

## INFOS

### Jean Sulpice reprend l'Auberge du Père Bise

Après 15 ans de gastronomie étoilée en haute montagne, le chef Jean Sulpice s'installe sur les rives du lac d'Annecy, en reprenant l'*Auberge du Père Bise*. Une auberge emblématique trois fois étoilée, dirigée par François Bise auprès duquel se sont succédé Alain Chapel, Paul Bocuse ou Jean Troisgros, des camarades d'apprentissage, génies en devenir de la gastronomie. Jean Sulpice poursuit l'histoire de cette maison, témoin de la richesse de notre patrimoine culinaire, en y apportant sa jeunesse et sa signature. Hiver comme été, il continuera de parcourir ce terroir qui lui est cher et qu'il explore avec créativité, liberté et gourmandise.

Après quelques travaux de rénovation et d'aménagement, l'établissement devrait rouvrir ses portes courant mai 2017.



© Denis Rouvre

### Jérôme Bocuse, nouveau président du Bocuse d'Or

En janvier 1987, Paul Bocuse créait le Bocuse d'Or, un concours révolutionnaire dans le domaine de la gastronomie.

Alors que la compétition, devenue l'une des plus prestigieuses dans le monde, s'apprête à fêter ses 30 ans, Jérôme Bocuse prend la succession de son père, à la présidence du célèbre concours. Une succession symbolique pour une édition particulière qui reviendra sur tous les grands moments de la prestigieuse compétition.

Ayant une parfaite connaissance du concours, membre du Comité international d'organisation depuis l'origine en 1987, membre du jury de plusieurs sélections nationales et continentales, Jérôme Bocuse s'est toujours beaucoup impliqué dans le développement de l'événement.



### Frédéric Doucet remporte le Prix Champagne Collet du livre de chef 2016

Au cours de cette 4<sup>e</sup> édition, dix grands chefs ont présenté tour à tour leurs ouvrages culinaires lors de 10 dîners au restaurant *Table Ronde* à Paris. Cinq mois de compétition ont abouti au sacre du chef Frédéric Doucet, propriétaire de l'*Hôtel de la Poste* et du restaurant *Frédéric Doucet* à Charolles.

Dans son livre, intitulé *Frédéric Doucet à Charolles*, le chef fait la part belle aux producteurs, aux traditions, à la transmission familiale et plus généralement aux hommes et aux femmes qui l'entourent. Les recettes, sublimes par les photos de Matthieu Cellard, sont un condensé de la passion du chef pour le terroir charollais et de ses propres inspirations glanées au fil de son parcours.



© Pierre Lucet Penato