



C'est OFF... #179 - Jean-François Piège à Beaune au Grand Repas de la Paulée de Printemps, Christophe Michalak et le demi million, Michel Sarran retrouve Vincent Crépel, Ronan Kervarrec chez Christophe Hay , ...

Vous avez été très nombreux à réclamer à **F&S** la rubrique hebdomadaire **OFF** qui sortait tous les lundis matin depuis 4 ans. La rédaction de F&S désire coller plus rapidement à l'actualité des chefs qui s'emballe tous les jours un peu plus, c'est pour cela que tout au long de la semaine vous pouvez découvrir et vous suivez déjà la nouvelle rubrique « **Brèves de chefs** ». Quoiqu'il en soit la rubrique OFF n'est pas mise au placard, pour preuve aujourd'hui... Le OFF sortira moins régulièrement mais continuera à vous régaler de quelques infos croustillantes.

F&S au coeur de la gastronomie qui bouge – *le rythme des chefs est infernal, difficile même de les suivre, les chefs sont hyper actifs, alors pour rester dans l'actualité, il ne faut jamais décrocher ni des réseaux sociaux, ni du terrain !*

1 – Le chef **Michel Sarran** a dîné cette fin de semaine au restaurant **Porte 12** à Paris du chef **Vincent Crépel** ex candidat **Top Chef 2018 saison 9**. L'occasion pour **Michel Sarran** de retrouver ce jeune cuisinier qui s'était fait remarquer par son professionnalisme et sa créativité. Le chef Crépel a indiqué après la rencontre : » *Belle visite hier soir, j'ai la chance de pouvoir dire que hors caméra c'est toujours le même, merci pour les conseils* « . L'occasion de parler de l'avenir pour le jeune chef qui se projette déjà dans un nouvel avenir culinaire.

2 – Il grimpe, il grimpe, le chef **Christophe Michalak** dans le nombre d'abonnés sur son compte Instagram, il a dépassé le cap des 500 000 abonnés (et oui un impressionnant demi million), impressionnante ascension pour un des chefs pâtisseries les plus médiatiques de cette génération. Il a d'ailleurs indiqué « *Lorsque je pense que l'on me disait de bosser plus à l'école pour éviter de devenir pâtissier ...et être obligé de faire des gâteaux tous les dimanches..! Qu'est-ce que j'aime mon métier...merci à vous tous qui me permettez de vivre ma passion avec autant de bonheur!* ». Le champion toutes catégories reste pour l'instant le **chef Cédric Grolet** avec 1,2 million d'abonnés à son compte Instagram, mais les dèd ne sont pas totalement joués !

3 – Le chef **Jean-François Piège** (Le Grand Restaurant Paris – Top Chef sur M6) était ce week-end à Beaune pour le **32 ème Grand Repas de la Paulée de Printemps**. L'occasion pour lui de rencontrer de nombreux vigneron de Bourgogne et notamment **Jean-François Coche-Dury** (Domaine Coche-Dury , le chef a d'ailleurs indiqué » *... pour moi un des plus grands vignerons au Monde, un véritable maître et génie de la Bourgogne.* « . Une rencontre assez unique immortalisée par une photo !

4 – **MAMIE** du chef **Jean Imbert** ouvre jeudi prochain à Paris en lieu et place du restaurant L'Acajou Rue de La Fontaine dans le 16 ème arrondissement. Le chef qui porte beaucoup d'affection pour sa grand-mère a choisi de nommer son restaurant Mamie, et en plus tous les plats seront inspirés de ses recettes. Le chef a diffusé hier le nouveau logo du restaurant qui fera la place aux bons produits et à une cuisine de famille traditionnelle.

[Visualiser l'article](#)

5 – Voilà donc l'atelier de production de la chef **Nadia Sammut** fin prêt pour démarrer l'activité, il est situé sur le MIN de Cavaillon. » **KOM&SAL ... les travaux de l'atelier de production touchent à leur fin sur le MIN de Cavaillon! Les pains, biscuits, farines vont arriver dans vos restaurants, vos hôtels, les épiceries et bientôt même chez vous! On a hâte de vous faire goûter** « a précisé la chef. Ce projet agricole et de production de panification libre@#, pâtisserie libre@# et meunerie entre dans le cadre du développement des activités » cuisine libre@# » de Nadia Sammut, l'ensemble de la production sera composée de délicieux ingrédients non raffinés, simples et pour la plus part issus dans le sud. Pâtisserie sans gluten, sans lactose, issus d'une agriculture locale ancrée en plein cœur du Lubéron, naturalité au programme, une entreprise engagée pour un monde au goût meilleur.

6 – C'est ce soir que se déroulera le dîner croisé entre deux chefs classés deux étoiles Michelin, **Christophe Hay** reçoit dans son restaurant **La Maison d'à Côté** le chef **Ronan Kervarrec** (La Table de Plaisance à Saint-Émilion. Un dîner qui va passionner les gourmets présents vu le profil de ces deux créateurs, **F&S** sera présent en cuisine pour immortaliser le duo éphémère.

7 – La prochaine boutique parisienne du chef pâtissier **Pierre Hermé** se trouvera **Boulevard Saint-Germain**, elle portera l'enseigne **Café Pierre Hermé**. Ouverture bientôt, les travaux sont en cours. ce sera la 4^{ème} boutique version café du chef, la première étant au Beaupassage rue de Grenelle, la deuxième rue Bonaparte et la troisième à la boutique L'Occitane sur les Champs-Élysées.

8 – Les chefs **Éric Ripert** (Le Bernardin à New York) et **Gérald Passédat** (Le Petit Nice à Marseille) cuisineront ensemble à New York au restaurant 3 étoiles **Le Bernardin** à l'occasion de l'opération **Goût de France**. » *Heureux de partager enfin notre fête Gout de France avec @geraldpassedat ! Rejoignez-nous pour un menu spécial dégustation et exclusif au Dîner événement du 23 mars pour profiter du goût de la Provence* « a publié le chef Ripert.

9 – **Katia et Tatiana Levha** du restaurant **Le Servan** à Paris 11^{ème} signent la carte du restaurant **Les Bords de Mer à Marseille**. Une carte résolument tournée vers la mer et profondément ancrée dans la région » *Nous sommes très heureux d'accueillir Katia et Tatiana Levha du @restaurant_leservan qui signent désormais la carte de notre restaurant* » indiquent les propriétaires de l'hôtel de 19 chambres situé face à la mer (Corniche Kennedy) et qui fait partie de la collection **Les Domaines de Fontenille**.

10 – Le chef **André Chiang** devient Ambassadeur pour la marque de cuisine haut de gamme **Gaggenau** pour toute la Chine. L'attachement et le soin apportés aux détails sont deux éléments essentiels pour le chef et le fabricant de cuisine allemand. » *Un bon design ce n'est pas seulement la recherche continue d'innovation, c'est aussi réaliser des produits uniques et durables, afin de créer des classiques inter-générationnels qui ne soient pas affecté par le temps. Et j'ai le sentiment que seul le détail est intemporel : qu'il s'agisse de la cuisine, de l'architecture, de l'espace, du vin ou de la conception, toutes les œuvres remarquables sont le fruit de la persistance et de la persévérance du créateur, et ne supporte aucun compromis.* « a précisé le chef Chiang.