

DATE : 21 au 22 mars 2009
EVENEMENT : Dîner de gala des Cuisiniers Français
LIEU : Domaine et Golf de Vaugouard (45)

Gastronomie

Un « dîner des chefs » à Vaugouard

■ Quelque 40 chefs cuisiniers français de grande réputation étaient à table, samedi, au domaine de Vaugouard, dans le cadre de leur dîner annuel.

Venus des quatre coins de France, et même de l'étranger, puisque certains officient à travers le monde, une quarantaine de chefs cuisiniers de maisons bourgeoises, accompagnés pour la plupart par leurs conjointes (ou conjoints, il y

avait 2 femmes) ont passé la soirée de samedi au domaine de Vaugouard, à un poste inhabituel.

Venus pour leur dîner de gala annuel, ils étaient pour une fois, non pas aux fourneaux, mais attablés dans la grande salle du restaurant.

Du Fouquet's au Vaugouard

C'est à l'initiative de Jacques Delfontaine, membre de leur association, que ce « dîner des chefs » a été décentralisé dans

le Montargois, alors que c'est au célèbre Fouquet's, à Paris, que la soirée avait eu lieu l'an dernier. L'ancien chef de Mme Cécile de Rothschild, chef de cuisine à Vaugouard depuis l'an dernier, recevait donc ses hôtes et leur avait concocté un menu digne des plus grandes tables étoilées de l'Hexagone.

Parmi cette belle « brochette » de chefs, on remarquait, autour de leur président Jean-Claude Hay, qui a été chef de cuisine en Suisse chez M. Deshaie-Lefèvre (Mac Laren), Marcel Fraudet,

ancien chef du roi Édouard VIII du Royaume-Uni, et consultant en cuisine internationale, ou encore Albert Thommerel, cuisinier de l'Assemblée nationale et donc chargé de nourrir nos

députés et ministres.

Une soirée conviviale, détendue et festive, où chacun a apprécié les préparations de Jacques Delfontaine et de son équipe qui avait mis, à cette occasion, les petits plats dans les grands.

PORTRAIT

Jacques Delfontaine, chef cuisinier à Fontenay



À 61 ans, l'amour de la grande cuisine demeure intact chez Jacques Delfontaine, géant de la gastronomie française.

Jacques Delfontaine a débuté sa carrière à la pâtisserie Dorangeon, à Montargis, en 1961. Il est médaillé de nombreux concours culinaires, diplômé des cuisiniers français, des toques françaises, de la gastronomie française et de confréries diverses. Également membre de l'Académie culinaire de France, cet habitant de Lombréuil, qui pourrait prétendre à la retraite, a posé, l'an dernier,

ses valises professionnelles à Fontenay-sur-Loing, où il continue à exercer plus qu'un métier, une passion.

À 61 ans, l'amour de la grande cuisine est toujours là et il en fait profiter un nombre croissant de connaisseurs, s'arrêtant pour un repas ou un week-end au domaine de Vaugouard, réputé aussi pour la qualité de son parcours de golf international.



SAMEDI, AU DOMAINE DE VAUGOUARD. Des grandes figures de la gastronomie française ont participé au traditionnel « dîner des chefs », après le gala de 2008 qui a eu lieu au Fouquet's, à Paris.

Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901

Siège social : 11, rue Jacques Brel - 93330 NEUILLY-SUR-MARNE.

Tél. : 06.07.37.01.15. - Fax : 01.49.44.06.92

Courriel : ph.gardette@hotmail.fr - Site Internet www.ordreculinaire.com