



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Jam Session #2 - Improvisation culinaire JRE-France

*Restaurant Le MG par Cécile et Grégory Doucey - Frontignan
Lundi 23 septembre 2024*

Cécile et Grégory Doucey, propriétaires des restaurants In-Fine et le MG par Cécile et Grégory Doucey à Frontignan (Hérault) ont accueilli la 2^{ème} jam session de l'année.

Le principe : Les chefs JRE se retrouvent une journée pour improviser des recettes à partir de produits proposés par nos partenaires nationaux et locaux.

Un moment exclusif en présence des partenaires, journalistes et autres invités, et convivial pendant lequel les chefs-membres et les partenaires se retrouvent pour échanger, goûter et partager des nouveautés et innovations.

Sylvain Belouin, Chef-propiétaire du restaurant Le 21 à Pornic (44) et Président de l'association, Pricillia Lebon, Cheffe-propiétaire du restaurant L'Ogustin à la Vacquerie-Saint-Martin (34), Alexandre Montois, Chef-propiétaire du restaurant l'Annexe à Lille (59) et Nicolas Durif, Chef-propiétaire du restaurant étoilé L'Hysope * à La Jarrie (17) ont rejoint Grégory Doucey pour ce rendez-vous incontournable. Deux chefs invités ont fait l'honneur de participer également à ce rendez-vous : Boris Caillol et sa

conjointe Coralie Semery - restaurant Ebullition et Cyril Garcia - restaurant Anga, tous les deux chefs-propriétaires à Montpellier.

Le dimanche soir, la Mairie de Frontignan a offert une dégustation de produits locaux, propres à cette magnifique région : les Biscuits de La Cure Gourmande et de la Belle Époque et des muscats et des vins de Frontignan.

Notre partenaire IGP Pays d'Oc nous ont fait découvrir en exclusivité leur collection Automne/Hiver avant de déguster un diner réalisé par Grégory Doucey et son équipe.

La collection Automne/Hiver célèbre la créativité des Vins Pays d'Oc IGP reposant sur 58 cépages travaillés en mono-cépage, bi-cépages ou assemblages. Elle est élue par un grand jury composé d'experts en vin qui sélectionne ainsi les cuvées ambassadrices représentant le temps d'une saison l'IGP Pays d'Oc.

➤ Pour en savoir plus : <https://www.paysdoc-wines.com/>

Le lendemain, nos chefs ont découvert les produits proposés par les nombreux partenaires présents et ont proposé des recettes en accord avec les vins IGP Pays d'OC, et plus particulièrement 5 domaines, présentés par le caviste Julien Vieira - Le Flaconnneur (Frontignan) accompagné par les 5 vignerons et vigneronnes des Domaines Saint Jean de la Cavalerie, Saint André, Château de Gourgazaud, Bastide des Songes et du Mas Rouge.

Les binômes de chefs ont proposé les recettes suivantes, dégustées par les partenaires et invités, ravis de partager ce déjeuner gastronomique !

Les recettes improvisées proposées en accord avec les Vins Pays d'Oc IGP :

Alexandre Montois et Boris Caillol :

Carpaccio de Saint Jacques, Cognac et Caviar.

Produits de nos fidèles partenaires Rougié, Distillerie des Moisans et Kaviari.

>Accord Domaine Saint Jean Cavalerie - Blanc.

Daurade pochée à l'huile d'olive, fumet à la verveine, oignon, choux rave fenouil.

Produits de Pêcherie Cettoise et Les Jardins de Cathy.

>Accord Chardonnay fût Domaine Gourgazaud - Blanc.

Carré de bœuf en 2 façons au barbecue et en tartare - Caviar aubergine fumé - Purée poivron ail.

Produits de Promocash et Les Jardins de Cathy.

>Accord Murmure d'Arthur - Mas Rouge - Vic-la-gardiole - Rouge.

Pricillia Lebon et Cyril Garcia

Raviole de blette ,omble chevalier légume fraîcheur - Bouillon Manchego à la Truffe.

Produits de Poissons et Passion et Patanegra.

>Accord Domaine Saint André - Folie d'Inès - Blanc.

Patate douce - Chocolat Noir Grand Cru Pure Origine Tumaco Colombie 72% - Jus de rhubarbe et grenade au barbecue.

Produits Les Jardins de Cathy, Chocolat NAAWAH et Maison Si Bio.

>Accord Bastide des Songes - Pinot Noir - Rouge.

Sylvain Belouin et Nicolas Durif

Huîtres pochées et foie gras poêlé, haricot vert et fraise, purée de cacao de chocolat Grué Pure Origine Huila

Produits de Huîtres Rouzières, Rougié et chocolat NAAWAH.

>Accord Bastide des Songes - Peyre Brune - Blanc.

Agneau Ibérique fumé au foin - Courge spaghetti Chermoula.

Produits de Patanegra et Promocash.

>Accord Domaine Saint André - Folie d'Inès - Rouge.

MERCI À NOS PARTENAIRES

Pour leur accompagnement et leur fidélité. Merci à leur présence et d'avoir pu permettre que cette journée soit une véritable réussite !



Producteurs locaux :

Maison Aubert - Maison Si Bio - Brasserie Alaryck - Huîtres Rouzières - Pêcherie Cettoise - Pattanegra - Les Jardins de Cathy - Poissons et Passion - Le Flaconnneur – caviste.



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, Slovénie, Lituanie, Suisse) avec plus de 180 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.

•