

GÉRARDMER GASTRONOMIE Des chefs de prestige pour une soirée d'exception au Grand-Hôtel

Ils sont Meilleurs ouvriers de France, champion du monde de pâtisserie ou chefs dans des établissements prestigieux : des grands noms de la cuisine française sont réunis à Gérardmer pour concocter un repas exceptionnel. L'occasion de parler métier en toute décontraction.



Photo HD Dans les cuisines du Grand-Hôtel de Gérardmer, ce vendredi après-midi. Du grand art dans un esprit décontracté avec de grands chefs cuisiniers. Photo VM /Eric THIÉBAUT

C'est tout sauf un combat de chefs. Ici les ego restent au vestiaire, la concurrence est mise sous cloche. La recette certifiée depuis 11 ans, c'est celle de la confraternité, cette convivialité qui se lie en dehors des cuisines dans des repaires insolites du Massif vosgien.

PUBLICITÉ

[inRead invented by Teads](#)

Tout ça pour que « la mayonnaise », selon l'expression du chef du Grand Hôtel, Thierry Longo, ne prenne que mieux autour du piano, de retour en cuisine.

L'établissement de Gérardmer organisait, ce vendredi, la onzième édition de ses soirées d'exception. Un rendez-vous instauré par Fabienne, Claude et Pierre Remy qui permet à des gourmets de bénéficier de menus exceptionnels, dans des soirées qui mêlent gastronomie, art et culture.

Mais aussi Joël Veysièrre, chef à l'hôtel du Collectionneur, à Paris. C'est Thierry Longo qui est chargé, chaque année, de composer la belle équipe. Avec les meilleurs ingrédients. À l'image d'une bonne recette de cuisine, c'est la conjonction subtile d'ingrédients qui concourt à la réussite de la soirée. Le cru de 2019 est resté fidèle à

cette ligne. Avec de grands noms de la gastronomie française réunis dans les vastes cuisines du Grand-Hôtel : Jean-Paul Bostoen, Meilleur ouvrier de France (MOF) à Illhaeusern, Patrick Henrioux, Thierry Bridon, Serge Chollet de Mougins, Philippe Rigollot (MOF et champion du monde) d'Annecy.

« Je le connaissais. On s'était déjà rencontrés lors d'un concours il y a une quinzaine d'années. » Ce chef étoilé a accepté non seulement pour l'envie de préparer l'un des plats du menu mais aussi et surtout pour vivre l'expérience de l'une de ces soirées d'exception que les connaisseurs réservent désormais d'année en année. Thierry Longo cherche, consulte les amis, les amis des amis. C'est ainsi que le chef du Grand-Hôtel a contacté cette année pour la première fois Jean-Paul Bostoen, le chef d'Illhaeusern.

Philippe CUNY