

LE DÎNER
DES CHEFS
DE L'OISE

EDITION 2024

SOIRÉE GASTRONOMIQUE - 9 AVRIL 2024 - CHÂTEAU DES ROCHERS À NOGENT-SUR-OISE

LE PROJET

LE 9 AVRIL 2024, 400 CONVIVES

au Château des Rochers, Nogent-Sur-Oise

8 PLATS, 8 CHEFS

Un menu dégustation gastronomique en 8 services, accords mets et vins. Cuisine locale et de saison.

**UNE SOIRÉE POUR METTRE EN AVANT LES TALENTS ET
LES RICHESSES CULINAIRES DE L'OISE,
ORGANISÉE PAR L'UMIH 60**

**VALORISER NOS MÉTIERS
ET RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DE NOTRE TERRITOIRE**

♥ Avec la mise en lumière des Restos du coeur



Les CHEfs

Des cheffes et chefs engagés pour défendre leur terroir, leurs producteurs et les savoir-faire de l'Oise.

Lors de cette soirée, ils seront accompagnés par les étudiants des CFA et écoles hôtelières du département. Pour transmettre leur passion et impliquer les talents de demain.



ELISE DREUX

La cheffe Elise Dreux trouve une motivation profonde dans son métier, guidée par la volonté de « faire plaisir » et de « partir d'un produit brut, le travailler, le transformer, le sublimer ! ». Engagée, elle se prépare à reprendre prochainement un établissement à Ully-Saint-Georges, contribuant ainsi à préserver un point de vie essentiel dans ce village.



JONATHAN CARON

Le chef Jonathan Caron, passionné par la cuisine, prend plaisir à sublimer les produits du terroir. Pour lui, le partage et la convivialité sont essentiels. C'est dans cet esprit que le chef Jonathan Caron ouvrira son auberge/restaurant au printemps 2024 à Cires-lès-Mello.





CÉDRIC BOISSART

Chef de cuisine depuis 27 ans au sein du Château de la Tour à Chantilly, ce qui anime le chef Cédric Boissart, c'est la passion pour la cuisine gourmande, l'art de recevoir et le partage de la table. En 2023, il a obtenu le titre de Maître restaurateur, témoignant de son engagement et de son attachement au « fait maison ».



ARNAUD ROBIEU

Depuis 2022, Arnaud Robieu exerce en tant que chef à l'auberge des Tilleuls à Heilles. Passionné des bons produits et attaché à son terroir, il trouve également sa motivation dans la camaraderie et l'adrénaline du service en cuisine. Son engagement envers la qualité des ingrédients lui permet de proposer une expérience culinaire unique à ses clients.



THOMAS LEFEBVRE

Chef et propriétaire depuis 2013 de l'auberge du Bac à LaCroix-Saint-Ouen, le chef Thomas Lefebvre apprécie la convivialité avec ses clients et son équipe, qui l'accompagne dans son aventure depuis de nombreuses années. Voyageur, il a perfectionné ses connaissances aux quatre coins du monde avant de revenir dans sa région natale.

SÉBASTIEN JEUDY

Formateur depuis 2014 au sein de l'Infa de Gouvieux, Sébastien Jeudy trouve sa passion dans la transmission de son métier à nos futurs professionnels. Il aime particulièrement travailler les produits de saison afin de créer des assiettes à la fois esthétiques et délicieuses.



ADRIEN HELBERT

Chef au restaurant Vins par Faim depuis 2021, le chef Adrien Helbert puise sa passion dans la création de moments de plaisir et de partage avec ses clients. Passionné par la cuisine, il a découvert les métiers de bouche très jeune grâce à son père, boucher-charcutier, qui a su lui transmettre l'amour de ces métiers.



ELODIE FABRE

Propriétaire de son restaurant/salon de thé, Chez Eywa, à Crépy-en-Valois, la cheffe Elodie Fabre se plaît à offrir des moments chaleureux. La cuisine est pour elle l'opportunité de faire découvrir des saveurs issues de ses multiples voyages.



Notre Parrain

THIERRY MARX

Cette année, nous avons le plaisir d'être soutenus par Thierry Marx, président confédéral de l'UMIH.

Chef étoilé du Mandarin Oriental et récemment de son nouveau restaurant : ONOR (Paris), il défend une cuisine créative et engagée en attachant une attention toute particulière à nos terroirs et notre patrimoine.

C'est donc tout naturellement qu'il soutient aujourd'hui le DÎNER DES CHEFS DE L'OISE et sera présent lors de cette soirée du 9 avril 2024.





L'UMIH est la première organisation professionnelle des cafés, hôteliers, restaurateurs, traiteurs et établissements de nuit indépendants en France.

35 000
ADHÉRENTS EN FRANCE

2 000 ÉLUS

400 COLLABORATEURS

NOS MISSIONS

- Informer et conseiller les professionnels dans la gestion quotidienne de leur entreprise
- être le porte-parole de la profession et l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics et des instances économiques et interprofessionnelles.
- Assurer la promotion et la reconnaissance des métiers de notre secteur.
- Valoriser nos métiers et renforcer l'attractivité de notre territoire.



NOS PARTENAIRES



LE DÎNER
DES CHEFS
DE L'OISE

EDITION 2024

e

