

L'Hôtellerie Restauration

4 MARS 2010 N° 3175

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

16 SALONS

L'Hôtellerie Restauration

Salon Sirest Ideas : les candidats français pour le Bocuse d'or

Ordre de passage (avec horaire du début de l'épreuve) des candidats sélectionnés pour le concours national de cuisine artistique, les 9 et 10 mars.

Mardi 9

Frédéric Coiffe, Pullman Bordeaux Aquitania, Bordeaux-Lac (33), 7 h ;

Mathieu Guibert, Restaurant Le Parc, Carcassonne (11), 7 h 15 ;

Jérôme Jaegle, Restaurant Têtedoie, Lyon (69), 7 h 30 ;

Philippe Rousseau, Sofitel Thalassa, Quiberon (56), 7 h 45.

Mercredi 10

Sébastien Giannini, Le Méridien, Nice (06), 7 h ;
Xavier Yvernogeu, Château de la Verie, Challans (85), 7 h 15 ;

Pascal Borrell, Maison du Terroir, Maury (66), 7 h 30 ;

Yann Chevallier, lycée Jean Chaptal, Le Cellier (44), 7 h 45.

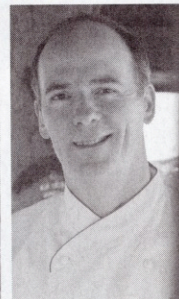
Démonstrations culinaires des Jeunes Restaurateurs d'Europe

Au travers de démonstrations culinaires le 6 mars, lors du salon Sirest Ideas, les Jeunes Restaurateurs d'Europe entendent bien prouver que l'on peut rechercher l'originalité culinaire dans le respect des traditions et des terroirs et que des formules de restauration assise peuvent parfaitement répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

Trois chefs seront sur le terrain : **Laurent Le Berrigaud**, Restaurant Laurent Le Berrigaud (Pont-Scorff, 56),



Laurent Le Berrigaud.



Pierre Potel.



David Goerne.

David Goerne, Restaurant G.a. au manoir de Rétival (Caudebec-en-Caux, 76) et **Pierre Potel**, Restaurant Cappeville (Gisors, 27).