

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## Assemblée générale

Dimanche 24 et lundi 25  
novembre 2024

Gérardmer - Vosges



## Les retrouvailles annuelles

Dimanche 24 et lundi 25 novembre, les Chefs-membres de l'association JRE-France se sont retrouvés pour leur rencontre annuelle, dans une ambiance conviviale à Gérardmer, dans les Vosges.

Aurélien et Benjamin Michel, nos 2 chefs JRE-France - Popâ - service traiteur gastronomique et chef privé à Gérardmer - ont accueilli leurs confrères cette année.

Un chaleureux rendez-vous dans une région dont les paysages constitués de forêts de sapins, de lacs et de rivières n'ont pas laissé de glace nos chefs et nos partenaires.

Ils se sont ainsi tous réunis afin de se présenter, d'échanger, de partager, pour mieux collaborer et de créer ou recréer du lien.

**Le dimanche après-midi**, les Chefs se sont réunis en assemblée afin de discuter de l'année écoulée et préparer l'année 2025, riche en projets et événements. 4 rendez-vous rythmeront l'année à venir, toujours accompagnés de nos partenaires : une Jam Session (challenge culinaire), un déjeuner grand public à Lille en partenariat avec des brasseurs, un déjeuner grand public à Frontignan et l'assemblée générale annuelle à la Distillerie des Moisans.

Après ces échanges constructifs, ils ont rejoint les partenaires pour une soirée festive, autour d'un cocktail dinatoire préparé par les équipes de Popâ, et autour d'une dégustation de champagnes par Champagne de Vignerons avec découverte de parmesan par Parmigiano Reggiano. Les mets ont été dégustés en accord avec les vins proposés par les Vins Pays d'Oc IGP, servis dans des verres à vins Zwiesel, sans oublier la dégustation de cognac DEAU XO de la Distillerie des Moisans. Les recettes ont été concoctées à partir des produits de nos partenaires : Promocash, Debic, Maison Kaviari, Cacao de Colombie, les micro-pousses Les Plantules.

Le lundi midi, le lycée hôtelier JBS Chardin à Gérardmer nous a fait l'honneur d'accueillir le Village des partenaires, pour la présentation de leurs produits et innovations.

Les élèves de la section cuisine, accompagnés par le chef Florian Gérardin ont préparé le cocktail, à partir des produits de l'ensemble de nos partenaires.

La transmission et la bienveillance sont des valeurs véhiculées par notre association. Il était donc naturel d'organiser ce rendez-vous au sein du lycée. La journée fut riche en échange et découverte !



## Intronisation de nos nouveaux membres

Notre assemblée générale a aussi été l'occasion d'accueillir nos nouveaux membres, dont Mathias Millot, chef-proprétaire du restaurant À La Chaume de mon Père (Gérardmer) et Hugo Ehrhardt, chef-proprétaire du restaurant Partage (Andlau).

L'association a aussi accueilli cette année Hugo Charcolin (La Tête de l'Art à Guérande) et Yann Tournier (La Pomme d'Or à Sancerre).



## Visite de la Maison Garnier Thiebaut

La Maison Garnier Thiebaut, mondialement connue pour la confection de linge de maison ainsi que pour la restauration et l'hôtellerie, a proposé une visite de sa manufacture au coeur des Vosges. L'occasion pour les chefs et leurs conjointes de comprendre et d'apprendre autour de la fabrication de ces produits de haute-qualité.



## UN GRAND MERCI AUX CONJOINTES DES CHEFS POUR LEUR PRÉSENCE ET LEUR IMPLICATION !

Nos cheffes et chefs membres du réseau JRE-France sont accompagnés au quotidien par leurs conjoint(e)s qui travaillent pour la plupart d'entre eux, ensemble. C'est une histoire de couple, qui, chaque jour, partage leur passion auprès de leurs clients et leurs équipes.

Ces femmes et hommes soutiennent l'association et sont présentes à chaque évènement. Leur place est plus qu'importante dans cette belle famille !



## LES PARTENAIRES PRÉSENTS

Le Président, les membres du bureau ainsi que l'ensemble des chefs présents tiennent à remercier chaleureusement leurs partenaires fidèles et engagés :



**Kaviari**  
PARIS



**ZWIESEL**  
GLAS



**Promocash**



**Le Nouveau Chef**  
EST. 1986  
REVENDEUR OFFICIEL



Le véritable Parmesan.

**GARNIER THIEBAUT**  
1833



**PassionFroid**  
groupe pomona

Grand Est



Crédit photos TNX



**Jeunes Restaurateurs (JRE)** est une association de jeunes chefs créée en 1974, à l'initiative de Grand Marnier. Elle compte aujourd'hui plus de **375 restaurants dans 16 pays** (Allemagne, Autriche, Australie, Belgique, Croatie, Espagne, France, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Bulgarie, 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.*

**Membres du bureau France :**

**Sylvain Belouin - Président**

**Alexandre Montois - Vice-Président**

**Lucas Ramstein - Trésorier**

**Nicolas Durif - Membre / Partenariats**

**Clément Bidard - Membre / Communication**

