



JRE-Jeunes Restaurateurs

+33 6 89 87 41 35

info@jre.fr

www.jre.eu

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

L'association internationale JRE-Jeunes Restaurateurs célèbre cette année son jubilé d'or, marquant 50 ans de dévouement à la gastronomie et à l'innovation culinaire.



Les 7 et 8 avril 2024 derniers, le Congrès International fut un rendez-vous inoubliable pour fêter cet anniversaire.

Cet événement a réuni plus de 500 participants, incluant 400 membres chefs et sommelières, plus de 180 étoiles Michelin, représentant 16 pays.

Les partenaires internationaux, journalistes et exposants ont également honoré l'événement par leur présence.

Gwendal Poullennec, Directeur International du Guide Michelin : « *Je ne voulais pas manquer les 50 ans d'un vieil ami, les JRE-Jeunes Restaurateurs* ».

Reflétant 5 décennies de Passion sans fin « Nerver-ending Passion » à Paris, ville où a été fondée l'association, les participants ont célébré la riche gastronomie européenne, mêlant l'innovation, la tradition et la diversité culturelle.

Le congrès avait mis à 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 avons pu faire un retour sur cinq décennies de gastronomie de haute qualité et avons célébré les personnes qui ont rendu JRE possible, y compris les anciens présidents et membres. La France a occupé le devant de la scène, car c'est là que l'association JRE a été fondée. JRE a annoncé également ses projets pour l'avenir de l'association, et plus particulièrement l'objectif de s'étendre en dehors de l'Europe et de participer à des projets durables.
- **Intervenants** : Les directeurs du Bureau International JRE : Daniel Lehmann – Président, Hans van Manen – PDG, Gašper Puhan – Vice-Président, Daniel Canzian – Vice-Président.

Autres intervenants : Beatrice Cornacchia – Vice-Présidente exécutive de Mastercard, Andrea Illy – Président illycaffè, Gwendal Poullennec – Directeur International du Guide, Alexandra Marnier-Lapostolle – Présidente du Domaines Bournet-Lapostolle, Sara Rosso-Cipolini – Présidente de Planhotel Hospitality Group, Alexander Herrmann – Propriétaire du Restaurant Aura, , Peter Čas –PDG de Vaider Group AG, , Ernesto Iaccarino – Propriétaire du Restaurant Don Alfonso 1890, John Michael Denhof –Président du bureau de Nova KBM Bank, Giuseppe di Martino – PDG et propriétaire de Pastificio dei Campi, Renzo Cotarella – PDG de Marchesi Antinori, Rod Smith – MW and Regional Chair, Provence of Decanter.

- **Dîner de gala** : Un exquis dîner de gala fut préparé à 10 mains 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 ont été dévoilés, mettant en valeur le summum de l'excellence culinaire au sein de la communauté JRE. JRE a récompensé des personnes exceptionnelles dans six différentes catégories :
 - Prix de l'entrepreneur de l'année - décerné par Mastercard : Enrico Bartolini, Restaurant Mudec, Italie ;
 - Chef de l'année - décerné par Pastificio Dei Campi : Alexander Wulf, Restaurant Troyka, Allemagne ;
 - Sommelier de l'année - décerné par Antinori : Nina Bratovz, Restaurant JB, Slovénie ;
 - Prix de la durabilité - décerné par Swan Hellenic : Stefano Pinciaroli, Restaurant PS, Italie ;
 - Prix de l'innovation - décerné par Carpigiani : Ryan Blackburn, Restaurant Old Stamp House, Angleterre ;
 - Goût de l'origine - décerné par Parmigiano Reggiano : Uwe Machreich, Restaurant Triad, Autriche.
- **Chef 2 Chef Summit** :
Masterclasses, démonstrations, dégustations de vins et présentation des principaux producteurs, des produits innovants et des tendances culinaires ont été organisés au Carreau du Temple.
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 Pepe Guida ; démonstration de glaces Carpigiani avec le chef JRE Stefano Pinciaroli ; démonstration de Foie Royale éthique avec la cheffe JRE Annett Teich ; démonstration de viande végétale.
- **Le développement durable avant tout** : JRE a annoncé son engagement pour 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.
- **Manifeste** : JRE, en collaboration avec des personnalités importantes des secteurs de la gastronomie et de sociétés spécialisées, a le potentiel de faire avancer les choses vers un avenir plus radieux qui va au-delà de la gastronomie, en englobant nos responsabilités environnementales et la durabilité au niveau mondial. Au cours du congrès, un manifeste historique intitulé "Un toast à un avenir durable - Élaborer un plan d'action pour une culture du vin plus verte et respectueuse de l'environnement" a été adopté. Les signataires se sont engagés à développer une bouteille de vin plus légère à l'avenir. Le projet a été soutenu par le partenaire international, Vaider Group, un partenaire commercial

mondial dans la conception et la production d'emballages en verre haut de gamme à la verrerie Hrastnik 1860.

Le Manifeste a été signé par : Le conseil d'administration international JRE : Daniel Lehmann - Président, Hans van Manen - CEO, Gašper Puhan - VP, Daniel Canzian - VP ; Peter Čas, CEO Vaider Group AG, Hrastnik1860 ; Renzo Cotarella, vigneron et CEO Marchesi Antinori ; Ronnie Janssen, Commercial SVP Domaines de Bournet-Lapostolle ; Guillermo de Aranzabal Bittner, Deputy General Director La Rioja Alta S. A. ; Nerea Sanz, Marketing Manager Decanter ; Rod Smith, Master of wine ; Jancis Robinson, Master of wine.



Le soutien des grandes organisations gastronomiques, un partenaire capable d'assurer le développement d'une telle bouteille, et l'appui de la communauté viticole sont cruciaux pour la réussite du projet, dont l'objectif est de transformer la culture du vin pour des lendemains plus durables.

Pour en savoir plus : <https://jre.eu/en/manifesto-a-toast-to-a-sustainable-tomorrow>.

- **Premier chef IA** : en partenariat avec Colossyan, l'association a présenté 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 years Congress](#)

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.

Un grand merci à tous nos partenaires Français :
Vins Pays d'Oc IGP / Syndicat Champagne des Vignerons / Distillerie des Moisans / Kaviari / Rougié / Debic / Cacao de Colombie / Dammann Frères / Fyron / Nordaq

