



Dossier de presse 2019

Contact presse :

Elisabeth Dalby

06 18 53 43 81

dalby.e@gmail.com



VIVA
Leonardo
Da Vinci!

2019
500 ANS DE
RENAISSANCE(S)
EN CENTRE-VAL DE LOIRE



5 CHEFS AU PIANO

sur les traces de Léonard de Vinci

Lancement 28 mars 2019

En région Centre-Val de Loire, l'année 2019 sera fortement rythmée par des manifestations liées aux 500 ans de la Renaissance. La 3ème édition « 5 Chefs au piano » s'inscrit dans l'agenda de ces événements en hommage à Léonard de Vinci. Autour de l'art culinaire, « 5 Chefs au piano » sera l'occasion de redécouvrir les restaurants du mouvement Habitat Jeunes, ouverts à tous, et déguster des plats revisités aux saveurs inédites dans l'esprit d'un menu « RenaissanceS ».

5 Chefs au piano, l'art de composer un menu à douze mains

Tout a commencé en 2016, quand cinq chefs cuisiniers des associations Habitat Jeunes en région Centre-Val de Loire (URHAJ), se sont lancés le défi d'une production complète à partir de thématiques musicales afin de donner un coup de projecteur sur leurs savoir-faire culinaires respectueux des valeurs de solidarité et de partage du mouvement Habitat Jeunes.

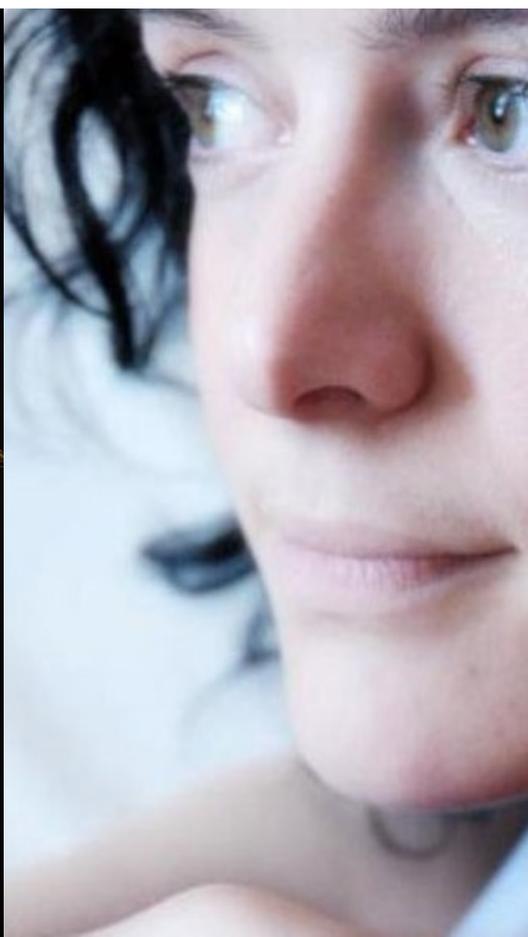
Car ces chefs proposent une véritable cuisine « faite maison » à partir de produits frais, transformés sur place avec les coûts matière des standards de la restauration collective. Des délais courts entre la récolte et la consommation permettent de conserver la qualité nutritionnelle des fruits et des légumes. Un strict respect de la saisonnalité, un menu composé principalement de produits de notre région et le circuit court qui assure un approvisionnement plus durable, c'est leur manière de lutter contre la standardisation des goûts et certaines pratiques critiquables de l'agro-industrie alimentaire.



500 ans de RenaissanceS, l'art de faire renaître les mets traditionnels en musique

Inspirés du thème « RenaissanceS », les chefs cuisiniers et leurs équipes vont puiser dans leurs sensibilités culinaires, leurs techniques et expériences pour revisiter les plats et se laisser influencer par les tendances de cette époque, le sucré-salé, les épices et la redécouverte des anciens légumes, tout ce qui fait d'un savoir-faire culinaire un art.

Le tout orchestré dans un univers musical revisité, lui aussi, par un trio de professionnels rompus au classique et au jazz. Amis et enseignants à l'école de Jazz à Tours, le pianiste Cédric Piromalli et Jean-Baptiste Réhault, saxophoniste, se croisent régulièrement dans divers projets musicaux avec la chanteuse et musicienne Estelle Réhault-Boisnard. Ils ont formé pour les « 5 Chefs au piano » ce trio inédit autour de l'idée de transcender les styles et les époques. Ici, ils mettent leur complicité au service d'une relecture de chansons et mélodies de la renaissance, issues du répertoire français, italien ou anglais en proposant un univers sonore mêlant musique ancienne, musique folk et jazz intimiste. Une interprétation contemporaine sans complexes, en dépassant les dogmes, pour créer un objet musical original et dont les chefs s'inspirent pour inventer de nouvelles recettes, parmi elles, « la poule au pot », fil conducteur du challenge cette année.



L'art du bien-manger ouvert à tous

Ces rendez-vous culinaires seront l'occasion de découvrir le travail des chefs qui s'exercent dans la transformation et la valorisation de produits dans le but d'apporter du plaisir aux convives ; la cuisine revêtant une fonction symbolique de transmission et d'éducation au goût, au bien-manger et à la gastronomie.



Le « **Banquet de la Reverdie** » ouvre le challenge « 5 Chefs au piano » jeudi 28 mars 2019 au restaurant de l'Association pour l'Habitat des Jeunes à Amboise. Stéphane SAUSIN, maître queux au Parc Clos Lucé et spécialiste de la Renaissance, accompagnera les chefs au piano dans la préparation du banquet.



JEUDI 28 MARS À AMBOISE

Restaurant de l'Association pour l'Habitat des Jeunes à Amboise

VENDREDI 21 JUIN À ROMORANTIN

Restaurant de l'association Majo à Romorantin

JEUDI 27 JUIN À TOURS

Restaurant de l'Association Jeunesse et Habitat à Tours

MARDI 17 SEPTEMBRE À BLOIS

Restaurant de l'association Escale et Habitat à Blois

JEUDI 19 SEPTEMBRE À BOURGES

Restaurant de l'association Tivoli Initiatives à Bourges

JEUDI 10 OCTOBRE À SAINT-AMAND-MONTROND

Restaurant du Foyer des Jeunes Travailleurs
à Saint-Amand-Montrond



Les lieux du challenge

Les 6 chefs se retrouveront dans les cuisines de leurs homologues : Amboise, Blois, Bourges, Romorantin, Tours et Saint-Amand-Montrond. Des lieux uniques, investis chacun par des chefs passionnés, qui déclinent une cuisine personnelle inspirée de voyages, de rencontres, de partages, valorisant les produits de leurs territoires.

A l'occasion du 5^e centenaire de la Renaissance et à 6 moments phares, ces lieux prennent la couleur de l'événement et jouent sur le mot RenaissanceS pour faire découvrir les talents des chefs et leurs équipes à travers une cuisine déstructurée, revisitée et ouverte à tous.

Ces restaurants sont inscrits dans une démarche de développement durable, en privilégiant les circuits courts pour l'approvisionnement.

Ils sont autant de lieux de partage, de liens sociaux, de convivialité pour toutes les générations, tous les statuts d'activité et toutes les catégories socio professionnelles qui les fréquentent.

BOURGES

Le restaurant de l'association Tivoli Initiatives - Le service restauration Tivoli propose à ses adhérents des menus équilibrés, confectionnés sur place par une équipe de professionnels privilégiant la qualité, la diversité et l'éducation à la santé alimentaire. En été, sa terrasse fait profiter les adhérents de la fraîcheur de la rivière, Le Moulon à proximité...

BLOIS

Le restaurant de l'association Escale et Habitat - un restaurant aux couleurs toniques avec un espace bar et détente ouvert aux adhérents. Une ambiance moderne et conviviale qui va de pair avec une cuisine authentique, concoctée à partir d'une large variété de produits frais et locaux.

AMBOISE

Le restaurant associatif de l'ASHAJ (Association pour l'Habitat des Jeunes) - ce restaurant a su s'adapter au profil des résidents du foyer, plus jeunes. Une cuisine moderne, toujours équilibrée, composée autour de formules déjeuners et dîners « snack », avec une large place faite aux menus thématiques ou en lien avec des animations de l'association.

TOURS

Le restaurant associatif de l'Association Jeunesse et Habitat - situé dans le centre-ville de Tours à quelques minutes de la gare. Le restaurant du Foyer des Jeunes Travailleurs de Tours, véritable institution tourangelle, propose une cuisine créative composée à 85% de produits frais et locaux. Une démarche de « haute qualité alimentaire » inscrite dans le mouvement Slow Food dont il fait partie.

ROMORANTIN

Le restaurant de l'association MAJO - Entre Tradition & Modernité. Une cuisine variée, élaborée à partir de produits frais et qui s'inscrit dans une démarche de valorisation des traditions culinaires locales, des circuits courts. Le chef et son équipe vous proposent des menus équilibrés, une ambiance «Bistrot», alliant convivialité et modernité, un espace bar lounge, une terrasse ensoleillée.

SAINT-AMAND-MONTROND

Le restaurant du Foyer de Jeunes Travailleurs de Saint-Amand-Montrond - un espace de convivialité au cœur du Berry. Une cuisine simple, maison, ancrée dans son terroir. La richesse des producteurs du bocage inspire une équipe jeune qui s'amuse à revisiter la tradition. Les mots de sa cheffe sont proximité et audace, sourire, fraîcheur et éducation. Sous les toiles des artistes locaux et les ombrelles de la terrasse, les plats équilibrés invitent à prendre le temps du partage.

Historique

Depuis leur création au milieu du 20^e siècle, les résidences Habitat Jeunes (ex foyers des jeunes travailleurs) offrent le gîte, le couvert et le vivre ensemble aux jeunes en mobilité formative ou professionnelle qui les fréquentent.

Dans le but de favoriser un brassage social et générationnel propice à la découverte et au respect de l'autre, ces établissements se sont ouverts aux habitants et professionnels de leur quartier d'implantation, tous adhérents.



DAVID BOURGOIS

Chef de restauration de l'Association pour l'Habitat des Jeunes à Amboise



39 ans, né à Fontenay-aux-Roses. Deuxième meilleur apprenti d'Eure et Loir en 1997, il commence son apprentissage dans un restaurant 4* « La Brazoucade ». Arrivée en Touraine, il gravit les échelons, d'abord comme Chef de partie entrées et desserts, ensuite comme Chef de cuisine pour finir responsable de cuisine. Passionnée et touche à tout, il aide à la création d'un restaurant végétarien lancé en janvier 2017. En parallèle, la musique n'est pas loin : Engagement associatif pour « les décibels 101 » et « manager » d'un groupe de musiciens jusqu'en 2010.

“Il n’y a point de génie sans un grain de folie.”

EN 3 QUESTIONS

QUE SIGNIFIE POUR VOUS “LA RENAISSANCE” ?

Les tenues bouffantes, les plumes, les beaux tableaux de chasse qui mettent tout cela en scène. En cuisine, je pense à la pâte à chou, aux repas gargantuesques, aux gibiers. J'en reviens aux tableaux de chasse (rire).

LA RENAISSANCE EST L'ÂGE DE LA PÂTISSERIE. QUEL EST VOTRE SOUVENIR LE PLUS MARQUANT LIÉ À UNE PÂTISSERIE ?

Enfants, notre mère nous donnait 10 balles pour aller acheter une gourmandise à la boulangerie. On choisissait soit des bonbons soit une religieuse aux chocolats. J'aime la magie de la pâte à chou. En mélangeant de la farine à des œufs, la pâte gonfle et tout devient aérien. C'est magique.

A LA RENAISSANCE, NOUS DÉCOUVRONS DE NOUVEAUX LÉGUMES. COMMENT FAITES-VOUS POUR FAIRE AIMER LES LÉGUMES À VOS CONVIVES ?

Je les associe à d'autres saveurs. Je cultive le goût de la découverte chez les convives. Les non curieux doivent s'abstenir (rire).

Le potimarron est mon légume du moment. J'ai découvert une recette avec de la graisse de coco. Je le fais en soupe, en purée ou en crumble avec de la vraie coco en poudre. Pour ce crumble, j'ajoute du parmesan quand je le veux salé et des corn flakes pour le croustillant.



WILFRIED ARNOULT

Chef de restauration de Majo à Romorantin



39 ans, né à Tours. Après un CAP Pâtisserie chocolaterie confiseur à la Roche Le Roy, chez Alain Couturier, il devient chef de cuisine à la maison de retraite de Veigné. Passant par SODEXHO, il devient cadre chez ESY, groupe indépendant de restauration collective, cuisine centrale basée à Contres. En décembre 2015, il entre comme chef de restauration à Romorantin.

“La musique m’aide à rythmer ma journée.”

EN 3 QUESTIONS

QUE SIGNIFIE POUR VOUS “LA RENAISSANCE” ?

Un mouvement culturel d’un raffinement artistique et architectural. Il évoque de suite Léonard de Vinci, François I^{er}, Chambord, Blois..., la modernité suite au Moyen Age et son époque médiévale.

LA RENAISSANCE EST L’ÂGE DE LA PÂTISSERIE. QUEL EST VOTRE SOUVENIR LE PLUS MARQUANT LIÉ À UNE PÂTISSERIE ?

Je me souviens d’avoir réalisé et réussi seul ma première pièce montée, pâtisserie qui impressionne toujours malgré qu’elle ne soit plus dans l’ère du temps. La pâtisserie est pour moi la partie la plus raffinée de la cuisine c’est pour cela que j’ai complété ma formation professionnelle par un CAP Pâtissier suite à mon BAC Pro Cuisine.

AVEC LA RENAISSANCE, ON DÉCOUVRE DE NOUVEAUX LÉGUMES. COMMENT METTEZ-VOUS EN VALEUR LES LÉGUMES DANS VOTRE CUISINE ?

Nous avons la chance d’avoir deux paysans locaux qui nous fournissent des produits de leur culture raisonnée, locale et de saison : tomates, pommes de terre, chou-fleur, asperges... des légumes introduits à la renaissance. Cela nous permet de valoriser notre self.



DAVID BERANGER

Chef de restauration de l'Association Jeunesse et Habitat à Tours



46 ans, né à Tours. Diplômé du lycée professionnel Albert Bayet de Tours avec une mention complémentaire traiteur. Après un stage chez Charles BARRIER, il fait ses premières armes au Pavillon Montsouris de Paris. De retour en Touraine, il continue son parcours dans la gastronomie et prend la toque de chef de restauration pour le restaurant de l'Association Jeunesse et Habitat de Tours en juillet 2018.

“En cuisine, on en apprend tous les jours.”

Charles BARRIER

EN 3 QUESTIONS

QUE SIGNIFIE POUR VOUS “LA RENAISSANCE” ?

Désormais la Renaissance signifie « 5 chefs au piano » (sourire) et l'occasion de tester des recettes qui ont marqué l'histoire de la gastronomie française. Avant cela, la Renaissance me ramenait à M. Poulain, mon professeur d'histoire en secondaire. Il nous avait conté Léonard Da Vinci et l'histoire du château d'Amboise.

LA RENAISSANCE EST L'ÂGE DE LA PÂTISSERIE. QUEL EST VOTRE SOUVENIR LE PLUS MARQUANT LIÉ À UNE PÂTISSERIE ?

La crème café de ma grand-mère. Elle m'a donné l'envie de cuisiner et d'en faire mon métier.

AVEZ LA RENAISSANCE, ON DÉCOUVRE DE NOUVEAUX LÉGUMES. COMMENT METTEZ-VOUS EN VALEUR LES LÉGUMES DANS VOTRE CUISINE ?

Les légumes gardent toute leur saveur en les cuisinant simplement... revenus à l'huile d'olive ou croquant en cuisson à l'anglaise (eau bouillante).

Mon légume du moment est le fenouil. C'est le caméléon des légumes car décliné de plusieurs façons, il accompagne aussi bien le poisson que la viande.



CARLOS ALBERTO

Chef de restauration d'Escale et Habitat à Blois



47 ans, né à Blois. Après son CAP de Cuisine à Blois, il travaille 2 ans comme commis de cuisine à l'Auberge du Centre à Chitenay, puis 16 ans au Mercure de Blois, dont 10 comme chef de cuisine. De 2009 à 2016, il est responsable de la restauration au Campanile de Vineuil, ensuite 2 ans en cuisine collective de Sogeres à Romorantin Lanthenay. Depuis mars 2019, il est Chef de la restauration à Escale et Habitat de Blois.

“La cuisine, c’est quand les choses ont le goût de ce qu’elles sont.”

EN 3 QUESTIONS

QUE SIGNIFIE POUR VOUS “LA RENAISSANCE” ?

La Renaissance me fait penser à des repas gigantesques, des festins sans fin, des tenues pittoresques et de grandes chasses à courre. L'apparition des génies, Léonard de Vinci, Christophe Colomb et de magnifiques châteaux : Blois, Amboise, Chambord...

LA RENAISSANCE EST L'ÂGE DE LA PÂTISSERIE. QUEL EST VOTRE SOUVENIR LE PLUS MARQUANT LIÉ À UNE PÂTISSERIE ?

Mon meilleur souvenir est celui de ma mère faisant des beignets. Quel délice de les manger encore chauds saupoudrés de sucre...Et c'est toujours le cas.

S'IL FALLAIT RÉINVENTER LA POULE AU POT, COMMENT LA PRÉPARIEZ-VOUS ?

Une poule au pot cuisinée en croute de feuilletage. Cuisson traditionnelle d'abord, et finir la cuisson en cocotte individuelle surmontée de feuilletage pour un meilleur mélange de saveurs.



JULIEN LEGROS

Chef de restauration de Tivoli Initiatives à Bourges



29 ans. Troisième meilleur apprenti de France en 2005, il remporte le 1er prix du concours des jeunes talents à Romorantin la même année. Il a travaillé durant 6 années dans des restaurants étoilés où il a fait ses classes : Chef de cuisine François ADAMSKI MOF et BOCUSE D'OR au restaurant L'ABBAYE DE SAINT AMBROIX, HOTEL DE BOURBON à BOURGES. Il passe responsable et chef de cuisine à 22 ans, et arrive à Tivoli Initiatives en décembre 2016.

“La gourmandise est un très joli défaut.”

EN 3 QUESTIONS

QUE SIGNIFIE POUR VOUS “LA RENAISSANCE” ?

A cette époque, il y a eu beaucoup de nouveautés en cuisine et surtout en pâtisserie, par exemple les macarons, les pâtes à choux et la pâte feuilletée.

LA RENAISSANCE EST L'ÂGE DE LA PÂTISSERIE. QUEL EST VOTRE SOUVENIR LE PLUS MARQUANT LIÉ À UNE PÂTISSERIE ?

J'ai un souvenir d'un dessert à l'asperge qui était aussi bon que surprenant. J'en garde un très bon souvenir.

S'IL FALLAIT RÉINVENTER LA POULE AU POT, COMMENT LA PRÉPARIEZ-VOUS ?

En crumble. Oui, je verrais bien la poule au pot en crumble. Ma cuisine est une cuisine traditionnelle, des plats d'autrefois. Une cuisine conviviale et de partage.



MANON CARRÉ

Cheffe de restauration Foyer des Jeunes Travailleurs à Saint-Amand-Montrond



21 ans, originaire de Belleville-sur-Loire. Diplômée au CFA Turly à Bourges, elle suit une formation en alternance pendant 4 ans, dont 2 auprès du chef Botte Maître restaurateur. De la cuisine gastronomique, elle revient vers la cuisine traditionnelle et prend les fonctions de chef de cuisine au restaurant du Foyer des Jeunes Travailleurs à Saint-Amand-Montrond en 2017.

“Cuisiner avec amour et cœur.”

EN 3 QUESTIONS

QUE SIGNIFIE POUR VOUS “LA RENAISSANCE” ?

Dans le cadre du challenge, la Renaissance rime avec innovation, recherche et découverte. En cuisine, la Renaissance me fait penser à de longues tablées, de beaux buffets et de grands festins.

LA RENAISSANCE EST L'ÂGE DE LA PÂTISSERIE. QUEL EST VOTRE SOUVENIR LE PLUS MARQUANT LIÉ À UNE PÂTISSERIE ?

Dans mon enfance...pas si lointaine (rire), je faisais de la pâtisserie avec mon papa, très réputé pour ses beignets, et avec ma maman dont le don pour la confection d'un saint honoré n'est plus à démontrer. Le savoir de la pâte à chou doit être inscrit dans mes gènes.

S'IL FALLAIT RÉINVENTER LA POULE AU POT, COMMENT LA PRÉPARIEZ-VOUS ?

En pâté en croute. Je n'ai jamais fait de pâté en croute donc je me lance ce défi. L'idée sera de garder le goût de la poule au pot mais en la proposant sous une autre forme et un autre visuel.



Les partenaires engagés autour du challenge **5 chefs au Piano**



Le GARS Groupement Associatif des Restaurants Sociaux Espace associatif de partage dédié à l'évolution des pratiques d'achats réunissant des associations Habitat Jeunes, des associations du tourisme social et des associations gestionnaires d'établissements spécialisés (structures d'accueil pour les personnes handicapées, centres d'hébergement...).



L'APEF (Association Pour les Economies de Fonctionnement) / APOGEEES (Association pour la Promotion des Outils de Gestion des Etablissements de l'Economie Sociale)

Ce réseau national promeut la mutualisation, auprès de plus de 4 000 établissements de l'ESS, pour optimiser leur gestion au bénéfice de leurs résidents et usagers en les accompagnant dans leurs achats.



L'agence Empreintes Culinaires

Empreintes Culinaires est une agence d'expertise et de conseil en restauration collective. Elle accompagne plusieurs restaurants du réseau régional de l'URHAJ au quotidien dans l'amélioration de l'offre de restauration.



Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire

L'Association portant le projet de Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire a pour objectif de rassembler et d'associer les acteurs du territoire pour définir et valoriser un contenu fort autour du fil conducteur : le repas gastronomique, un art de vivre à la française.



Région Centre-Val de Loire

Partenaire pour la 2e année des 5 chefs au piano, la Région Centre-Val de Loire, à l'occasion du 5e centenaire de la Renaissance, mets en lumière son territoire, ses richesses, ses atouts et son patrimoine exceptionnel. Elle souhaite partager et créer un mouvement populaire, historique, artistique et scientifique en Centre-Val de Loire.



Jazz à Tours

Depuis plus de 35 ans, Jazz à Tours accompagne musiciens amateurs et futurs professionnels dans l'apprentissage, la pratique de leur passion, et leur insertion professionnelle. La grande expérience de la structure, la richesse des groupes et la qualité des musiciens font de Jazz à Tours une référence nationale dans l'enseignement du Jazz et des Musiques Actuelles Amplifiées.

Le challenge 5 chefs au piano est organisé par
l'Union Régionale pour l'Habitat des Jeunes (URHAJ) Centre-Val de Loire
02 46 10 37 08 / centre@unhaj.org / 16 Rue Bernard Palissy / 37000 Tours