

# FOODE FRANCE

**UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE TALENTS**

Contact presse : **Chantal CASCALES**  
Tel: **01 58 47 95 59** port: **06 14 61 91 51** [Chantal.cascales@eurorscg.fr](mailto:Chantal.cascales@eurorscg.fr)

# ÉDITORIAL FOOD FRANCE

J'aime découvrir, ce n'est un secret pour personne.

J'aime entreprendre, passant mon temps entre mes fourneaux, mes brigades et la recherche permanente de nouvelles saveurs.

Au cours de mes voyages, il me semble aujourd'hui entendre, de façon persistante, un certain bruissement médiatique, qu'il soit parisien ou étranger, qui voudrait que la France ne soit plus aussi créative.

Je l'affirme haut et fort, je suis en total désaccord avec cet adage creux ; je trouve que l'on n'a jamais aussi bien mangé en France.

Car plus on se déplace loin de la France, plus on aime notre spécificité française basée sur les différences et complémentarités régionales portées par des personnalités de chefs aussi diverses que variées. Chacune d'entre elles contribue à la renommée de la France culinaire... et, en y regardant de plus près, la jeune génération qui émerge peu à peu, qui s'accroche, qui en veut, y est également pour beaucoup.

Il y a aujourd'hui des jeunes cuisiniers français qui, avec un talent extraordinaire, se sont approprié cette spécificité et nous projettent réellement dans un avenir gastronomique passionnant.

En rencontrant, les uns après les autres, ces jeunes chefs, je me suis rendu compte que nous partageons bien autre chose qu'un métier, ces valeurs fortes qui en font à mes yeux une profession noble.

Pour eux, comme pour moi, le goût est une éternelle découverte, sans cesse renouvelée.

Le goût est un voyage mais la véritable destination du goût, c'est l'avenir.

La chose la mieux partagée du monde aujourd'hui, c'est la connaissance. Partout, on trouve des restaurants de talent : à Paris, Barcelone, New York, Londres, mais aussi à Chamalières, Saint Joachim, Auban, à Prenois, Tinquieux ou Jurançon.

Les chefs FOOD FRANCE vivifient le patrimoine gourmand de l'hexagone et inventent des cuisines totalement en harmonie avec leur région : une cuisine de l'instant respectant le produit, une cuisine ressemblant à ces hommes et femmes qui animent les terroirs.

Riches de multiples regards sur les arts culinaires français, ils conservent en point de mire l'excellence du goût combinée à l'excellence de l'hospitalité.

L'excellence est pour eux un rude combat qu'ils mènent au quotidien. Il faut les encourager dans cette voie.

Le métier de cuisinier m'a beaucoup apporté et continue de le faire.

J'aimerais lui rendre au moins un peu, en œuvrant, à ma façon, à la reconnaissance de cette jeune génération française talentueuse, en contribuant en quelque sorte à lui faire la courte échelle.

Pour cela, j'ai pensé vous inviter à partager mon enthousiasme en découvrant ou redécouvrant ces différents talents à partir de l'automne 2003... Vous ferez partager à votre tour ces émotions qu'ils essaient de transmettre, avec authenticité, sincérité et passion.

Bon appétit

**Alain Ducasse**

# GÉNÈSE DE FOOD FRANCE

La conception de FOOD FRANCE est née de différentes réflexions.

Dans un contexte de concurrence internationale, l'image culinaire de la France semblait quelque peu malmenée par :

- La crise de la vache folle
- La « malbouffe »
- une politique agricole qui soutient prioritairement les gros producteurs
- la multiplication de concept-restaurants qui privilégient l'ambiance par rapport à la création culinaire
- une quasi absence de visibilité sur ceux qui, à moyen terme, prendront la relève des grands chefs français

Une question se posait alors : la France peut-elle encore prétendre maintenir son leadership international en matière de gastronomie ?

A cette question, Alain Ducasse a voulu répondre en affirmant, avec conviction, son opinion : oui, notre pays recèle une mine de jeunes talents, des chefs, accompagnés au quotidien par leurs partenaires naturels : les producteurs.

Tout au long de son parcours professionnel, Alain Ducasse a toujours aimé s'entourer de talents auquel il a voulu transmettre sa passion de la création, tout en leur permettant d'exprimer et de développer leur personnalité.

Nombreux sont ceux qui volent aujourd'hui de leurs propres ailes.

Le centre ADF, à Argenteuil, créé par Alain Ducasse et dirigé par Jacques Bally, centre de formation professionnelle tourné vers la cuisine de demain, est un autre témoignage de son intérêt pour la transmission du savoir-faire.

Attaché à cette démarche de passeur, il lui semble important à présent de soutenir cette nouvelle génération de cuisiniers ainsi que ses compagnons producteurs.

Pour tous ces jeunes chefs, le choix d'exercer leur métier dans leur région est un choix difficile. Sur un parcours semé d'embûches, la difficulté de se créer rapidement une notoriété qui déborde de son périmètre naturel et soit captatrice de clientèle, n'en est pas une des moindres. Il n'est souvent pas facile, pour ces jeunes entrepreneurs, de maintenir leur place en province. Aujourd'hui, les facteurs d'instabilité économique continuent de fragiliser une profession qui a besoin d'un socle stable pour s'épanouir.

Pour aider ces jeunes pousses créatives à se développer, à consolider leur position chez eux, à accroître leur assise au niveau national et international, il a semblé alors essentiel à Alain Ducasse de contribuer au développement de leur renommée, de les encourager en essayant de faire connaître au plus grand nombre leur créativité, leur savoir-faire et leur engagement en faveur de la grande cuisine.

À partir de ces réflexions et de cette volonté s'est imposée l'idée de

## « Offrir une scène parisienne à l'expression régionale gastronomique »

La démarche de FOOD FRANCE s'articule donc autour de trois axes :

- valorisation au niveau national et international du patrimoine gastronomique français
- mise en perspective d'une nouvelle génération de chefs talentueux et de leurs producteurs partenaires
- un certain esprit, celui de l'authenticité et de la créativité

# PRINCIPES DE FOODE FRANCE

À partir du 13 Octobre 2003, ce savoir-faire sera mis en valeur tous les 15 jours, au Relais Plaza.

En effet, le lundi, carte blanche sera donnée à un jeune chef régional qui réalisera le menu du déjeuner de ce restaurant, dans le cadre de FOODE FRANCE

Il sera accompagné d'un producteur de sa région, afin de mettre à l'honneur l'un des produits phares rentrant dans la composition de son menu, menu qui sera à part entière, pour le duo, la plate-forme de valorisation de son savoir-faire et de son exigence.

Chaque chef invité choisira, de façon autonome, le producteur qui l'accompagnera. Parce que l'amour du produit reste le point commun essentiel de cette jeune restauration contemporaine, il semblait important de mettre en avant la démarche qualitative qui anime tous ces producteurs qui sont leurs partenaires incontournables dans leur quête de la saveur. Parce que derrière chaque grand produit, se trouve la passion d'un homme ou d'une femme.

L'un des plats du menu réalisé restera à la carte pendant 15 jours.

Les chefs sélectionnés ont moins de 40 ans et travaillent pour la plupart à leur compte. Ce sont les jeunes patrons qu'il a semblé prioritaire de soutenir et d'accompagner en les invitant.

Près de 20 rendez-vous seront proposés dans l'année.

FOODE FRANCE a pour vocation de s'installer dans le temps.

L'opération durera donc au moins 2 ans pour faire la plus grande place possible à l'éloge des produits, arômes et saveurs de nos régions et décliner toutes les cuisines et originalités de l'hexagone.

La clientèle du Relais Plaza aura le choix entre les plats de la carte habituelle et le menu du jour réalisé par le chef invité.

# LE COMITÉ D'EXPERTS, DES GOURMETS GOURMANDS AVANT TOUT

Réunis par et autour d'Alain Ducasse, ils ont unanimement répondu présent lorsqu'on leur a proposé d'apporter leur point de vue sur le choix des jeunes chefs soutenus par **FOODE FRANCE**. Venus d'horizons très divers, ils ont comme principal point commun d'aimer la cuisine qui respecte les saveurs dans la simplicité et l'authenticité.

Adhérent aux valeurs de **FOODE FRANCE**, ils y retrouvent un certain particularisme qui n'appartient qu'à la gastronomie française.

Tout au long de voyages professionnels ou personnels, qui les amènent à sillonner la France, ils privilégient la découverte et la curiosité, animés d'un enthousiasme gastronomique qu'ils savent communiquer et faire partager.

Les décisions du comité sont prises de façon collégiale.

## **CAROLE BOUQUET, Comédienne.**

Carole Bouquet partage depuis des années son temps entre sa carrière d'actrice, celle de mannequin pour Chanel, et l'Association Enfance et Partage.

Révélée par Bunuel, elle connaît un véritable succès et des rôles exceptionnels en travaillant avec Bertrand Blier, Werner Schroeter, Philippe Labro, Jean François Stevenin, Michel Blanc, Claude Berry, Francis Palluau... Elle vient de reprendre avec Gérard Depardieu le restaurant La Fontaine Gaillon, Place Gaillon à Paris.

## **ALAIN BAUER, Ancien Vice-Président de la Sorbonne.**

Alain Bauer, diplômé de L'Institut des Hautes Etudes de la Sécurité Intérieure et d'un DESS en Politiques Publiques et gestion des organisations, est aujourd'hui Président du Conseil de l'Ordre du Grand Orient de France. Son parcours, ponctué par la criminologie et des missions auprès du Directeur de Cabinet du Premier Ministre, lui a également offert d'être membre de la Section Permanente du Conseil National de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, et d'être actuellement membre de la Commission Nationale Consultative des Droits de l'Homme. Alain Bauer, enseignant et intervenant dans de prestigieuses universités et centres, est aussi l'auteur de nombreux ouvrages.

## **GEORGES BLANC, Chef.**

Dans la continuité de la Famille Blanc, aubergiste à Vonnas depuis 1872, Georges Blanc, propose une cuisine alliant tradition revisitée et création raisonnée autour de produits de grande qualité. Major en 1962 de sa promotion à l'Ecole Hôtelière de Thonon-les-Bains et après une période de perfectionnement en cuisine dans de grandes maisons, il se retrouve dès 25 ans à la tête de l'entreprise familiale qu'il transforme en un des fleurons de la prestigieuse chaîne « Relais & Châteaux ». Il a obtenu de nombreuses récompenses : la 3<sup>e</sup> étoile au Guide Michelin, le titre envié de « Cuisinier de l'année » ou encore la note de 19,5 au Gault et Millau. Passionné par l'écriture et la transmission du savoir, de nombreux ouvrages sur la gastronomie font de lui un auteur incontournable.

## **MARC DE CHAMPÉRAND, Editeur du guide Champérand.**

Marc de Champérand est un hédoniste. Son plaisir ? Dénicher pour vous le boulanger d'exception, le charcutier d'anthologie et, bien sûr, ce qui a fait sa réputation : le restaurant encore inconnu à l'aube d'une fulgurante carrière. Le suivre dans ses passions, c'est l'assurance que manger au quotidien sera toujours un plaisir vrai, simple, authentique et souvent sublime. Notre bonheur autour d'une table, c'est le but de son guide, le sens qu'il veut donner à sa vie.

## **FRANÇOIS DELAHAYE, Directeur Général de l'Hôtel Plaza Athénée.**

François Delahaye, diplômé en management d'hôtellerie et de restauration du City Community College de New York, mène depuis vingt ans dans l'hôtellerie de luxe un parcours brillant, qui l'a conduit en décembre 1999 à son poste actuel. Débutant en 1973 comme maître d'hôtel au service du Duc de Westminster et de Sa Majesté la Reine d'Angleterre, il suit ensuite les cours de l'Ecole Supérieure d'Hôtellerie en Suisse où il obtient son diplôme. En 1978, il intègre le Groupe Sofitel Accor avant de rejoindre le groupe Warwick pour y poursuivre son ascension. Son arrivée à l'Hôtel Le Parc (hôtel du groupe Westin Demeure Hotels) en 1991 est une étape importante qui lui permettra de gérer avec succès sa réouverture et de travailler aux côtés d'Alain Ducasse.

### **NICOLAS DEMORAND, Journaliste à France Culture.**

Nicolas Demorand, âgé de 32 ans, est normalien, agrégé de lettres. Il a été critique gastronomique chez Gault et Millau et collaborateur régulier des Inrockuptibles. Nicolas Demorand anime aujourd'hui la tranche d'information et de débat matinale de France Culture, tous les jours de 7h à 9h.

### **ALAIN DUCASSE, Chef.**

Alain Ducasse, né dans une ferme des Landes, a connu le domaine de la restauration très tôt. Dès l'âge de 16 ans, il intègre un restaurant puis devient élève à l'école hôtelière de Bordeaux. Au fil des ans, Alain Ducasse a évolué dans de nombreux restaurants et hôtels, rencontrant parmi d'autres son maître spirituel Alain Chapel. En 1998, il devient le chef le plus étoilé du monde, après de nombreuses récompenses. Cuisinier d'abord, Alain Ducasse est devenu au fil des années aubergiste, consultant, créateur, mais surtout un véritable chef d'équipe. Il connaît donc aujourd'hui une reconnaissance mondiale à travers ses divers restaurants (à New York, Paris et Monaco pour ne citer qu'eux).

### **DIDIER MARTEAU,**

#### **Vice-Président de la FNSEA (Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles).**

Didier Marteau exploite 160 hectares dont 8 de pommiers à cidre, ce qui lui permet d'être producteur de cidre bouché du pays d'Othe depuis 1992. Il a évolué au sein de la FNSEA et est membre du Conseil Economique et Social depuis 1998. Didier Marteau, parmi d'autres fonctions est aussi Président de la Chambre d'Agriculture de l'Aube depuis 2000. Il a également été décoré des insignes d'Officier dans l'Ordre du Mérite Agricole.

### **LAURENT PLANTIER, Directeur Général de Châteaux & Hôtels de France.**

Laurent Plantier a débuté sa carrière comme conseiller en reprise de société dans une banque. Il a été 5 ans à la tête d'une PME spécialisée en électricité.

Diplômé d'un 3<sup>e</sup> cycle au MIT à Boston, Laurent Plantier, Directeur Général de la chaîne d'hôtellerie Châteaux & Hôtels de France est aujourd'hui Directeur Général du Groupe Alain Ducasse.

### **JEAN CLAUDE RIBAUT, Journaliste au Monde.**

Jean Claude Ribaut est architecte et gastronome. Il est également chroniqueur (vins et gastronomie) au journal Le Monde. Il a publié de nombreux ouvrages : «Le Jardin des Epices» avec Bernard Nantet, «le Guide Gallimard des Restaurants de Paris», «Saveurs de Havanes» avec Michel Creignou, «Le Vin, une histoire de goût» avec Anthony Rowley et «100% Pain» avec Eric Kayser.

### **STEPHANE FOUKS, CEO du Groupe EURORSCG.**

Expert international en communication, Stéphane Fouks a créé, en 1988, RSCG Public, l'une des toutes premières agences de communication corporate qui deviendra, après différentes fusions/acquisitions Euro RSCG C&O, l'agence leader en communication institutionnelle. Avant d'occuper, en 1983, le poste de chef de cabinet adjoint de Michel Rocard, Ministre de l'Agriculture, qu'il a également rejoint par la suite en tant que conseiller à Matignon, il avait précédemment exercé l'activité de producteur pour son label Declic, contribuant fortement à l'introduction et à la diffusion de la world music en France. Responsable, depuis Septembre 2002 de la stratégie et du pilotage du Groupe EURO RSCG France, Stéphane Fouks, membre de l'Ordre National de Chevalier du Mérite, intervient fréquemment au cours de séminaires internationaux : auprès de la French American Foundation à la prestigieuse Université de Princeton, lors d'une convention des Young Leaders XIV à New York...

### **ALAIN-DOMINIQUE PERRIN.**

Né à Nantes en 1942, Alain-Dominique Perrin, diplômé de l'Ecole des cadres et des affaires économiques, a débuté sa carrière chez Briquet Cartier et en est devenu le directeur en 1970. Il est nommé directeur général des «Must de Cartier» en 1976. En 1981, il accède à la présidence du directoire de Cartier international et de Cartier SA puis crée la Fondation Cartier pour l'art contemporain en 1984.

CEO du groupe Richemont en avril 2001, il est l'homme du rayonnement international de Cartier et est élevé en 2002 au rang d'officier de la Légion d'honneur.


# LE RELAIS PLAZA, UN HÔTE DE MARQUE

Le Relais Plaza est le cadre idéal pour servir d'écrin à ces jeunes talents, à 

Situé au coeur du triangle d'or, le tout Paris s'y retrouve.

Cette institution, au style Art déco classé, accueille une clientèle haut de gamme, nationale et internationale, composée de leaders d'opinion très divers : grandes plumes médiatiques, personnalités du monde artistique, politique et économique...

Ce foisonnement représente, pour chaque chef invité, une réelle valeur ajoutée dans la circulation de l'information les concernant.

La carte traditionnelle du Relais s'appuie sur des grands classiques mais fait également émerger des propositions gastronomiques dans l'esprit et la liberté de ton qui vont avec 

Sous l'œil bienveillant de Philippe Marc qui élabore une cuisine où le produit noble est largement sollicité dans un style classique épuré, les chefs bénéficieront du soutien et de l'implication de la brigade du Relais Plaza.

Enfin, le charismatique Werner Küchler, maître de maison, mettra à contribution son sens de l'accueil, toujours aussi chaleureux, pour faire le lien entre la clientèle et les chefs conviés.

Contact presse : **Chantal CASCALES**

Tel : **01 58 47 95 59** • port : **06 14 61 91 51** • [Chantal.cascales@eurorscg.fr](mailto:Chantal.cascales@eurorscg.fr)