



JRE-Jeunes Restaurateurs

+33 6 89 87 41 35

info@jre.fr

www.jre.eu

JRE-JEUNES RESTAURATEURS CÉLÈBRENT 50 ANS D'EXCELLENCE CULINAIRE LORS DU CONGRÈS INTERNATIONAL À PARIS.

L'association internationale JRE-Jeunes Restaurateurs est fière d'annoncer la célébration des 50 ans de gastronomie et d'innovation culinaire.

Les 7 et 8 avril 2024, le Congrès International promet d'être un rendez-vous inoubliable !

Cet événement de qualité conviera plus de 500 participants, incluant 400 membres chefs et sommeliers, plus de 180 étoiles Michelin, représentant 16 pays.

Les partenaires internationaux, journalistes et exposants seront aussi présents.

Reflétant 5 décennies de Passion sans fin « Never-ending Passion » à Paris, ville où a été fondée l'association, les participants célébreront la riche gastronomie européenne, mêlant l'innovation, la tradition et la diversité culturelle.

Le congrès mettra à la disposition des participants une plateforme pour échanger leurs expériences et participer à des débats centrés sur l'avenir de la gastronomie, la croissance durable des entreprises et l'impact de la numérisation.

Temps forts du congrès :

- **Retour aux sources** : Nous revenons sur cinq décennies de gastronomie de haute qualité et célébrons les personnes qui ont rendu JRE possible, y compris les anciens présidents et membres. La France occupe le devant de la scène, car c'est là que l'association JRE a été fondée. JRE annoncera également ses projets pour l'avenir de l'association.

- **Dîner de gala – 7 avril** : Un dîner de gala exquis, préparé à 10 mains, ouvrira la voie à la célébration, préparé par 5 chefs JRE : Paolo Casagrande*** du restaurant Lasarte ; Ana Ros*** de Hiša Franko ; Enrico Bartolini*** de Mudec ; Tobias Bätz** de Aura ; et Eveline Wild de Der Wilde Eder, championne du monde de pâtisserie.

- **Remise des prix JRE** : Les lauréats des prix JRE 2024 seront dévoilés, mettant en valeur le summum de l'excellence culinaire au sein de la communauté JRE. JRE récompensera des personnes exceptionnelles dans six catégories : Prix de l'entrepreneur de l'année – décerné par Mastercard ; Talent/Chef de l'année – décerné par Pastificio Dei Campi ; Sommelier de l'année – décerné par Antinori ; Prix de la durabilité – décerné par Swan Hellenic ; Prix de l'innovation – décerné par Carpigiani ; et Goût de l'origine – décerné par Parmigiano Reggiano.

- **Chef 2 Chef Summit** :

Masterclasses, démonstrations, dégustations de vins et présentation des principaux producteurs, des produits innovants et des tendances culinaires.

Dégustation de vin Tignanello de Marchesi Antinori ; dégustation de vin Gran Reserva '904 de La Rioja Alta S.A ;

dégustation de vin Clos Apalta ;

Masterclass sur les pâtes Pastificio dei Campi avec le chef Peppe Guida ;

démonstration de glaces Carpigiani avec le chef JRE Stefano Pinciaroli ;

démonstration de foie gras éthique Foie Royale avec la cheffe JRE Annett Teich ;

démonstration de viande végétale.

- **La Bulgarie rejoint JRE-Jeunes Restaurateurs** : JRE-Jeunes Restaurateurs a officiellement accueilli la Bulgarie au sein de l'association le 1er janvier 2024, avec trois membres fondateurs. Vladislav Penov du restaurant Cosmos, Filip Zahariev de la maison d'hôtes Oná et Veselin Kaley du restaurant Aestivum seront officiellement présentés à la communauté internationale des JRE en tant que représentants du riche patrimoine et du paysage culinaire de la Bulgarie.

- **Le développement durable avant tout** : JRE est heureux d'annoncer son engagement à compenser les émissions du Congrès international. Grâce à des mesures stratégiques et à des partenariats, y compris l'investissement dans des projets de préservation de forêts avec The Green Branch, JRE s'efforce activement de compenser l'empreinte carbone de l'événement. Cette approche proactive reflète le dévouement de JRE non

seulement à l'excellence culinaire mais aussi à la préservation de l'environnement de notre planète.

- **Premier chef IA** : en partenariat avec Colossyan, JRE présentera le premier chef IA, illustrant l'engagement de JRE à adopter la technologie et à rester à la pointe des tendances culinaires.

Hans van Manen, PDG de JRE-Jeunes Restaurateurs depuis plus de 20 ans, souligne : "Nous sommes ravis de célébrer cette occasion au cœur de Paris, là où notre voyage a commencé. Le congrès des 50 ans de JRE promet d'être une célébration de notre passion commune pour la gastronomie et l'innovation culinaire."

Pour plus d'informations : [JRE | 50 ans](#)

Les JRE-Jeunes Restaurateurs

Jeunes Restaurateurs (JRE) est une association de jeunes chefs **créée en 1974**, à l'initiative de Grand Marnier. Elle compte aujourd'hui plus de 390 restaurants dans 16 pays (Allemagne, Autriche, Australie, Belgique, Croatie, Espagne, France, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, Royaume-Uni, Slovaquie, Lituanie, Suisse) avec plus de 1 80 étoiles Michelin.

Chez les JRE, l'essentiel est de partager, encourager ainsi qu'inspirer la passion et le talent culinaire de nos chefs. Les jeunes chefs font preuve d'une grande solidarité entre eux et échangent avec joie leurs connaissances et compétences culinaires.

- Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site <https://www.jre.eu/>