

## Communiqué de presse

### **500 chefs de la génération JRE-Jeunes Restaurateurs s'unissent pour préparer l'avenir de la gastronomie**

Cologne, 21 avril 2026 - Le congrès international 2026 JRE-Jeunes Restaurateurs 2026 s'est achevé hier à Cologne après 2 journées riches en inspiration, réunissant 500 participants, dont plus de 400 chefs, sommeliers et restaurateurs venus de 21 pays.

Organisé les 19 et 20 avril sous le thème « RE-GENERATION - SEED THE FUTURE », ce congrès a placé Cologne au cœur de la gastronomie mondiale. Le programme a abordé les thèmes de l'innovation, de la durabilité, de l'hospitalité et de la collaboration internationale, réaffirmant ainsi la mission de JRE : façonner le prochain chapitre de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration.

*« RE-GENERATION est avant tout une invitation à réfléchir à la manière dont nous souhaitons évoluer. Cela implique de mettre en valeur l'héritage de nos diverses cultures gastronomiques, de donner les moyens d'agir à nos équipes et d'adopter une vision globale du secteur qui dépasse le cadre de la cuisine. »*  
*Daniel Canzian, Président International, JRE-Jeunes Restaurateurs*

#### **Un moment historique : JRE s'étend en Amérique du Sud**

L'un des moments forts du congrès a été l'expansion officielle de JRE en Amérique du Sud. Des membres fondateurs venus d'Argentine, du Chili, et du Pérou ont été accueillis au sein de la communauté, marquant ainsi le début d'une nouvelle ère de liens internationaux et d'échanges culturels.

Les membres fondateurs sont :

- Argentine: Germán Sitz (Niño Gordo)
- Chili: Charles de Bournet Lapostolle (Clos Apalta Residence), Max Raide (Casa Las Cujas), Pedro Chavarría (DeMo Magnolia)
- Pérou: Pedro Miguel Schiaffino (La Rosa Nautica), James Berckemeyer (Cosme), Renzo Miñán (Almacén), Kent Zúñiga (KAO), Ricardo Ehni (Tragaluz), Angie Márquez (La Capitana), Robert Dickson (Sala Omakase).

Cette étape importante consolide la présence mondiale de JRE et renforce son engagement en faveur de la diversité, de l'excellence et de la collaboration interculturelle.

#### **Un dîner de gala inoubliable**

Le congrès s'est ouvert par un dîner de gala organisé au Flora Köln par JRE-Allemagne. Quatre chefs doublement étoilés au guide Michelin et membres de JRE-Allemagne (Jan-Philipp Berner, Frédéric Morel, Sebastian Obendorfer et Tobias Bätz) ont proposé un menu exceptionnel élaboré à huit mains, mettant à l'honneur le savoir-faire artisanal, l'identité régionale et l'art culinaire contemporain. Cette expérience a été enrichie par les contributions de Nils Henkel, Maurizio Oster et Harald Rüssel.

## **Célébrer l'excellence : les JRE-International Awards 2026**

Au cours du dîner de gala, les JRE-International Awards ont récompensé l'excellence et l'innovation dans six catégories, en collaboration avec des partenaires internationaux :

- Chef de l'année par Pastificio dei Campi – Frédéric Morel, Cœur D'Artichaut, Allemagne
- Sommelier de l'année by Marchesi Antinori – **Johanna Roullier, Le Saint Paul, France**
- Prix du service d'excellence by Mastercard – Jo Grootaers & Lana Kelchtermans, Alter, Belgique
- Prix RE-GENERATION by Vaider Group – Massimiliano Mascia, San Domenico, Italie
- Prix du goût d'origine by Parmigiano Reggiano – Pasquale Carfora
- Prix du développement durable by Marie-Stella-Maris – Sabina & Grega Repovž, Gostilna Repovž, Slovenia.

Ces prix ont récompensé des personnalités qui redéfinissent la gastronomie grâce à l'excellence, l'authenticité et la responsabilité.

## **Les voix de l'avenir : hospitalité et entrepreneuriat**

Ce congrès a permis de mener une réflexion sur l'évolution et l'orientation future de JRE. À travers des échanges avec des personnalités de premier plan issues du réseau et d'ailleurs, le programme a abordé les thèmes de l'entrepreneuriat, de l'hospitalité, de la croissance et de l'évolution du rôle de la communauté JRE.

*« Nous ne sommes plus seulement des chefs, nous sommes des entrepreneurs-hôtes, et l'avenir dépend de notre capacité à responsabiliser nos équipes et à travailler ensemble. »*

Nicolai Wiedmer, Vice Président International, JRE

Parmi les principales initiatives présentées figuraient les guides des vins JRE x Antinori et le programme « JRE Signature Hospitality », qui mettent en avant non seulement l'excellence culinaire, mais aussi l'importance du service dans la qualité de l'expérience client.

*« L'accueil et le service sont tout aussi importants que les expériences culinaires exceptionnelles. Nous avons la chance – et la responsabilité – de faire de notre secteur un milieu dont les gens sont fiers de faire partie et pour lequel ils sont fiers de travailler. »*

Katrin Steindl, Vice Présidente International, JRE

## **Tenir la promesse du développement durable**

Dans le prolongement du manifeste pour le développement durable (visant à explorer des alternatives durables pour l'industrie viticole) signé lors du congrès de 2024, l'association a annoncé une avancée majeure : en collaboration avec le groupe Vaider, une bouteille de vin à empreinte carbone nulle a été mise au point avec succès et a remporté un Red Dot Design Award en 2026.

Par ailleurs, un vin créé en collaboration par trois sommelières de JRE (Katharina Röder, Bethany Delong et Nina Bratovž), en partenariat avec Puklavec Family Wines

et le groupe Vaider, a été dévoilé. Baptisé « Trois Femmes », ce vin incarne le savoir-faire, la collaboration et le progrès.

### **Un partenariat stratégique prend le large**

Le congrès s'est achevé par une cérémonie de clôture à bord d'un bateau KD sur le Rhin, offrant un avant-goût du nouveau partenariat entre JRE et UNITED WATERWAYS. Grâce à cette collaboration, JRE entend réhausser les standards d'accueil dans le secteur des croisières fluviales tout en proposant des formations pratiques à la prochaine génération de talents culinaires, renforçant ainsi son engagement en faveur de la formation des futurs leaders.

### **Semer les graines de l'avenir**

Fort du succès du Congrès 2026, JRE-Jeunes Restaurateurs continue de renforcer son rôle en tant que communauté mondiale vouée à la créativité, au développement durable, à l'esprit d'entreprise et à l'hospitalité.

Alors que les derniers applaudissements résonnaient dans toute la ville de Cologne, un message ressortait clairement : l'avenir de la gastronomie est placé sous le signe de la collaboration et de la régénération, et il est déjà en marche.

JRE-International a également annoncé que **la Slovénie accueillera le Congrès international de 2028**, marquant ainsi une nouvelle étape dans le parcours international de l'association.

<https://jre.eu/en/international-congress-2026>

### **À PROPOS DE JRE-JEUNES RESTAURATEURS**

JRE-Jeunes Restaurateurs est une association internationale de jeunes chefs et restaurateurs qui se consacre à l'excellence culinaire, à l'innovation et à la promotion de la gastronomie régionale. Avec plus de 400 restaurants et 160 hôtels répartis dans 21 pays, JRE favorise l'émergence d'une communauté professionnelle dynamique, engagée à encadrer et à inspirer la prochaine génération de restaurateurs, en partageant à la fois le talent et la passion pour la cuisine, l'hospitalité et l'esprit d'entreprise.