

# La Bavette de L'Amicale

Édition Janvier 2007 \* Spécial Osaka \*



Réunion pleine de promesses et d'avenir pour l'Amicale du Kansai qui s'est retrouvée Mercredi 6 Décembre 2006 au Restaurant RESCAECO à 19 :00 et dont le propriétaire n'est autre que notre Amicaliste de longue date Philippe Bigot. Il nous a réservé son restaurant pour cette soirée, merci Philippe, et merci à l'ACPFJ pour nous avoir sponsorisé le diner...



Malgré un temps de Décembre, un pastis bien frais allurait nos invités, histoire de patienter ...et c'est finalement 17 personnes, dont Luc Doumenge venu spécialement de Tokyo pour nous parler de l'Amicale de Tokyo et nous soutenir dans notre but. Il n'est pas venu seul, car il avait dans sa valise des produits du midi de la France olive, tapenade etc...pour l'apéro !! Donc 17 personnes présentes pour cette réunion de l'année en vue de continuer à rassembler les Français travaillant dans les métiers de bouche et résidents dans le Kansai uniquement. Un premier recensement avait fait état de trente huit personnes, qui avaient été contactées et informées de cette réunion. Plusieurs personnes ont été surprises de savoir qu'il y avait autant de Français travaillant ici dans le Kansai... Et maintenant 39 avec notre ami Jean Luc Moulin (15 ans de Japon) de l'Ecole de Cuisine Tsuji d'Osaka.



17 personnes réunies autour d'une belle grande table très conviviale, où les plats préparés par les cuisiniers de Philippe ont fait honneur à la réputation de l'établissement. Nous eûmes le plaisir de déguster aussi quelques très bons fromages apportés par Mr. Toshio Matsuda (TROFRO S.A.R.L.). Malheureusement notre ami Alain Kaczkiwicz pris par son emploi du temps et venu saluer les anciens et les nouveaux du Kansai, n'a pu rester pour le diner. Quatre autres qui étaient prévus de venir, se sont excusés, pour empêchement de dernier moment : Pascal Lognon (Pont du Ciel), Simon Pasquereau (Donq), Michel LeBihan (Edelweiss Group) et Eric Fré-

mriot (Grand XIV Trust et Resort).

Étaient présents pour le diner : Alain Bernard (Bragard), Philippe Bigot (Boulangerie Bigot), René Cavallo (Ritz-Carlton), Gregory Collet (Pâtisserie Gregory Collet), Jean-Claude Cordier (Rihga Royal), Christophe Gibert (Ritz-Carlton), Dominique Godefroy (Rockfield), Christophe Gonnot (Ritz-Carlton), Guenel Le Berre (Hilton Hôtel), Bruno Le Derf (Le Cordon Bleu), Toshio Matsuda (Tofro sarl), Jean Robert Ménager (Carrefour), Olivier Oddos (Le Cordon Bleu), Cyril Véniat (Le Cordon Bleu), Luc Doumenge (Dedou Co.LTD.), Patrick Rosa (Pâtisserie Gregory Collet).

Puis le Vice-Président de l'ACPFJ Kansai, René Cavallo (Ritz-Carlton Osaka), pris la parole pour souhaiter la bienvenue et remercier les personnes présentes d'être venues ainsi que Philippe de nous recevoir. René expliqua aussi le but de cette réunion, et présenta l'Amicale dont le siège est à Tokyo, car certains ne connaissaient pas encore l'ACPFJ. Il parla ensuite du futur de cette réunion et des projets qui pourraient être réalisés afin de pouvoir continuer à rassembler les Français d'ici, dans un but amical et professionnel.

Luc pris aussi la parole pour parler des projets et des réalisations de l'ACPFJ, puis chacun exprima le désir de faire à nouveau d'autres réunions, toujours autour d'une bonne table. Celle-ci pourrait avoir lieu fin Février ou début Mars avec la venue à Osaka au Ritz-Carlton d'un grand Chef YVES GARNIER, Exécutive-Chef du Restaurant La Mer, à l'Hôtel Halekulani à Honolulu (Hawaii)...et ami personnel de René.

La réunion pris fin vers 23:00 chacun ravi d'avoir passé une très bonne soirée et pour beaucoup d'avoir noué de nouvelles relations professionnelles.



Notre Amicaliste Olivier ODDOS a été promu à la place de Bernard Guillaudin en tant que Chef des Chefs du Cordon Bleu Japon. Nous lui souhaitons bon courage et surtout une grande réussite au sein de cette magnifique école!!



Bravo Laurent et Bonne Chance pour la suite!!  
Peut être un jour viendra: Trois étoiles!!

## L'ÉTOILE MONTANTE LAURENT PEUGEOT

Saint-Rémy (71), 8 janvier 1974

Le jeune chef du restaurant de Pernand-Vergelesses, Le Charlemagne, récemment étoilé au Michelin, vient d'être sacré Meilleur jeune chef par le guide gastronomique GaultMillau. A 32 ans, Laurent Peugeot veut faire de sa cuisine un spectacle vivant. Ainsi d'ici mars 2007, sa clientèle pourra admirer les tabliers blancs derrière les fourneaux, pendant le service. Il tient aussi à ce que ses plats soient soignés, tant au niveau de la présentation qu'au niveau du goût. Connu pour sa sensibilité japonaise, Laurent Peugeot a ouvert, il y a un an à Beaune, un autre établissement baptisé Le Sushi Kai.



Notre Amicaliste Anthony Deville a pris ses nouvelles fonctions en début d'année au Château Robuchon à Ebisu en tant que Directeur de Salle du Château. Nous souhaitons également bon courage à Anthony et ainsi qu'une grande réussite!!



## Apprenez à parler le « conjoint »

### Le vrai langage des femmes

- Oui = Non
- Non = Oui
- Peut-être = Non
- Je suis désolée = Tu vas le regretter
- J'aurais besoin = Je veux
- C'est ta décision = Tu te trompes
- Fais ce que tu veux = Tu vas payer ça plus tard
- Je voudrais te parler = Je veux me plaindre
- D'accord, vas-y = Je ne veux pas que tu le fasses
- Je ne suis pas fâchée = Bien sûr que je suis fâchée
- Sois romantique, éteins les lumières = Je me trouve grosse, je ne veux pas que tu me voies
- Cette cuisine n'est pas pratique = Je veux une nouvelle maison
- Je t'aime = J'ai quelque chose à te demander qui va coûter cher
- Je t'aime beaucoup = J'ai fait quelque chose que tu ne vas pas aimer
- Je suis prête dans une minute = Enlève tes chaussures, assieds-toi et regarde la télé
- Apprends à communiquer = Apprends à être d'accord avec moi

### Le vrai langage des hommes

- Oui = Oui
- Non = Non
- J'ai faim = J'ai faim
- Je suis fatigué = Je suis fatigué
- Veux-tu aller au cinéma ? = Je voudrais baiser après
- Veux-tu dîner au resto ? = Euh... on pourra baiser, après ?
- Veux-tu danser ? = Après, on pourra baiser, dis ?
- Tu as une belle robe = Tu as un beau décolleté. Si on baisait ?
- Tu as l'air tendue, veux-tu un massage = On va baiser, ça te fera du bien !
- Qu'est-ce que tu as ? = J'imagine qu'on ne baisera pas ce soir
- C'est pas terrible ce soir à la télé = On baise ?
- Je t'aime = On baise ?
- Moi aussi, je t'aime = Bon, t'es contente ? Est-ce qu'on peut baiser maintenant ?
- Il faut qu'on se parle = J'ai plus envie de baiser avec toi, dégage !

H  
U  
M  
O  
U  
R

## Un peu plus près des étoiles :

Ne vous trompez pas, ce n'était pas un concert du groupe Image, mais la dernière édition de l'année 2006 de la réunion de l'amicale qui s'est déroulée le 1er novembre chez notre président au Petit Bedon, et qui fut exceptionnelle de par la qualité de ses invités.



Nous avons eu la visite des maîtres de service:

\* Franck languille, président de la Coupe Georges Baptiste\* / \*Lionel Santos Pires du "Domaine du Mont D'Arbois" / \*Sébastien Cavailles du restaurant "La Cote St-Jacques" à Joigny, "Champion de France et 3eme au Championnat du monde" / \*Michel Van Hecke du restaurant "Bouffe Bollinger" en Belgique, "Champion d'Europe et 2eme au Championnat du monde" / **Pour les chefs:** \*



Patrick Henriroux du restaurant "La Pyramide" à Vienne et 2 étoiles au guide Michelin. C'est un vrai plaisir de le recevoir parmi nous car il représente une certaine joie de vivre, de spontanéité et de convivialité\* / \* Les frères inséparables de la gastronomie, les frères Pourcel (Jacques et Laurent), du restaurant "Le jardin des Sens" 2 étoiles à Montpellier, qui vont encore plus loin dans leurs aventures car ils préparent une ouverture prochainement à Tokyo\* / Ils nous ont présenté leur chef Kotaro Hasegawa de leur restaurant "Sens et Saveurs" à Tokyo qui représentera le Japon pour les prochains Bocuse D'or. Nous lui souhaitons beaucoup de réussite dans sa quête du "Graal"\* / \*Romuald et Catherine Fassenet du restaurant "Le Bec Fin", 1 étoile Michelin à Dole (dans le Jura pour les



ignares)\* / \* Laurent Reveillac de "Laurent's Concept" qui nous vient tout droit du Québec et que notre ancien président Philippe Batton des restaurants "Le Petit Tonneau" a eu la gentillesse de faire venir. Nous noterons les présences également de:

Maïa Maniglier, qui s'occupe de la communication pour le restaurant de notre amicaliste Dominique Corby\* / \* Didier Chantefort, qui officiait jadis aux commandes du Cordon Bleu Tokyo, qui est actuellement en poste toujours pour Le Cordon Bleu à Paris, et qui a assuré pendant 2 mois le remplacement de notre ami Bernard muté au Canada\* / \*Alex Guillaume, de la porcelaine culinaire "Révol"\* / \* Kanako Teshigawa, de "Fromage.com" qui est venue avec Claude Onoda, qui représente les vestes "Clément"\* **Les sponsors de la soirée ont été :**

\* Matsuda Hisashi, de la compagnie "Nakajyo" pour l'agneau\* / \*Hiroshi Otonari, de "Shonan Pure" nous a amené du Jambon Iberico biologique\* / \* Luc Doumenge, "notre trésorier" pour les caprons et cie\* / \* Thierry De Tourniel, pour les vins Baron Philippe de Rothschild\* / \* Julien Berthelot, pour les vins "Dourthe" ////

Nous fûmes plus d'une cinquantaine à avoir assisté à cette réunion qui s'est déroulée dans une ambiance formidable. Toute l'équipe de Bernard et Patric s'est donnée à fond pour que cette soirée soit une réussite et ils méritent tous de très grands applaudissements.

Le clou de cette réunion fût un moment magique, avec comme invité surprise (merci Gilles), Mimosa, qui nous a fait des tours d'illusion d'une qualité à rendre jaloux Maric, le magicien hautement médiatisé japonais. Bien sur comme à l'accoutumé, des prises de photos des grands chefs, avec certains membres du bureau.

Encore une fois un très grand merci au bureau de l'amicale, à Bernard, Patric Pachon et toute l'équipe du Petit Bedon pour cette exceptionnelle soirée organisée pour notre Amicale des Cuisiniers et Pâtisseries Français au Japon.



### Composition du bureau de L'amicale 2006-2007

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| <b>Président:</b>              | <b>Bernard ANQUETIL</b>  |
| <b>Vice-présidents Kanto:</b>  | <b>Christophe PAUCOD</b> |
| <b>Vice-présidents Kansai:</b> | <b>Bruno MENARD</b>      |
| <b>Secrétaire générale:</b>    | <b>René CAVALLO</b>      |
| <b>Trésorier général:</b>      | <b>Marc BONARD</b>       |
| <b>Trésorier adjoint:</b>      | <b>Luc DOUMENGE</b>      |
| <b>Maintenance du Site:</b>    | <b>Daniel GOUGES</b>     |
| <b>Pour nous contacter:</b>    | <b>Gilles GAURY</b>      |
|                                | <b>bureau@acpfj.com</b>  |



告知

Le Petit Bedon  
2007  
祝

Prochaine réunion  
de l'amicale

Le Mercredi 17  
Janvier 2007

**à partir de 22:30**

**Restaurant  
French Dining**

**Shirogane Bldg., 1F  
12 Shirogane-cho  
Shinjuku-ku  
Tokyo 162-0816**

**Tel & Fax:  
(03) 3260 7022**



**Venez  
Nombreux!!!**

差出人 / EXPEDITOR: A.C.P.F.J

**Restaurant Le Petit Bedon  
HillSide West A  
13-13 Hachiyama-Cho,  
Shibuya-Ku , Tokyo 150-0035  
Tel: 03-5457-0086  
Fax:03-5457-0085  
Web site : [www.acpfj.com](http://www.acpfj.com)**

*" Afin de soutenir votre amicale à continuer ses efforts de communication et d'entraide merci de ne pas oublier de régler votre cotisation, seulement JPY10.000 pour un an. Somme inchangée depuis 30 ans."*

**MITSUI SUMITOMO GINKO / Ginza branch /  
6408662 / A.C.P.F.J**

