

## Le Grand Fooding S.T. ELEGRINO fait son festival de rentrée

# LA TABLE FÉLONDE

LEGRINO® sera à nouveau à l'heure pour célébrer la résilience du site Plat de Résistance !!, recentré sur la croissance. Les deux partenaires récidivent dans les talents, l'agilité, l'innovation et les tendances.

ce mini-festival gastro-pensant intitulé « LA TABLE FRONDE »  
nous projette dans une analyse joyeuse et expérientielle,  
en mode **CONFEX**, avec

# A TABLE



4 SEPT 2021

- 



Dejazet, Paris, 3<sup>e</sup>,  
maîtresse de cérémonie.

Marché Vert,  
les points de vente

ses amis pêcheurs.

ice de Holybelly,  
sont passés

nique Le Clarence,  
« deux étoiles

dans les médias.

- Marie Robert, Philosophie, apportera une conclusion éclairante pour aider à surmonter les situations de crise.

Avec la participation amicale de Alain Ducasse.



1

transforme en véritable rue  
es chef.fe.s, artisan.es et ép.  
ont été remarqués.

ui, Hélène Darroze co-  
pas une, ni deux, mais tr-  
esse. Romain Meder et

massif se cache l'un des chefs français les plus reconnus de la crise, c'est dans les cuisines du Plaza Athénée. Ses réflexions avec son Chef exécutif Romain Meffre marquent un nouveau tournant : celui de la naturalité. Son restaurant engagé prônant une cuisine anti-

- 
  - Les opportunités ? Elle les saisit. Et les montagnes, elle les déplace ! C'est ainsi que, durant le premier confinement, elle est devenue DG d'un laboratoire spécialisé dans la phytothérapie et les compléments alimentaires, histoire d'ajouter une nouvelle corde à son arc.
  - Antonin Bonnet, Chef étoilé de Quinsou et de la Boucherie Grégoire. Chef du Quinsou et à la tête de la boucherie Grégoire restée ouverte pendant les deux confinements, Antonin Bonnet a été une des figures de la résistance avec sa terrasse, véritable destination pour goûter ses hot-dogs, son œuf mayo et aussi les betteraves des jardins limitrophes. Contrairement à de nombreux confrères, Antonin Bonnet refuse de faire de la vente à emporter.
  - Jessica Yang et Robert Compagnon, Chef.fe du Rigmorale et des Glaces Folderol En couple à la ville comme aux fourneaux, Robert Compagnon et Jessica Yang ont ouvert Le Rigmorale, élue Meilleure table du Guide Fooding 2019. C'est la porte à côté qu'ils décident en plein confinement d'ouvrir une drôle de chambre froide, nommée Folderol, le top glacier dont tout le monde raffole.
  - Emmanuelle Marie, Pêcheuse normande de la Petite Laura. Emmanuelle aime la pêche, et ce depuis qu'elle est môme. Très vite, elle prend la mer et pourvoit en poissons et crustacés ultra-frais les restos avisés ! Durant la crise, la pêcheuse engagée a redoublé d'efforts et s'est tournée vers les particulier.ère.s en espérant modifier leur consommation et leur façon d'acheter.
  - James Edward et Shawn Kelly, Le Doyenné. Depuis cinq ans, ils cultivent la crème de la crème des fruits et légumes au Doyenné, qu'ils déalent ensuite aux plus grandes tables parisiennes. Durant la crise, ils décident d'écouler leur production en ligne et à travers des relais citadins qui ravitaillent les particulier.ère.s avides de végétaux permacultivés et archi-frais.
  - Apollonia Poilâne, Boulangère éponyme. Bercée dans une panière à pain, Apollonia a traversé la crise comme elle sillonne la vie, se frayant un chemin à force de travail et de résilience. Son expérience, elle la partage depuis peu avec d'autres femmes à travers le Parabère Forum, une organisation mondiale créée en 2015, qui promeut la diversité, l'inclusivité et l'égalité dans le monde de la gastronomie. Cela lui a permis de se rapprocher des autres là où la crise sanitaire érigait des barrières.
  - Adrien Ferrand et Galien Emery, fondateurs & chefs de Brigade du Tigre.

