

SIRHA+ DÎNER DES GRANDS CHEFS

HÔTEL DE LA
PRÉFECTURE
DU RHÔNE

26 SEPTEMBRE
2021



+ DÎNER DES GRANDS CHEFS : LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE REND HOMMAGE AUX « MÉTIERS DE SENS »

Dimanche 26 septembre 2021, le Président de la République, Emmanuel Macron et le Président de GL events, Olivier Ginon, ont reçu plus de 300 chefs et professionnels du Food Service pour une nouvelle édition du Dîner des Grands Chefs à la préfecture du Rhône, en marge du Sirha Lyon 2021.

Le président de GL events a tenu à remercier le Président de la République et le gouvernement pour leur soutien à la restauration durant cette crise. Il a également salué « l'ensemble des représentants du « Goût à la française », présents dans cette salle de la Préfecture. Ce patrimoine collectif, ce bien commun, rare et universel, qui nourrit notre histoire à travers les âges et fait rayonner la France à travers le monde entier. »

Le Président de la République a quant à lui rappelé que venir au Sirha cette année, c'était

honorier l'ensemble de la profession.

« Cette 20ème édition arrive dans un moment que nous avons tous vécu : 18 mois de crise [...]. Ces 18 mois, vous les avez tenus ! » a-t-il adressé au parterre de chefs et de professionnels présents, avant de souhaiter bonne chance à Davy Tissot, qui participe à la finale du Bocuse d'Or 2021 le 27 septembre.

Après 18 mois d'arrêt pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, le Sirha Lyon 2021 apparaît comme l'événement de la relance pour tout un secteur essentiel au patrimoine économique et culturel français.

Organiser ce Dîner des Grands Chefs à cette occasion est pour GL events, leader de l'événementiel, une manière unique de célébrer les métiers de bouche et de soutenir, au-delà des grands chefs, les petits producteurs et agriculteurs qui s'engagent chaque jour pour une

alimentation meilleure. De Jean-Luc Vianey, poissonnier à la Croix Rousse, à Alexandre Mazzia, le dernier promu trois étoiles à Marseille, c'est bien tout un écosystème qui était célébré hier à Lyon autour du Président de la République.

Cette soirée, en présence de Jérôme Bocuse et de Pierre Hermé, était placée sous le signe de l'engagement et de la diversité. Elle a été unanimement saluée par les invités présents pour qui il s'agissait aussi de retrouver la grande famille de la gastronomie pour la première fois depuis des mois.

Depuis plusieurs années, le Sirha, le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie organisent le Dîner des Grands Chefs dans le monde entier pour la promotion et la transmission de cette excellence à la française.

+ Menu

MATHIEU VIANNAY

Coquillages en marinère au thym citron, Chou pointu et émulsion iodée

CÉSAR & LÉO TROISGROS

Rouge aux lèvres

EMMANUEL RENAUT & NADINE VINCENT

Autour des lacs alpins : Lotte, Fera, Omble, Brochet bouillon végétal et herbes de montagne

JACQUES & PAUL MARCON

La forêt, pigeonneau au praliné de cèpes

SÉBASTIEN BOUILLET

Confit et segment d'agrumes, crémeux yuzu, financier et croustillant maïs, jus d'agrumes perlé huile de maïs et gavotte au maïs

PHILIPPE BERNACHON

Le Président 2.0

CONTACT PRESSE

SIRHA FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

