La Bavette de L'Amiente





Compte rendu de la réunion du 17 Janvier 2007

LA lère réunion de l'année fut organisée chez notre amicaliste Peter dans son restaurant "French Dining" à Kagurazaka.

La soirée démarra assez tardivement et se déroula dans une bonne ambiance, surtout chaleureuse. C'etait l'occasion de faire de nouvelles rencontres et de voir d'anciennes têtes de passage sur Tokyo. En cette période d'épiphanie nous en avons profité pour tirer les rois et c'est notre Président Bernard qui eu ce privilège d'ètre le roi de la soirée.

Pour en revenir sur cette sympathique soirée signalons les présences de:

René Cavallo qui prépare l'ouverture du Ritz

Carlton à Tokyo; Jean Paul Vallet; Charles Cointreau: représentative directeur Le Cordon Bleu;

Olivier Oddos: exécutif chef de cuisine Le Cordon Bleu Japon ; Le-

sne Eric: importateur d'assiettes et de nappes provencale;

Loic Poitou: pâtissier de la brasserie de l'institut;

Ayhan: manager de l'institut; Christophe Bleuven: restaurant"Chez Le Breton"; Thierry Consigny: délégué des Français de l'étranger; Jean-marc Lisner: Style France.

Cette soirée n'aurait pas eu le succes qu'elle mérite sans la gentillesse et le professionnalisme de Peter et de son équipe qui nous ont préparé tous ces merveilleux mets mis à notre disposition.

Remercions aussi les sponsors de la soirée:

French Dining pour: Quiche, salade verte, pâté de campagne, terrine de boudin noir, pâte all'arabiatta, la semoule et les frites. Nakajyo: Pour les souris d'agneau préparé à merveille par le chef de French Dining. Lucas Parnot de Dis-Export: Pour ce fabuleux merlot carignan. Bernard Anquetil: Pour le vin blanc et la galette des rois.

La société F and B: Pour le saumon fumé (merci Frédéric). Frédéric Madeleine: Pour les délicieuses galettes des rois. Bruno Ménard: Pour les excellents petits fours.

Au nom de tous merci Peter d'avoir acceuillis cette quarantaine d'amoureux de la bonne franquette.

Marc Bonard, Secrétaire

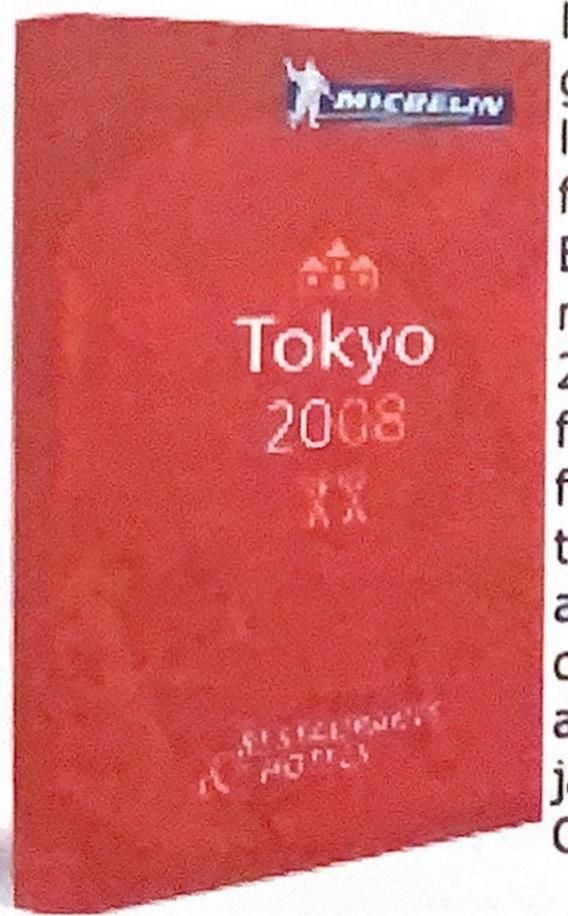




Composition du bureau de L'amicale 2006-2007

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

TOKYO, 14 mars 2007 (AFP) - Le guide français Michelin des hôtels et restaurants a annoncé mercredi la sortie en novembre 2007 d'une édition consacrée à Tokyo, qui marquera la première incursion en Asie du fameux "guide rouge", dont les étoiles font et défont de nombreuses carrières. Le guide Michelin Tokyo, à paraître en japonais et en anglais, sera le 19e de la collection 2008. C'est la deuxième fois, après les Etats-Unis (New York et San Francisco), que la bible des gastronomes français s'aventure hors d'Europe. Au Japon, "la haute cuisine fait partie de la culture et l'art de la table reflète un mode de vie qui allie discrètement le raffinement aux plaisirs culinaires", a expliqué le patron du groupe Michelin, Michel Rollier, en visite à Tokyo pour l'occasion. Michelin n'a pas encore précisé si des étoiles avaient déjà été attribuées à des grandes tables de Tokyo, la plus grande ville du monde (qui compterait, dit-on, 300.000 restaurants), que trois inspecteurs européens et deux japonais visitent en secret depuis l'été dernier. La difficulté consistera à adapter les critères de sélection traditionnels du guide Michelin à la haute cuisine japonaise, très sophistiquée et radicalement différente des cuisines occidentales, tant par les produits utilisés que par sa philosophie. "Au Japon, on a vraiment des produits qui sont merveilleusement bien suivis. Et alors que la cuisine française est une accumulation de saveurs, chez les Japonais, au contraire, on retire de plus en plus de saveurs pour arriver à l'essence même du produit, c'est assez impressionnant", a relevé le directeur de la publication des guides Michelin, Jean-Luc Naret. Le quide Michelin possède un double système de notation: les macarons (ou "étoiles") qui sanctionnent uniquement la qualité de la cuisine, et les couverts qui évaluent le confort du restaurant, le cadre et le service. Selon M. Naret, les critères pour l'attribution des étoiles et des couverts resteront fondamentalement les mêmes au Japon, mais le résultat final pourrait s'avérer assez différent des guides européens et américains. "Les critères des étoiles sont toujours le choix des ingrédients, la maîtrise des cuissons, la maîtrise des saveurs, la personnalité dans l'assiette et surtout la régularité", a affirmé le directeur des guides. "Mais pour la première fois, on espère peut-être ici avoir un restaurant trois étoiles avec seulement un couvert. Souvent au Japon les restaurants sont très simples: on a un comptoir, une cuisine, des tabourets, mais dans l'assiette il y en a qui valent véritablement trois étoiles", a-t-il expliqué. A l'instar du guide sur New York, dont



les lecteurs sont à 80% américains, Michelin espère que le guide sur Tokyo séduira les gastronomes autochtones plus que les étrangers résidents ou de passage. "On n'est pas un guide français: en France on est Français, en Italie on est Italien, en Espagne on est Espagnol. Partout, nous sommes véritablement ancrés dans le pays", a insisté M. Naret. Le Japon sera le 22e pays couvert par le guide Michelin, inventé en 1900 par le fabricant français de pneus, et dont le verdict est attendu avec fébrilité chaque année par les professionnels de la restauration. Le patron de Michelin a affirmé que ce guide japonais avait été voulu par Edouard Michelin, le président du groupe décédé accidentellement en mai 2006. "Il aimait le Japon. Il aimait la culture japonaise. Il aimait beaucoup la nourriture japonaise, une des grandes nourritures reconnues au monde. C'était l'un de ses rêves les plus chers", a souligné M. Rollier.

Compte rendu de la réunion du 4 Mars 2007 « KANSAI »

Un petit mot pour vous parler de notre réunion du Kansai Dimanche 4 Mars a l'Hôtel Hilton d'Osaka à l'occasion de la venu à Osaka et au Ritz-Carlton de YVES GARNIER Chef du Restaurant "LA MER " à HONOLULU (HAWAII) pour une promotion au Restaurant de l'Hôtel "LA BAIE " avec Christophe Gibert. Grand succès pour cette réunion de l'Amicale du Kansai qui c'est déroule à l'Hôtel Hilton à Osaka , autour du buffet du Restaurant CHECKERS préparé par nos amis et membres GUENAEL Le Berre (Executive Chef)



et par GERALD VAUX (Executive Sous-chef).et remerciements aussi au General Manager Mr. HEINZ J. SCHWANDER, pour nous avoir accueilli dans son Hôtel.



Réunion très sympathique avec la présence de plusieurs épouses et amies Nous étions 28 au total. Pour certains ce fut l'occasion de faire connaissance après plusieurs années de Kansai. Présence de nouveaux membres et première réunion aussi .pour: Mr. Jean Luc Moulin (Pâtissier) école TSU-Jl a Osaka.

Mr. Eric Frémiot (Assistant Manager) Grand XIV Resort Trust.
Mr. Jean-Jacques Belin (Exécutive Chef). Prime Resort Kashikojoma.

Mr. Simon Pasquereau (Boulanger) Donq .Des excuses de Jean-Pierre Bayer (Swiss Hôtel à Namba Osaka). Et aussi de Bernard Heberle (Pâtissier Propriétaire." Abondance») à Shizuoka, qui se remet doucement d'un grave accident de voiture ...

Des remerciements pour Mr. Toshio Matsuda (TOFRO) pour le plateau de Fromages

qui a fait la joie et le régal de tous ,,

L'amicale Kansai continue de grossir ses rangs et un projet de prochaine réunion autour d'un Lunch BBQ fin juin est en cour de gestation !!!

Un grand merci a tous les membres pour leur soutien et fidélité à l'amicale Kansai et a l'amitié de tous ...





Décoration "Féllicitations"



French Ambassador Gildas Le Lidec, his wife Christine, Dom Perignon's Philippe Sauzedde, his wife Haruko at the decoration ceremony for Philippe.

Parution avec un peu de retard pour MANQUE DE PHOTO!

Venez Nombreux! ELECTIONS!!!

Prochaine réunion de l'amicale ASSEMBLEE GENERALE

Le Mardi 27 Mars 2007

à partir de 22:30

Restaurant Le Petit Bedon

Hillside West-A 13-13, Hachiyama-cho, Shibuya-ku

Tel: 03-5457-0086



Notre ami Philippe Bonnet nous a quitté!!

Devant ce douloureux coup du sort, nous sommes à la fois tristes et décontenancés.

Nous voudrions vous apporter un peu de réconfort mais, aujourd'hui, les mots nous manquent.

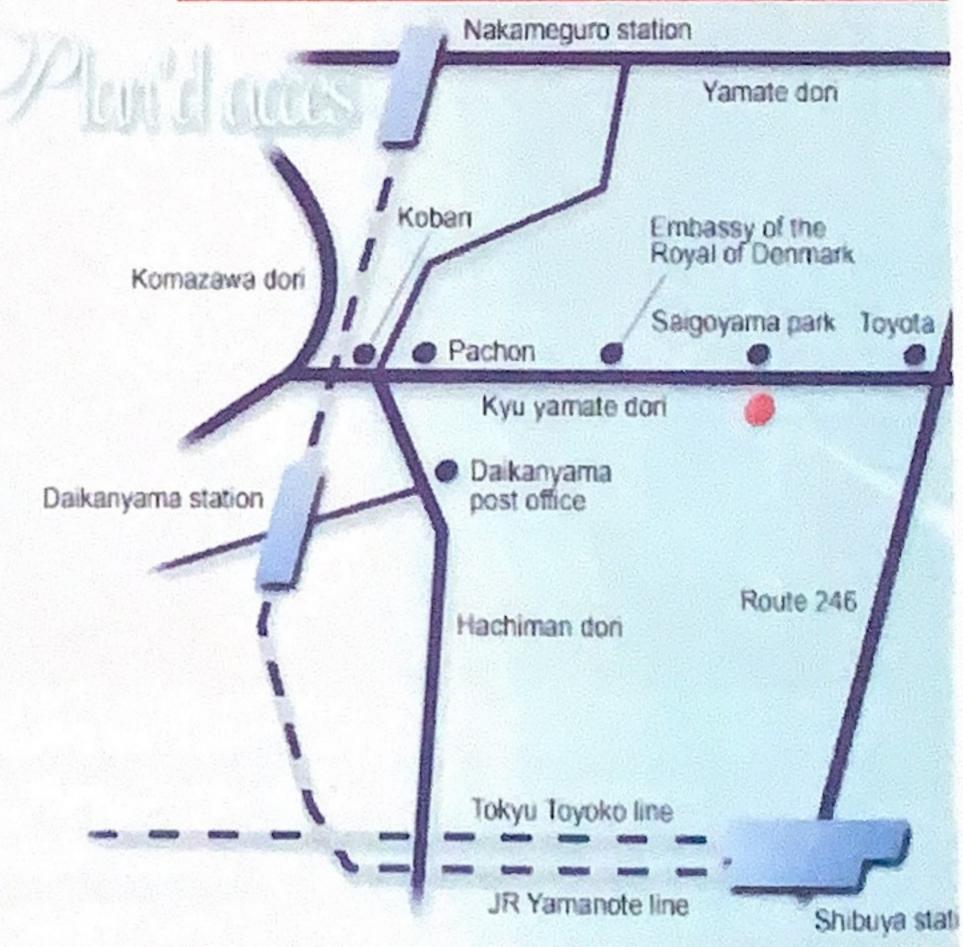
Recevez toute notre tendresse.

Les proches, Le bureau et Tous les Members de L'Amicale des Cuisiniers et Pâtissiers Français du Japon.

"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





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