



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Guillaume Gomez, président des Cuisiniers de la République Française et Colonel de réserve, mobilise les chefs pâtissiers et cuisiniers pour servir la Gendarmerie Nationale

Ce mercredi 4 septembre à l'école des officiers de gendarmerie de Melun, se tenait la deuxième édition du séminaire des cercles mixtes de la gendarmerie nationale.

Les cercles mixtes de la Gendarmerie Nationale sont des établissements publics à caractère administratif, sans but lucratif. 111 établissements couvrent l'ensemble du territoire français et assurent notamment des prestations d'hébergement et de restauration pour les gendarmes, qu'ils soient en activité ou en retraite, d'active ou de réserve.

De nombreux chefs, mobilisés par Guillaume Gomez, ont répondu présent à l'invitation du Général de corps d'armée Laurent Tavel, Directeur des soutiens et des finances de la gendarmerie nationale, pour animer ce séminaire.

Parmi eux : Pierre Hermé, Emmanuel Renaut (Restaurant Flocons de sel, 3 étoiles), Michel Roth (MOF 1991, Restaurant Bayview en Suisse), Nicolas Stamm (Restaurant La Fourchette des Ducs), Christophe Marguin (Restaurant éponyme à Lyon), Sébastien Bouillet (Maître Chocolatier), Ronan Kervarrec (Restaurant La Table de Plaisance, 2 étoiles) Cédric Béchade (L'Auberge Basque, 1 étoile), Marc Foucher (MOF 2004) et Yohan Chapuis (Restaurant Greuze, 1 étoile) ont répondu présent pour animer le deuxième séminaire des cercles mixtes de la gendarmerie nationale

Le but de cette rencontre était de valoriser le travail des chefs de la restauration collective. Avec 7 millions de repas servis par an, la gendarmerie nationale est un acteur majeur dans le secteur. Les hommes et femmes qui oeuvrent chaque jour dans les cuisines des institutions de l'état, ont ainsi pu partager des valeurs communes de transmission, de respect du produit, de saisonnalité et de service avec les grand chefs et pâtissiers présents.

Pour leur rendre hommage, Guillaume Gomez a déclaré : « En tant que chef, Meilleur Ouvrier de France ou non, nous nous devons d'être au plus prêts de celles et ceux qui, en région et sur tout le territoire, valorisent le terroir français et restaurent celles et ceux qui nous protègent et servent notre pays. La transmission fait partie de notre ADN et nous en sommes tous très fiers. Je me réjouis que tant de chefs aient répondu présent à cette invitation. D'autres, j'espère, suivront ! »

