



« Maintien et diffusion de l'art culinaire français, encouragement à l'apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel »

COMMUNIQUE DE PRESSE

16 février 2023

Congrès Mondial des Maîtres Cuisiniers de France CANNES 2023

Les 19,20 et 21 mars 2023 s'est tenu le Congrès Mondial des Maîtres Cuisiniers de France. Cet événement a permis à près de 400 personnalités issues du monde de la Gastronomie de se retrouver pour un moment d'échange et de convivialité.

Le dimanche 19 mars, les Chefs se sont réunis lors d'une soirée exceptionnelle au « Negresco » à Nice pour partager le dîner de l'Amitié, orchestré par **Virginie BASSELOT** (MOF).

Ce dîner s'est tenu sous le signe de l'amitié, entre les deux associations que sont **Les Maîtres Cuisiniers de France** et **Euro-Toques France** qui se sont retrouvés sous la grande coupole du Palace niçois, pour confirmer leur rapprochement et le partage de valeurs qui avait été signé entre associations le 27 février 2020 avec le Club des Ambassadeurs du Produit.





« Maintien et diffusion de l'art culinaire français, encouragement à l'apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel »

Cette soirée fût également l'occasion d'introniser **Sylvie GRUCKER**, Secrétaire Générale des Maîtres Cuisiniers de France, en tant que membre Euro-Toques et **Virginie BASSELOT**, nouvelle Maître Cuisinier de France.

Nos Partenaires ont également été mis à l'honneur avec la remise du titre d'Ambassadeur des MCF 2023 à **Pascal PELTIER** Directeur Général de METRO France.



Le lundi 20 mars s'est tenu l'Assemblée Générale de l'association. Cette réunion annuelle fût l'occasion pour **Christian TÊTEDOIE**, Président de faire le bilan des actions de l'année 2022, et de présenter son programme pour l'année à venir.





« Maintien et diffusion de l'art culinaire français, encouragement à l'apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel »



Les Chefs ont pu découvrir ou redécouvrir les Partenaires qui les accompagnent tout au long de l'année : ALAIN MILLAT, API & YOU, BAERG MARTI, BNI ARMAGNAC, BONGOUT, BRAGARD, CADHI, CLASSHOTEL, COOKAL, COUP DE PATES, CUISINE SOLUTIONS, DEBUYER, DEGRENNE, DEVENOGE, D-VINE, EBERHARDT, ELLE & VIRE, E-PACK HYGIENE, GARNIER THIEBAUT, GREENCUBE, INEXTENSO, LES VERGERS BOIRON, LOCAU, MASSE, METRO, NESPRESSO, NESTLE WATERS, OCEAN FRAICHEUR, PROVA, REMY COINTREAU, RIZ & CO, STURIA, THEFORK et TORK.





« Maintien et diffusion de l'art culinaire français, encouragement à l'apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel »

C'est au Palais des Festivals de Cannes, dans une ambiance « tapis rouge », que s'est déroulé la Cérémonie d'intronisation des Maîtres Cuisiniers de France promotion 2023 qui rejoignent cette grande famille. La soirée d'intronisation marque l'entrée des nouveaux Maîtres Cuisiniers de France au sein de l'association comme « nouvelles pépites » de la gastronomie française.

Les Chefs intronisés cette année sont :

- **Jean-Paul ACKER**, *La Cheneaudière & Spa* à COLROY-LA-ROCHE (67) ;
- **Christophe AUBRY**, *Le Saisonnier* à ROYE (80) ;
- **Daniel BARATIER**, *L'Auberge sur les bois* à ANNECY-LE-VIEUX (74) ;
- **Virginie BASSELOT**, *Le Negresco* à NICE (06) ;
- **Eric BRUJAN**, *Le Meridien* à NICE (06) ;
- **Marlène CHAUSSEMY** ;
- **Mathieu DORLAC**, *Le Majestic* à CANNES (06) ;
- **Fabien GAILLY**, *Grand Lisboa Palace* à COTAI MACAU ;
- **Yoann GONZALEZ**, *Côté Lac* à SCHILTIGHEIM (67) ;
- **Philippe HOUY**, *Château d'Arpaillargues* à ARPAILLARGUES (30) ;
- **Xavier JEGOUX**, *Le Miramar La Cigale* à ARZON (56) ;
- **Loïc LOBET**, *Le Bon Georges* à PARIS (75) ;
- **Auriane LONGUET**, *Blackbass* à SEVRIER (74) ;
- **William MAHI**, *Jing* à PEKIN ;
- **Sergio PASTORESSA**, *Le Relais des Peintres* à AUVERS SUR OISE (95) ;
- **Joël PHILIPPS**, *Le Cerf* à MARLENHEIM (67) ;
- **Alexis QUARETTI**, *The Apollo Group* à DORAL ;
- **David ROBERT**, *La Zoli Oberge* à MONTREUIL SUR EPTE (95) ;
- **Damien SANCHEZ**, *Skab* à NIMES (30) ;
- **Mathieu SILVESTRE**, *La Table de Cassan* à L'ISLE ADDAM (95) ;
- **Matthias Van EENOO**, *Brugmann* à BRUXELLES ;
- **Jean-François VASSEUR**, *Jiva Hill Resort* à CROZET (01) ;
- **Glenn VIEL**, *L'Oustau de Beaumanière* à LES BAUX DE PROVENCE (13).





« Maintien et diffusion de l'art culinaire français, encouragement à l'apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel »

Cette cérémonie s'est poursuivie par le traditionnel et exceptionnel Dîner de Gala signé **Mathieu DORLAC**.



Lors de cette soirée Le Président **Christian TÊTEDOIE** a mis à l'honneur les Chefs **Michel BLANCHET** (Président d'Honneur des MCF), **Michel PASQUET** et **Alain NONNET** (Vice-Présidents d'honneurs des MCF) pour leur travail et leur engagement auprès de l'association, en leur remettant la médaille d'or des MCF.





« Maintien et diffusion de l'art culinaire français, encouragement à l'apprentissage de la cuisine et perfectionnement professionnel »

Quant à **Guillaume GOMEZ**, Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation et **Frédéric MASSE**, directeur général de la maison MASSE, ils se sont vu remettre le titre d'Ambassadeur 2022 des Maîtres Cuisiniers de France.



Le mardi 21 mars, dernier jour de ce Congrès Mondial qui après une visite de l'Ile Saint-Honorat et un déjeuner au restaurant « Mademoiselle Plage Barrière » du Majestic s'acheva.



L'association des Maîtres Cuisiniers de France est née en 1951. Elle regroupe aujourd'hui 548 membres, elle œuvre pour soutenir, promouvoir et transmettre l'art culinaire français, en France et à l'international. Une triple mission incarnée par les Chefs adhérents, à la fois ambassadeurs dans leurs établissements de cette recherche permanente de l'excellence et relais de ce patrimoine vivant auprès des apprentis.

