Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Jérome Renaud le 20 octobre 2022

(Vidéo) Repas de gala « Transmission », une soirée d'exception



La troisième édition du repas de gala « Transmission » s'est déroulée au Palais des Papes, mercredi 19 octobre. Organisé dans la majestueuse salle du Grand Tinel par l'association Franco-Bolivienne « La Gourmandise Festival », les convives ont pu goûter à la cuisine d'exception de 10 chefs étoilés.

La troisième édition du dîner caritatif « Transmission » s'est déroulée hier soir, mercredi 19 octobre, dans la salle du Grand Tinel du Palais des Papes à Avignon. Pour ce troisième volet, dix chefs étoilés, dix meilleurs ouvriers de France et 200 bénévoles ont accepté l'invitation de l'association Franco-Bolivienne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Jérome Renaud le 20 octobre 2022

« La Gourmandise Festival ».

Parmi les chefs présents, quatre triplements étoilés : Glenn Viel, Régis Marcon, Michel Troisgros et Emmanuel Renaut. Accompagnés de chefs locaux, ils ont élaboré le menu ensemble : « On s'est concerté pour faire des choses duplicables pour 300 personnes. L'important c'était que les élèves s'impliquent et apprennent les gestes », explique Emmanuel Renaut.

En effet, l'ensemble des chefs a été soutenu par les élèves du lycée Hôtelier Alexandre Dumas, de l'école Hôtelière d'Avignon, du lycée François Pétrarque et du CFA Chambre des métiers d'Avignon. Les chefs ont rencontré les élèves en amont du dîner pour échanger avec eux. Egalement, une rencontre, ouverte au public, était organisée quelques heures avant le début du repas.

« La transmission fait partie de notre ADN, explique Emmanuel Renaut. L'important, c'est de faire rêver les jeunes qui se destinent à notre métier ». Transmettre à la future génération et l'écouter. « La jeune génération est remplie d'engouement, d'idées, de questionnement. Pour nous c'est vachement enrichissant. Non seulement, on y va pour transmettre ce qu'on nous a transmis, mais en même temps, on écoute parce que ce sont les chefs de demain », ajoute Xavier Mathieu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Jérome Renaud le 20 octobre 2022



De gauche à droite : les chefs Edouard Loubet, Emmanuel Renaut, Xavier Mathieu, Michel Troisgros, Guilhem Sevin © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Un repas d'exception

Si le repas a été préparé en amont durant la journée, par les chefs accompagnés des élèves, les convives du soir ont eu l'opportunité d'assister au dressage des assiettes. L'occasion d'observer la construction d'une esthétique de plus en plus présente en gastronomie à l'air des réseaux sociaux. « Il ne faut pas se laisser influencer par l'image Instagram, explique Edouard Loubet. Le plus important, c'est de ne pas perdre le geste. Il ne faut pas oublier la dextérité manuelle ».

Ecrit par Jérome Renaud le 20 octobre 2022

- 

Ecrit par Jérome Renaud le 20 octobre 2022

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Jérome Renaud le 20 octobre 2022

- 

En quelques minutes, près de 300 assiettes sont dressées © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud
L'entrée, un gâteau de céréales aux champignons, tuiles de cèpes et sauce bagna cauda, est disposée dans les assiettes et envoyée aux tables © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Une tombola gourmande avec des lots tels qu'un dîner dégustation en dix temps au restaurant gastronomique triplement étoilé de l'Ousteau de Baumanière chez Jean-André Charial et Glenn Viel était au programme, ainsi qu'une vente aux enchères au profit de l'association sous le Marteau de Frank Puaux. Parmi la liste des lots aux enchères, deux œuvres de Vincher : un portait de Michel Troisgros signé et un autre de Régis Marcon, également signé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Jérome Renaud le 20 octobre 2022



Portraits signés de Michel Troisgros (à gauche) et de Régis Marcon (à droite) © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Enfin, des animations ont également rythmé le repas de gala. Pour faire découvrir la Bolivie chère au cœur de Frédéric Clota, président de l'association « La Gourmandise Festival », des danseurs Boliviens ont réalisé une démonstration de caporales, danse traditionnelle marquée par le son des cloches. Cette danse, qui a pour thème principal la séduction, est également l'expression de la discrimination que subissaient les esclaves noirs arrivés en Bolivie au début du XVIIe siècle.

La danse des caporales a pour thème principal la séduction © L'Echo du mardi – Jérôme Renaud

Pour rappel, la participation à ce dîner caritative d'exception nécessitée un don de 200€ à l'association « La Gourmandise Festival ». Fruit d'une idée commune entre Frédéric Clota et Marianyela Munoz-Rojas, l'association œuvre depuis 2018 au développement de la gastronomie française en Bolivie en initiant et en formant de jeunes élèves boliviens. Les plus déterminés se voient offrir une bourse sous forme de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Jérome Renaud le 20 octobre 2022

stage gratifié en France, au sein de prestigieuses maisons étoilées.

J.R.