

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Assemblée générale

Lundi 20 novembre 2023

Domaine de la Clausade - Mauguiro



Les retrouvailles annuelles

Lundi 20 novembre 2023, les Chefs- membres de l'association JRE-France se sont retrouvés pour leur rencontre annuelle, dans une ambiance conviviale et sous le doux soleil de Mauguio, proche de Montpellier.

Priscillia Lebon, Cheffe du restaurant L'Ogustin, à La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, et Grégory Doucey, Chef du restaurant In-Fine à Frontignan, ont organisé ce rendez-vous incontournable et étaient ravis d'accueillir les autres membres dans leur belle région!

Ce fut aussi l'occasion pour les Chefs et les partenaires, d'être tous réunis afin de se présenter, d'échanger, de partager, pour mieux collaborer et de créer ou recréer du lien.

Le matin, les Chefs se sont réunis en assemblée afin de discuter de l'année écoulée et préparer l'année 2024, riche en projets et évènements. En effet, l'association fêtera ses 50 ans, et Paris accueillera le Congrès International en avril 2024!

Après ces échanges constructifs, ils ont rejoint les partenaires pour un déjeuner de partage.

L'après-midi fut consacré à une visite des Vins Pays d'Oc IGP, à l'espace Vinalia/Domaine de Manse, à Maurin. Après une présentation dans la plus grande salle de dégustation au monde, les Chefs ont pu participer au Casino des Vins, une activité oenoludique, pour déguster vins et huîtres de Mathieu Rouzières, artisan producteur.

Le dîner de gala, en présence des partenaires, a clôturé cette belle journée! Plusieurs moments ont rythmé cette belle soirée : dégustation de champagnes par **Champagne de Vignerons** avec découverte de parmesan par **Parmigiano Reggiano** et jambon de parme; dégustation de cognac DEAUX XO de la **Distillerie des Moisans** et de chocolats de **Cacao de Colombie**.

Cette année le Président Sylvain Belouin avait décidé de faire élire par les membres présents le Chef de l'année ainsi que la Femme de chef de l'année. Les trophées réalisés par **Empreinte Décoration** (pour le chef) et le vase réalisé par **Véronique Joly-Corbin**, ont été remis respectivement à Nicolas Durif, Chef du restaurant * L'Hysope, à La Jarrie et à Valérie Belouin, épouse du Chef Sylvain Belouin, du restaurant Le 21 à Pornic.



Cette rencontre est importante pour tous nos chefs, c'est un véritable moment de partage d'idées et d'entraide. Bienveillance, engagement et passion ont été les maîtres-mots de cette journée remplie de sourires et d'amitié.

RENDEZ-VOUS en novembre 2024 dans la belle région des Vosges, pour une toute autre ambiance et des découvertes gourmandes!



DÉGUSTATION VINS PAYS D'OC IGP



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

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 :



Le véritable Parmesan.



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, 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.



Credit photo Olivier Maynard