JRE-Jeunes Restaurateurs

+33 6 89 87 41 35
info@jre.fr
www.jre.eu

Les Chefs au Naturel

Une dégustation accord mets&vins en collaboration avec le Domaine Achillée (Scherwiller – Alsace)

L'association JRE-France fête ses 50 ans cette année!

Et pour bien commencer cette année 2024, riche en évènements, des chefs membres du réseau JRE-France ont concocté lors d'une soirée inédite, des recettes en lien avec les vins naturels du Domaine Achillée, situé à Scherwiller en Alsace.

Le 28 janvier, 90 convives se sont retrouvés et ont partagé un moment gourmand et convivial en dégustant des recettes imaginées par les 10 chefs présents lors de ce moment unique.

Cette soirée basée sur le partage et la découverte de chefs venus de différentes régions, a permis aux invités d'aller à leur rencontre et échanger avec chacun autour de leurs mets exquis !

L'équipe du Domaine Achillée a ainsi pu faire (re)découvrir ses cuvées et faire déguster des produits de qualité dans leur magnifique espace.

Lucas Ramstein, Chef de l'Auberge Ramstein (Scherwiller) et membre du réseau JRE, était à l'initiative de cette belle soirée et fut ravi de pouvoir présenter d'autres membres à un public alsacien venu nombreux !

La soirée fut animée par le groupe Les Escrocs du Swing : les musiciens ont su apporter une ambiance très chaleureuse lors de ce beau rendez-vous.

Les chefs présents et leurs plats concoctés :

Nicolas Durif, Chef-propriétaire de L'Hysope * - La Jarrie (17) : Saint Jacques rôtie, risotto de céleri et criste marine, sauce curry rouge et saté ;

Alexandre Montois, Chef-propriétaire de L'Annexe – Lille (59) : Maki de salsifis, Noisette, Émulsion de câpres ;

Grégory Doucey, Chef-propriétaire de In-Fine – Frontignan (34) : Escargot en persillade, condiment radis noir - Comme un Vitello Tonnato ;

Georges Lelièvre, Chef-propriétaire Le Saint-Sauveur - Varennes-Saint Sauveur (71) : Œuf parfait, espuma béarnaise ;

Aurélien et Benjamin Michel, Chefs privés Pôpa – Gérardmer (88) : Poitrine de cochon, finition à la plancha, céleri siphonné - Escalope de foie gras poêlé, condiments - Le Potipassion ;

Sylvain Belouin, Chef-propriétaire Le 21 – Pornic (44) , Président JRE - France : Marinière de coques, huître, laitue de mer, vaporeux iodée et huile végétale ;

Maxime Roullier, Chef-propriétaire Le Saint Paul – Préfailles (44) : Maquereau brulé, condiment yaourt ;

Lucas Ramstein, Chef-propriétaire Auberge Ramstein – Scherwiller (67) : Tartelette orange, crème mascarpone - Financier courge et vanille.

Les partenaires présents

Le président, les membres du bureau ainsi que l'ensemble des chefs présents tiennent à remercier chaleureusement les partenaires accompagnant cette soirée :

Un nouveau rendez-vous sera programmé en Alsace à Scherwiller, le lundi 8 juillet, pour un déjeuner dans les vignes.

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.

-