

Des étoiles plein les yeux, à l'occasion de l'Inauguration du Sirest Ideas, le 31 mars 2008, à Paris Expo Porte de Versailles

Pas une, pas deux, ni même trois. Cette nouvelle édition de Sirest Ideas est placée sous huit bonnes étoiles. Neuf chefs étoilés, parmi les plus prestigieux au monde, ont tenu à être présents lors de l'inauguration du salon, le 31 mars 2008. Ensemble, ils animeront la conférence inaugurale, sur le thème « Quelle vision de la gastronomie pour demain ? ».

Ont répondu présents : Massimiliano ALAJMO, Heston BLUMENTHAL, Pierre GAGNAIRE, Eyvind HELLSTRØM, Hiroyuki HIRAMATSU, Joël ROBUCHON, Santi SANTAMARIA, Marc VEYRAT, Tetsuya WAKUDA...



Massimiliano ALAJMO

Massimiliano représente la cinquième génération de restaurateurs chez les Alajmo. Après un passage chez Marc Veyrat et Michel Guérard, il devient Chef au Calendre, près de Padoue, en 1993. En 1996, il ajoute une seconde étoile à celle gagnée par sa mère, devenant ainsi le plus jeune chef à se voir attribuer deux étoiles. En 2002, il est à nouveau le plus jeune chef à recevoir trois étoiles. En avril 2007, avec son frère Raffaele, directeur général du groupe, il a inauguré le Calandrino Tokyo.



Heston BLUMENTHAL

C'est lors de sa première visite en France, en Provence, à l'âge de quinze ans qu'Heston Blumenthal est séduit par la gastronomie. De retour chez lui, il apprend les rudiments de la cuisine française à travers les livres et travaille dans différents restaurants pour financer ses voyages en France, lors desquels il va à la rencontre de restaurateurs, vignerons, fromagers... En 1995, ce Chef autodidacte ouvre le Fat Duck restaurant, qui obtient trois étoiles. Alchimiste culinaire, Blumenthal travaille avec une approche scientifique sur les composants moléculaires des plats.



Pierre GAGNAIRE

Fils de restaurateur, Pierre Gagnaire a obtenu pour la première fois trois étoiles pour son restaurant de Saint-Etienne. En 1995, il quitte Saint-Etienne pour venir s'installer à Paris, rue Balzac, où il retrouvera quelques temps plus tard ses trois étoiles. En 2002, il ouvre un second établissement à Londres, puis rue du Bac à Paris, à Tokyo en 2005, et à Hong Kong en 2006. Membre de l'Académie Culinaire de France, Pierre Gagnaire est le chantre de la gastronomie moléculaire. Il a d'ailleurs co-écrit un livre avec le chimiste Hervé This.



Eyvind HELLSTRØM

Eyvind Hellstrøm est une figure incontournable du paysage gastronomique norvégien. Son restaurant, Bagatelle, à Oslo, est le seul établissement norvégien à avoir obtenu deux étoiles. Membre des Relais & Châteaux, il est le premier et unique relais gourmand en Norvège, ainsi que le premier cuisinier à avoir reçu le prix prestigieux d'« Artiste de l'année », décerné par la ville d'Oslo. Le 10 octobre dernier, Eyvind Hellstrøm a été décoré de la légion d'honneur française à l'ambassade de France à Oslo. Symbole fort, c'est Paul Bocuse qui lui a remis la distinction.



Hiroyuki HIRAMATSU

Fervent francophile, Hiroyuki Hiramatsu a découvert la culture française à travers la littérature et la peinture. Pendant deux ans et demi, il réside et travaille en France, avant de rentrer au Japon transmettre ce qu'il venait d'apprendre. En 1981, il ouvre son premier restaurant. Face au succès croissant, il déménage dans un autre quartier et fait de son restaurant un établissement haut de gamme. En 2001, il ouvre un restaurant à Paris où ses cuisiniers employés au Japon effectuent un stage de dix-huit mois pour s'imprégner de la culture française. Ambassadeur de la cuisine française au Japon, il est à l'origine de l'installation de chefs au Japon.



Joël ROBUCHON

Obligé de quitter le séminaire pour travailler suite à des difficultés familiales, Joël Robuchon se dirige naturellement vers la cuisine. Pendant trois ans, il va apprendre comme apprenti les bases des techniques culinaires classiques. En 1966, il devient Compagnon du Tour de France et découvre les différents terroirs du pays. En 1974, à 28 ans, il est nommé chef du tout nouvel hôtel Concorde-Lafayette. Il décroche en 1976 le titre de Meilleur Ouvrier de France. En 1981, il devient Chef propriétaire du restaurant Jamin, à Paris, auquel il donnera trois étoiles en l'espace de trois ans. Il a depuis ouvert de nombreux restaurants dans le monde qui font de lui aujourd'hui le Chef aux 17 étoiles.



Santi SANTAMARIA

Santi Santamaria ouvre El Raco de Can Fabes avec son épouse, en 1981. Il obtient sa première étoile en 1988, sa seconde en 1990 puis une troisième en 1994, faisant de lui le premier cuisinier catalan à obtenir cette suprême récompense. En 2000, le Guide Michelin pour l'Espagne et le Portugal proclame le El Raco de Can Fabes «le meilleur restaurant d'Espagne» en lui confirmant sa troisième étoile et en le distinguant de 4 fourchettes rouges. En 2001, il obtient une étoile pour son nouveau restaurant, Santceloni, auquel il offrira une seconde étoile en 2005. Depuis, il a créé les vins et la cave de Can Fabes en 2004, et ouvert un nouveau restaurant à Barcelone en 2006 : Evo.



Marc VEYRAT

Marc Veyrat développe son goût pour la gastronomie dans la ferme familiale, où ses parents ont créé des chambres et tables d'hôtes. Sans avoir fait de grande école ou avoir été élève de chefs illustres, Marc Veyrat ouvre en 1978 sa première auberge dans le village de son enfance. En 1985, il ouvre l'Eridan, un restaurant traditionnel à Annecy. Il obtient sa première étoile en 1986, puis sa seconde en 1987. En 1989 et 1990, il est élu Meilleur cuisinier de l'Année. Il crée l'Auberge de l'Eridan en 1992 et obtient sa troisième étoile en 1995. En 1999, il ouvre La ferme de mon père à Megève, puis le Roland Garros à Paris en 2005. Adepte de la gastronomie moléculaire et passionné d'herbes aromatiques, il est le premier Chef à obtenir un 20/20 au Gault-Millau en 2003.



Tetsuya WAKUDA

A l'âge de vingt-deux ans, avec seulement quelques notions d'anglais, Tetsuya Wakuda décide de partir pour l'Australie. Arrivé à Sidney en 1982, il rencontrera un an plus tard le Chef australien Tony Bilson qui cherche un cuisinier japonais pour réaliser des sushis dans son restaurant Kinsela's. C'est là que Tetsuya Wakuda apprend les techniques de cuisine française qui font partie de son style. En 1983, il quitte Kinsela's pour ouvrir en partenariat avec le maître d'hôtel, Ultimo's. Il y apprendra à gérer un établissement avant d'ouvrir, en 1989, son propre restaurant, Tetsuya's à Rozelle, en banlieue de Sydney. En 2000, pour mieux répondre à la demande croissante, il installe Tetsuya's à Sidney.

Sirest Ideas du 30 mars - 2 avril 2008
Paris Expo Porte de Versailles - www.sirest.com

Service de presse Paris
Anne Daudin - Nicolas Saint-Léger
00 33 (0)1 53 30 74 00
anne@ab3c.com

Service de presse SepelCom
Florent Suplisson - 00 33 (0)4 78 17 62 93
fsup@sepelcom.com

Dominique Escoffier - 00 33 (04) 78 17 62 94
descoffier@sepelcom.com