par / by **DAMIEN PICHON**

> 21h - 23h / 9pm - 11pm
Féerie Cupcakes / Cupcake fairytales
Par / by **CHLOE SAADA**

Salle MAUBERT

COURS DE CUISINE COOKING LESSONS

> 11h30 - 12h15 / 11.30am - 12.15pm
Atelier des Chefs *
Papillote de mangue au lait de coco et à la menthe fraîche, nougatine gourmande / Papillote of mango with coconut milk and fresh mint, nougatine

> 12h45 - 13h30 / 12.45pm - 1.30pm
Centre Culinaire Contemporain *
Purée de panais au lait ribot, œuf mollet et beurre double noisette / Parsnip puree with buttermilk, soft-boiled egg and double brown butter

> 14h - 14h45 / 2pm - 2.45pm
Casa d'Arno *
Risotto poisson / Fish risotto
Chef : **ELISABETTA ARNO**

> 15h15 - 16h / 3.15pm - 4pm
Atelier des Sens *
Atelier Magic' choco-mouss au thé / Magic' tea choco-mousse workshop
Chef : **JEAN-BAPTISTE THIVEAUD**

> 16h30 - 17h15 / 4.30pm - 5.15pm
& 17h30-18h15 / 5.30pm-6.15pm
Les coulisses du chef *
Espuma de chocolat noir amer aux éclats de fève de Tonka, sur un lit de bananes Plantain glacées
Espuma of white chocolate with Kampot black pepper on a bed of caramelized plantains
Chef : **OLIVIER BERTÉ**

Salon SAINT-VICTOR

COURS D'ŒNOLOGIE WINE TASTING LESSONS

> 11h30 - 12h15 / 11.30am - 12.15pm
CHAMPAGNE THIENOT *
Verticale sur quatre millésimes de la Grande Cuvée
Alain Thiénot / A vertical of four vintages of Alain Thiénot's Grande Cuvée

> 12h45 - 13h30 / 12.45pm - 1.30pm
BETTANE & DESSEAUVE *
Les grands vins du Languedoc
The great wines of the Languedoc

> 14h - 14h45 / 2pm - 2.45pm
LAVINIA *
L'expression des grands cépages en France et à l'étranger
The great grape varieties of France and other countries

> 15h15 - 16h / 3.15pm - 4pm
GRAINS NOBLES *
Révolution Sud-africaine : les vigneron du Swartland
South African revolution: Swartland's winemakers

> 16h30 - 17h15 / 4.30pm - 5.15pm
BRUMONT *
Faire des vins du Sud-Ouest au Naturel
Make natural Southwest wines

> 17h45 - 18h30 / 5.45pm - 6.30pm
VINS DU MONDE *
La biodynamie à travers le monde
Biodynamics throughout the world

> 18h45 - 19h30 / 6.45pm - 7.30pm
TOURS DE CUISINE *
Découverte des vins nature / Discover natural wine

Salon SAINT-VICTOR

ZWILLING

> 11h30 - 12h15 / 11.30am - 12.15pm
Atelier de découpe / Knife-skills
Animé par / Workshop led by **YVES JASMIN ***

> 14h - 14h45 / 2pm - 2.45pm
Un couteau - une recette / A knife - a recipe
En co-partenariat avec / in co-partnership with **FAUCHON**

> 16h30 - 17h15 / 4.30pm - 5.15pm
Show des chefs / Chefs show
Démonstration sur la dynamique du sabre
A demonstration on the dynamics of sabering
par / from **ALAIN PASSARD**

> 19h30 / 7.30pm
Dégustation de Puro Iberica de Bellota découpé
A tasting of Puro Iberica de Bellota sliced by Philippe Pantoli
par / from **PHILIPPE PANTOLI**

Salle MAUBERT

Sous réserve de modification / Subject to change

JOUER SUR PLACE AU
GRAND TIRAGE AU SORT
150 LOTS
PRESTIGIEUX
À GAGNER !



1^{er} PRIX
 1st PRIZE

le four Twelix™
 KitchenAid
The KitchenAid Twelix™ oven
 valeur/value 1 650 €



2^e PRIX
 2nd PRIZE

un bloc
 6 couteaux
 Zwilling
 a Zwilling
 6 knives block
 valeur/value 399 €



3^e PRIX
 3rd PRIZE

un séjour Châteaux
 & Hôtels Collection
 «Évasion & Gastronomie»
 pour 2
 A Châteaux & Hôtels Collection
 "Evasion & Gastronomie"
 stay for 2
 valeur/value 350 €



4^e PRIX
 4th PRIZE

un faitout
 Demeyre
 a Demeyre stockpot
 valeur/value
 319 €



5^e PRIX
 5th PRIZE

un bon pour
 un cours de cuisine
 École Alain Ducasse
 an Ecole Alain Ducasse cooking
 class gift certificate
 valeur/value
 280 €

**POUR PARTICIPER,
 RENDEZ-VOUS
 À PARIS DES CHEFS !**

**TAKE PART IN THE BIG RAFFLE DRAW AT THE SHOW
 150 PRESTIGIOUS PRIZES TO WIN!**

TO PARTICIPATE, COME ATTEND PARIS DES CHEFS!

Photos non contractuelles, tout droit réservé. Le règlement du concours est disponible sur simple demande au siège de SAFI et sera adressé, à titre gratuit, à toute personne qui en fera la demande. Il est également consultable sur www.parisdeschefs.com Photos non-binding. All rights reserved. Contest rules are available upon request from the SAFI main office and will be sent, free of charge, to anyone who requests them. They are also available on www.parisdeschefs.com

Merci à nos partenaires
Thanks to our partners

Sous le patronage de / Under the patronage of



Avec le soutien de / With the support of



Partenaire officiel / Official partner



Partenaires / Partners

