

## SOIRÉE

### SECTION DES ALPES-MARITIMES DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

# Gala d'automne

Alors que de nombreux événements peinent pour rassembler le nombre suffisant de convives, l'association présidée par Gérard Cipre a réussi à réunir 165 convives dans la salle de la Mer au Fairmont Monte-Carlo pour son dîner de gala d'automne.



DE GAUCHE À DROITE, JEAN-CLAUDE BRUGEL, JEAN FAJEAU, PHILIPPE JOANNÈS, JACQUES ROLANCY ET PHILIPPE CAILLOUET

**CHEFS.** Philippe Joannès s'est félicité de cet engouement et remercié les chefs de cuisine présents dans l'assistance, Mario d'Orio, Gilles Ballestra, Olivier Streiff, Arnaud Tabarec..., avant de présenter les meilleurs ouvriers de France, auteurs des excellents plats du dîner de gala, Jean Fajeau, MOF 1991 ; Jean-Claude Brugel, MOF 1996, Café de Paris, Monte-Carlo ; Jacques Rolancy, MOF 1996, Rolancy's restaurant, Nice ; Philippe Caillouet, MOF 2004, Fromagerie du Cannet - Mons, Le Cannet et Christian Camprini, MOF 2004, Valbonne et Opio (absent) et lui-même, avec toute les équipes du Fairmont Monte-Carlo.

Ce rendez-vous annuel est également l'occasion pour Robert Sibon, président du concours MAF 06, de présenter et féliciter les finalistes de la promotion 2012, médaillés d'or du concours "un des meilleurs apprentis de France", toutes spécialités confondues. "Vu la qualité de ces jeunes, la relève est assurée" a lancé Gérard Cipre, président de la section des Alpes-Maritimes des meilleurs ouvriers de France. Quant à Marie-Brigitte Duvernois, commissaire départementale C.O.E.T. 06 du prochain concours "un des meilleurs ouvriers de France" elle a donné rendez-vous à tous les futurs postulants pour les inscriptions, car les premières sélections débiteront l'année prochaine. ♦



Photos Gérard Bézouk

## LENÔTRE CÔTE D'AZUR

# Présentation de la bûche de Noël 2012

Après le dessinateur humoriste Sempé, c'est l'architecte, urbaniste et designer Jean-Michel Wilmotte qui a imaginé et dessiné "sa" bûche, dont la conception et la fabrication ont été dévoilées à la boutique Lenôtre à Cannes, en présence de Guy Krenzer, MOF, directeur de la création Lenôtre Paris.



DE GAUCHE À DROITE, JEAN-LUC BÉNARD, CHEF PÂTISSIER BOUTIQUE LENÔTRE CANNES, GUY KRENZER, DIRECTEUR DE LA CRÉATION LENÔTRE PARIS, UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE, CHARCUTIER-TRAITEUR 1988 ET CUISINE 1996, JEAN-CHRISTOPHE JEANSON, CHEF PÂTISSIER LENÔTRE PARIS ET VINCENT DUTERTRE, DIRECTEUR GÉNÉRAL GROUPE LENÔTRE



Photos Gérard Bézouk

**ARCHITECTURE.** La bûche de Noël Lenôtre by Wilmotte signe une approche moderne, innovante et spectaculaire de ce gâteau traditionnel. Coiffée d'une coque en tôle perforée de chocolat noir, aux proportions étudiées et héritées de l'architecture, elle se joue de notre perception en se donnant l'apparence d'une bûche enflammée sur son lit de braises.

Alliance du fondant et du croquant, jeu du contraste de textures, sa construction est un assemblage subtil de couches savoureuses : crème onctueuse chocolat noir intense, confit de myrtille et cassis et baba, surmonté d'un cœur cassis, l'édifice reposant sur une fondation croustillante de fruits rouges. ♦

• Bûche à partager

pour 8 à 10 personnes 145€.

Série limitée en vente

du 14 au 24 décembre inclus.

À réserver dès le 7 décembre dans toutes les boutiques Lenôtre et sur le site <http://www.lenotre.com>