



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

PARTENAIRE
DÉLÉGATION DÉPARTEMENTALE ALPES-MARITIMES
<http://maitres-restaurateurs.club>



2016
PROGRAMME

Concours PROAM

Communiqué de presse

Samedi 23 Janvier 2016, Nice

La Délégation Départementale des Maîtres-Restaurateurs des Alpes-Maritimes a le plaisir de vous annoncer son programme au salon Agecotel 2016 à Nice. Monsieur Mattéo Mansi Trésorier National et Président de la délégation des Alpes Maritimes de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs organise **le premier concours Professionnel-Amateur - PROAM culinaire** pour mettre en valeur la cuisine française en général, et celle des Maîtres-Restaurateurs en particulier.

Programme

- o Le Salon Agecotel (du 31 Janvier au 3 Février 2016)
- o Le Concours « PROAM », 1 Février 2016 concours qui est prévu de 8 h 30 à 12 h; Le thème de cette 1ère édition 2016 PROAM Maître-Restaurateur : LA TRUFFE.
- 5 candidats chefs cuisiniers, membres de L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS, choisis par le comité d'organisation, en binôme avec un amateur, sportif, show biz, politique... Comme au golf, un cuisinier professionnel fera équipe avec une personnalité pour proposer un plat autour de la truffe.
- o L'Escale Culinaire, 1 Février 2016 Show organisé pour Agecotel, Carré VIP Air France

Déroulé : », Lundi 1er Février 2016

- – 11h00 Inauguration,
- – Présentation et visite du salon,

- 12h15 – discours des personnalités,

- . Invité Délégation départementale 06 AFMR :
- – « Monsieur Pierre Sanner, Directeur Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires prendra la parole pour présenter :
• « Le label repas gastronomique des Français – Patrimoine de l'humanité ».
« Le Repas gastronomique des Français » a été inscrit en 2010 par l'UNESCO sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.
- La région Provence-Alpes-Côtes-d'Azur est une terre de festival, et propose une cuisine gastronomique réputée.

- L'attribution du label « Le Repas gastronomique des Français » pour la 1ère édition de l'évènement : « Salon-concours Manger Bien » à Falicon, programmé les 19 et 20 Mars 2016 et créé par Monsieur Mattéo Mansi Trésorier National et Président de la délégation des Alpes Maritimes de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

- C'est la première fois que ce label est attribué en région PACA. Le label « Le Repas gastronomique des Français » est délivré selon un processus très encadré que Monsieur Mattéo Mansi propose de vous faire découvrir. Il invite Monsieur Pierre Sanner, Directeur de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires afin de présenter le Label, à l'occasion du salon Professionnels de l'hôtellerie et de la restauration : Agecotel.



En savoir plus : web : <http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/>

- 14h30 – remise des trophées : l'Escale culinaire / Vip Air France,

- 15h00 – remise des trophées : PROAM.

DOSSIER DE PRESSE :

- le concours PROAM des participants Professionnels Maîtres restaurateurs et leurs invités Amateurs ainsi que la liste du Jury.

Participants :

- **EQUIPE /**
Département 06 :
 - L'oursin Bleu Villefranche-sur-Mer ; **Le Chef et Maître Restaurateur Jérôme DELONCLE** fait participer son équipe au concours : **Thomas Roux** ;
 - **Il reçoit son invité : Monsieur José Cobos**, Ancien Capitaine de L'OGCN et adjoint au sport Ville de Nice Christian Estrosi.
 - **[En savoir + :](#)**
 - <https://maitresrestaurateurs06.wordpress.com/2016/01/22/agecotel-proam-thomas-roux-loursin-bleu-villefranche-sur-mer/>

- **EQUIPE /**
Département 83 :
 - RESTAURANT *L'EPICURIEN*, La Croix Valmer ; **Le Chef et Maître Restaurateur Christophe JOURDREN** Président délégation départementale du Var AFMR ;
 - **Il reçoit son invité : Monsieur Philippe LARVARON**, *professionnels de Golf*.
 - **[En savoir + :](#)**
 - <https://maitresrestaurateurs06.wordpress.com/2016/01/22/agecotel-proam-christophe-jourdren-lepicurien-la-croix-valmer/>

- **EQUIPE /**
Département 84 :
 - RESTAURANT *L'Oulo*, à Mazan ; **Le Chef et Maître Restaurateur Richard BAGNOL** ;
 - **Il reçoit son invité : Madame Sandra JOUET** Comédienne - Marseille.
 - **[En savoir + :](#)**
 - <https://maitresrestaurateurs06.wordpress.com/2016/01/22/agecotel-proam-richard-bagnol-restaurant-loulo-84380-mazan>

- **EQUIPE /**
Département 05 :
- **L'Hôtel-Restaurant Les Olivades** est situé à Gap ; **Le Chef et Maître Restaurateur Cédric MANZONI ;**
- **Il reçoit son invité : Monsieur Boris PERDIGON,** Président de l'Union pour l'entreprise des Hautes-Alpes (UPE 05)
- **[En savoir + :](#)**
- <https://maitresrestaurateurs06.wordpress.com/2016/01/22/agecotel-proam-cedric-manzoni-lhotel-restaurant-les-olivades-gap-05/>

- **EQUIPE /**
Département 04 :
- Restaurant Le Terroir Divin, Nice. ; **Maître Restaurateur Bernard Berthelot fait participer son équipe au concours Manuel Dupont**
- **Il reçoit son invité : Gagnant Blogueur.**
- **[En savoir +](#)**
- <https://maitresrestaurateurs06.wordpress.com/2016/01/22/agecotel-proam-manuel-dupont-restaurant-le-terroir-divin-nice/>

Jury : PROAM Maîtres restaurateurs 2016

En ligne : <https://maitresrestaurateurs06.wordpress.com/2016/01/22/agecotel-proam-maitre-restaurateur-2016-jury/>

Président du Jury : Jean-Claude Guillon



Image : source ESCOFFIER Monde

de Gauche à droite : Jean-Pierre Biffi Président International ESCOFFIER et Jean-Claude Guillon Past-Président

M. Jean-Claude Guillon, Ex Chef des Cuisines du Grand Hôtel du Cap Ferrat (et ce durant 37 années), Past Président international des Disciples d'Auguste Escoffier, Grand cordon d'or de la cuisine française, Membre de l'académie culinaire de France, Médaille d'argent du tourisme, Finaliste du Meilleur Ouvrier de France.



Pierre Négrevergne - photo Olivier Roux (13)

Monsieur Pierre NEGREVERGNE, Maître Restaurateur - Paris

Restaurant La Terrasse Mirabeau - Cuisine moderne et bistrot authentique ;

Cuisine française gastronomique servie en terrasse ou dans une salle moderne aux tons blanc, beige et rouge.

Adresse : 5 Place de Barcelone, 75016 Paris

Téléphone : 01 42 24 41 51

Horaires :

Ouvert aujourd'hui · 12:00–14:00, 19:30–22:30

Site : <http://www.terrasse-mirabeau.com>



Photo : Loïc Bisoli

Monsieur Christian MORISSET, Maître Restaurateur Antibes

Le restaurant gastronomique Le Figuier de Saint Esprit,


Cuisine régionale à déguster dans une salle claire et raffinée ou dans un patio provençal aux murs de pierres. Le chef Christian Morisset, bi étoilé au guide Michelin, Chef Cuisinier et Maître Restaurateur, vous accueille au Vieil Antibes. Une cuisine gastronomique s'imprègne des charmes de notre merveilleuse région, pour un raffinement unique et un ravissement entier.

14 Rue du Saint-Esprit,
06600 Antibes

Tél . : 04 93 34 50 12

Site : **Erreur ! Référence de lien hypertexte non valide.**



	<p>Monsieur Jacques ROLANCY</p> <p>MOF Le Bistrot des Viviers</p> <p>Deux restaurants, deux ambiances, un seul chef : Jacques</p> <p>Chez les Rolancy, Meilleur Ouvrier de France c'est de famille ! En effet, la famille de Jacques ROLANCY compte 3 M.O.F. en exercice..</p> <p>22 Rue Alphonse Karr, 06000 Nice</p> <p>Tél. : 04 93 16 00 48</p> <p>Site : www.les-viviers-nice.fr</p>
---	---



	<p>Monsieur Jean-Marc DELACOUR, MOF</p> <p>Il s'occupe de promouvoir la cuisine française à l'étranger au Biltmore à Miami, au Conrad à Punta Del Este, au Touessrok à l'île Maurice, au Kulm Hôtel à ST Moritz, au Japon : au Méridien à Tokyo, au Royal Righa à Osaka, à Fukuoka à l'hôtel et Resort sea Hawk, au Pines hôtel à Urawa, ainsi que des démonstrations à l'école Taiwa à Kyoto et à l'école FFCC à Tokyo.</p> <p>L'objectif de sa cuisine est la mise en valeur des véritables saveurs des produits, sans artifices inutiles. Meticuleux, précis derrière son piano, conjuguant connaissances et imagination, simplicité et respect, il a créé une cuisine surprenante de senteurs et saveurs, une cuisine tendance.</p> <p>Aujourd'hui, Jean-Marc est membre national au jury du concours des Meilleurs Ouvriers de France. Il s'occupe du concours des Meilleurs Apprentis de France Pour les métiers de bouche et participe à l'élaboration de sujets.</p>
---	---

Consultant culinaire

mail : jmdconseils@orange.fr



Photo info@auxcouleursdusud.com

Président de Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur : www.slowfoodmonaco.mc



: Vice Président de la Délégation Départementale des Maîtres Restaurateurs du 06.

Jean Pierre Rous

Past Président des Sommeliers de la Côte d'Azur de 1976/ 1980

Président Délégué des Sommeliers Monégasques de 1989/202

Président délégué d'honneur depuis 2002 à nos jours

Past Président de la commission paritaire Regionale(Paca) de la formation Hôtelière (FAFIH) 1983/1984.

Ancien membre du Rotary International
Vice président de la commission de Contrôle à la CCI des Alpes Maritimes pour le titre meilleur Restaurateur de France.

Membre correspondant régional du Collège Culinaire de France.

Président Fondateur du Convivium slow Food Sud Est Monaco depuis 1999 et maintenant depuis 2010

Président de Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur.

Membre des Confréries vineuses et gastronomiques

Commandeur de l'ordre illustré de la Méduse en Provence grand Échanson.

Chevalier de la confrérie des vins de Bellet

Membre de plus de 20 confréries françaises .

Président du comité de rédaction et dégustation de Vins et Gastronomie

Président du comité de dégustation " L'Epicurien"



Organisateur du concours PROAM Maîtres-Restaurateurs Agecotel 2016 -

Monsieur Mattéo Mansi, Trésorier de la l'Association française de Maîtres Restaurateurs et Président de la Délégation des Alpes-Maritimes.

Restaurant L'Auberge de Théo

Adresse : 52 Avenue Cap-de-Croix, 06100 Nice

Téléphone : 04 93 81 26 19

Site : www.auberge-de-theo.com

COMMUNIQUE ET DOSSIER DE PRESSE

- le concours PROAM des participants Professionnels Maîtres restaurateurs et leurs invités Amateurs ainsi que la liste du Jury.
- **Pièce jointe et liens au programme PROAM :**
Les escales Culinaires Carré VIP Air France . Les participants et Jury

Communiqué et Dossier de presse réalisé par :

<http://vin-tourisme.com>

Partenaires. Relation Publique et Presse :

Contacteur : Marie Dougy : 33 + 6 22 63 64 86 . marie@export-original.fr

Tout le programme en ligne sur le Site : www.maitres-restaurateurs.club

Partenaire "Vin-Tourisme" - témoignage des chefs :

<http://vin-tourisme.fr/livre-en-ligne-les-cles-du-vin-et-de-la-haute-gastronomie/>

- Maîtres-Restaurateurs.club vous présente l'actualité, les adhérents Maîtres restaurateurs, les événements, les partenaires, ensemble ils témoignent et agissent ...



LES CLÉS DU VIN ET DE LA
HAUTE GASTRONOMIE FRANÇAISE

Délégation Départementale Alpes-Maritimes de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs .
Président, Monsieur Matteo Mansi . Site : maitres-restaurateurs.club .

Partenaires. Relation Publique et Presse :

Contacteur : Marie Dougy : 33 + 6 22 63 64 86 . marie@export-original.fr