



« Résidences de Chefs »

ARTICLE

Mercredi 16 janvier, Andy Choy Tuck, jeune cuisinier malaysien, a rejoint une institution de la gastronomie française : le restaurant Guy Savoy à la Monnaie de Paris, triplement étoilé au guide Michelin, lançant ainsi le top départ des « Résidences de Chefs ».

D'ici la fin de semaine ce sont deux autres invités qui débiteront leur expérience culinaire: Mme Awa Beye, cheffe de la Cabane du Pêcheur à Dakar et M. Mickael Mathai qui vient du Lesotho et travaille dans le restaurant d'un club sportif.

Dans les prochaines semaines, l'ensemble des bénéficiaires du programme "Résidences de Chefs" imaginé par Atout France aura intégré une prestigieuse brigade française pour vivre une aventure inédite. Les chefs étrangers auront en effet le privilège d'être accueillis pendant tout un mois par les grands noms de la gastronomie française.

Sélectionnés parmi une cinquantaine de candidatures, ils sont 6 à avoir été retenus pour effectuer cette immersion aux côtés de chefs français étoilés et ainsi perfectionner leur technique, tout en intégrant les savoir-faire et traditions françaises dans les meilleures conditions. Atout France entend ainsi encourager de jeunes chefs prometteurs qui deviendront par la même occasion de véritables ambassadeurs de la gastronomie française dans leur propre pays.

Les 3 autres chefs sélectionnés pour le programme viennent des quatre coins du monde :

- M. Bilel WECHTATI de nationalité tunisienne et grand gagnant du Couscous Festival 2017 en Sicile,
- Mme Daisy CONDE d'Equateur, spécialisée en pâtisserie ;
- le médaillé de Bronze au Bocuse d'Or Afrique 2016, M. Diop ALIOUNE du Sénégal,

Cet accueil « en résidence », à la manière dont certaines institutions culturelles le pratiquent, est un projet inédit mis en place par Atout France dans le cadre de ses actions de valorisation de la gastronomie française à l'international. Il s'inscrit dans le cadre du plan d'actions pour lequel le gouvernement a doté Atout France d'un budget spécifique (1.5 M€), afin de promouvoir la gastronomie française dans le monde.

Ce plan d'actions a permis d'organiser plusieurs opérations, et notamment le prix pour le meilleur article écrit par un journaliste étranger sur une spécialité française, et un concours culinaire qui invitait de jeunes chefs à revisiter un plat typique de nos régions.

Copyright visuel : Olivier Thomas