



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

### **GUILLAUME GOMEZ REPRÉSENTE LA FRANCE AU G20 DE LA GASTRONOMIE QUI SE DÉROULAIT À MARRAKECH**

L'assemblée générale des chefs des grands de ce monde, plus communément appelé le G20 de la Gastronomie, s'est déroulée cette année au Maroc, du 13 au 20 octobre. 23 cuisiniers internationaux, tous membres du Club des Chefs des Chefs, ont répondu présents. Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Elysée, Président de l'Association des Cuisiniers de la République Française et l'un des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française à travers le monde était évidemment présent, en digne représentant de la France.

Les chefs ont été accueillis à La Mamounia de Marrakech, par Pierre Jochem, Directeur de l'Hôtel. L'établissement, ouvert en 1923, vient d'ailleurs de recevoir les prix tant convoité de meilleur hôtel du monde et d'Afrique, de la part des lecteurs de *Condé Nast Traveler*.

Le club des Chefs des Chefs, le club gastronomique le plus exclusif au monde, selon Gilles Bragard qui l'a fondé en 1977, se réunit chaque année pour faire rayonner la gastronomie à l'international, participer à différents événements culinaires et organiser des manifestations caritatives. Pour faire partie de ce club, il faut être cuisinier d'un chef d'Etat, ce qui limite d'autant le nombre de postulants.



*Les membres du Club des Chefs des Chefs devant l'Hôtel La Mamounia*

Cette année, c'est donc le Maroc qui était à l'honneur ! Visites, dégustations et escales culinaires étaient au programme, mais ce fût également l'occasion pour les chefs de participer à des œuvres caritatives.

Fervent acteur du Club des Chefs des Chefs, Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Elysée était, comme chaque année, au rendez-vous ! Au delà de ses fonctions, il a à cœur de faire rayonner la gastronomie et le métier de chef cuisinier, dans le monde entier.

Cette assemblée générale s'est clôturée le 20 octobre par un dîner de Gala, dont les fonds récoltés seront reversés à l'association AMAL. Il s'agit d'une association qui aide les femmes en situation de précarité, et leur donne la possibilité d'acquérir de l'expérience professionnelle en les formant à la cuisine marocaine et internationale.

La bonne cuisine donne du baume au cœur, apaise les âmes et noue les relations. Elle est universelle et fait rimer avec élégance, diplomatie et gastronomie.

Le Club des Chefs des Chefs en est le plus bel exemple et illustre à merveille les propos de Talleyrand, qui disait en son temps à Napoléon : « Donnez-moi de bons cuisiniers, et je vous signerais de bons traités ! »



Paris, le 18 octobre 2018



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

### Liste des participants :

- Christian GARCIA, Chef de son altesse Le Prince de Monaco , Président du Club des Chefs des Chefs
- Mark FLANAGAN, Chef de son altesse La Reine d'Angleterre , Vice Président du Club des Chefs des Chefs
- Cristeta COMERFORD, Chef du Président des États-Unis
- Elmarie PRETORIUS, Chef du Président de l'Afrique du Sud
- Guillaume GOMEZ, Chef du Président de la France
- Fabrizio BOCA, Chef du Président de l'Italie
- Ulrich KERZ, Chef de la Chancellerie allemande
- Isto TAHVANAINEN, Chef du Président de la Finlande
- Ingimar INGIMARSSON, Chef du Président d'Islande
- José ROCA, Chef du Premier Ministre espagnol
- Xu LONG, Chef du Palais de l'Assemblée du Peuple de Beijing (Chine)
- Sangyun CHUN, Chef du Président de la Corée du Sud
- Franck PANIER, Chef de son altesse Le Grand Duc du Luxembourg
- Montu SAINI, Chef du Président d'Inde
- Rachid AGOURAY, Chef en charge de la réception au Maroc
- Shalom KHADOSH, Chef en charge des réceptions officielles en Israël
- Jerome RIGAUD, Chef d'honneur du Kremlin
- Willem Pieter van DREUMEL, Chef de son altesse Le Roi des Pays-Bas
- Gregor ZIMMERMANN, Chef en charge des réceptions officielles en Suisse
- Che CHARTRAND, Chef du Premier Ministre du Canada

### Invités d'honneur :

- Pierre HERME, Meilleur chef pâtissier du monde
- Xavier ROUSSEAU, Chef de l'équipe de France (les Bleus)
- Julien DUGOURD, Chef Pâtissier de son altesse le Prince de Monaco