

75 PARIS

## Table éphémère pour Grégory Cohen du 20 nov. au 11 déc.

En prélude de l'ouverture du Père Joseph de Grégory Cohen, en mars 2022, le médiatique chef invite le public à vivre une expérience inédite, nommée Temporalité, du 20 novembre au 11 décembre. Cette table éphémère se tiendra dans la Bibliothèque musicale La Grange-Fleuret, un lieu à l'empreinte musicale dédié à l'art culinaire le temps d'un concerto. Pour favoriser les échanges, la communication et les rencontres, Grégory Cohen a souhaité limiter le service du dîner et du déjeuner à 20 couverts. Le chef profite de ce moment intimiste pour cuisiner dans le même espace que ses convives, les produits de petits producteurs d'exception, majoritairement franciliens, avec le plus large panel de techniques de cuisson.



69 LYON

## Les Trophées de la glace attendent leurs candidats

Lors du récent Sirha, sur son stand, La Compagnie des Desserts présentait son concours Les Trophées de la glace (dont les candidatures sont ouvertes jusqu'au 31 décembre) avec la participation du président du jury, le MOF pâtissier Philippe Urraca. Depuis 2011, celui-ci est en effet chef pâtissier et directeur technique de ce spécialiste du dessert. Cet événement a également permis à La Compagnie des Desserts de faire déguster sa nouvelle gamme de glaces et pâtisseries issues de la démarche « sucre positif » en présence d'Alixé Bordon, pâtissière et fondatrice des Belles Envies, qui l'accompagne dans cette dernière, et de valoriser son travail autour de la glace.

Philippe Urraca, président du jury.



# La France des chefs

56 VANNES

## Sophie Reignier, la transmission avec cœur

Le premier trophée Cook'n Cœur est parti en Bretagne, à Vannes, où la chef Sophie Reignier a ouvert Iodé en février 2020. Organisé par l'Académie culinaire de France et Serbotel en soutien aux Restos du Cœur, ce défi mettait aux prises des trios chef, jeune cuisinier en formation et VIP. Sophie Reignier a guidé verbalement son stagiaire Joseppé Guiheux, élève au lycée Jean-Guéhenno, et la chanteuse Veronika Rodriguez. Avec, pour le chef autodidacte, le plaisir d'« amener un jeune sur son premier concours » tout en soutenant « une cause noble ».



Un Trophée Cook'n Cœur au goût iodé... De g. à d. : Joseppé Guiheux, Sophie Reignier et Veronika Rodriguez.

75 PARIS

## Tiphaine Mollard et Romain Casas se mettent en quatre

À la tête de Deux, bistrot du XI<sup>e</sup> arrondissement, il y a Tiphaine Mollard, aux attaches savoyardes, et Romain Casas, aux racines béarnaises. Deux est né de leur souhait commun de dépoussiérer la cuisine régionale, avec un regard neuf ancré dans la bistronomie, teinté d'influences piochées au gré de leurs voyages. Grâce à ce projet, le pétillant duo décroche en 2021 la dotation Gault & Millau Jeunes Talents. Dans une volonté de décloisonner aussi la salle et la cuisine, comme dans une maison, les deux chefs alternent entre tables et piano.

Pouvoir maîtriser la cuisine et le service permet au duo d'avoir une attention particulière pour les clients.



© Pierre Lucet Penato

Grégory Cuilleron et sa recette.



69 LYON

## Grégory Cuilleron champion de l'œuf en meurette

Cuisinier autodidacte, passionné et engagé, chef du restaurant lyonnais les Cinq Mains, Grégory Cuilleron, est devenu champion du monde de l'œuf en meurette 2021 alors que se déroulaient la 3<sup>e</sup> édition des Journées mondiales de l'œuf en meurette, les 9 et 10 octobre au Château du Clos de Vougeot. Ce cuisinier multicasquette (animateur TV, conférencier, professeur de cuisine...), qui prône l'art de « cuisiner en s'amusant » et les valeurs d'enseignement, de partage à travers la cuisine, participait cette année pour la 3<sup>e</sup> année consécutive au championnat.