La Bavette de L'Amicale

Édition Juillet 2006

Rapport de la réunion du 17 mai 2006 (Assemblée Generale)

Un moment important pour la vie de notre amicale a eu lieu le 17 mai 2006 au restaurant "Le Petit Bedon"de Daikanyama, il s'agissait de notre Assemblée Générale.

Les membres présents (a jour de leurs cotisations) ont eu l'honneur, la joie et l'avantage (la tache...quoi)

d'élire notre nouveau President. Ce fut vite fait et bien fait car et oui il n'y avait qu'un seul candidat mais le bon,

j'ai nomme Bernard Anquetil qui continue donc sur sa lancée.

Félicitations Bernard, je dirais même double félicitations car Bernard a aussi été élu début juin, President de l'A.F.J., il pense d'ailleurs se présenter aux élections présidentielles de 2007?

Le bureau (nouveau) fut de suite constitue comme suit:

Bernard Anquetil President, Christophe Paucod Vice President, Bruno Ménard (nouveau au bureau) Vice President, René Cavallo (nouveau"ancien" de retour au bureau) Vice President Kansai, Luc Doumenge Tresorier Général, Daniel Gouges Tresorier adjoint, Philippe Muller Secrétaire Général, Marc Bonard Secrétaire adjoint, Gilles Gaury Maintenance du site. Nous avons eu la chance lors de cette réunion d'avoir la présence de Mr. Christian Cointat Sénateur a l'Assemblée de Français de l'Etranger http://www.expatries.senat.fr/senfic/cointat_christian01063u.html **et de Mr. Philippe Le Corre notre Consul . Mr. Le sénateur et notre consul nous ont honores d'un discours fort intéressant nous rappelant le role de l'Assemblée des Français de l'Etranger et l'importance du vote de nos représentants.Merci a toute l'équipe du "Petit Bedon" pour l'excellent accueil, la préparation du buffet, merci a nos fournisseurs qui sans eux notre réunion ne serait pas ce qu'elle est a savoir un moment d'échanges convivial, dans la joie et la bonne humeur...**

Philippe Muller.

Demandes & Infos:

**Le bureau sollicite ses membres pour toute information sur la profession (ouverture, changement de poste, recherche de personnel).. *L'Amicale a reçu des demandes d'emploi détaillées sur le site. L'Amicale a reçu des offres d'emploi détaillées sur le site.*

**Pour recevoir la bavette point net, communiquez nous votre adresse email!*

**Consulter notre site Internet acpfj.com*

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:	Philippe MULLER
Secrétaire adjoint:	Marc BONARD
Trésorier général:	Luc DOUMENGE
Trésorier adjoint:	*Daniel GOUGES*
Maintenance du Site:	Gilles GAURY
Pour nous contacter:	bureau@acpfj.com

Tristes Nouvelles!

Claude Terrail, propriétaire et président du restaurant la Tour d'Argent est décédé à l'âge de 88 ans

C'est ce qu'a annoncé mardi 6 juin le prestigieux établissement parisien, dont Claude Terrail avait pris les rennes en 1947 à la suite de son père André.
La Tour d'Argent, connue pour sa vue imprenable sur Notre-Dame et pour son fameux canard au sang, a longtemps figuré dans le petit club envié des tables trois étoiles au Michelin. L'établissement fondé en 1582, où ont déjeuné au cours de l'histoire Henri IV, Richelieu, Madame de Sévigné, l'empereur japonais Hirohito et Winston Churchill, avait perdu une de ses trois étoiles au milieu des années 90. Il avait encore été rétrogradé d'une étoile dans la dernière édition du Michelin 2006, ce qui avait fait grand bruit. "Profondément blessé dans son amour propre", Claude Terrail s'était consolé en se disant que la Tour d'Argent détenait toujours le record absolu de longévité des trois étoiles avec 51 ans au total. Né le 4 décembre 1917 à Paris, Claude Terrail, dont la famille avait pris en main la destinée de la Tour d'Argent depuis la fin du 19e siècle, avait repris en 1947, à 30 ans, le flambeau de cet établissement de standing. Cet homme autoritaire aux allures de dandy, aussi ambitieux qu'élégant, se considérait lui-même comme un cuisinier moyen mais avait mis sa grande culture culinaire et oenologique au service de son restaurant fréquenté par les têtes couronnées, les chefs d'État, les personnalités hollywoodiennes et autres rock stars. Si le classicisme suranné de la cuisine de la Tour d'Argent faisait l'objet de railleries ces dernières années, Claude Terrail est resté toute sa vie durant fidèle à son principe de "plaisir", qu'il considérait comme "une des choses les plus sérieuses qui soient". Celui qui a travaillé inlassablement "pour la beauté, le charme et la douceur de vivre", regrettait ces dernières années que "la clientèle ne s'habille plus comme avant" et pestait "contre les lois, les charges sociales et la réduction du temps de travail". Père de deux enfants, celui que l'on surnommait "le prisonnier de la Tour" avait intronisé son fils André pour reprendre le flambeau le 29 avril 2003, jour du sacrifice du millionième canard de la maison.

Mon Ami Tchio Père

J'ai eu la chance de connaître Dominique quand il travaillait ici à Tokyo. Pour l' aider à s'installer dans la ville, je lui ai donné des cours d'anglais. Après son départ il a continué ses études. Il m'écrivait de temps en temps, mais ça fait quelques années que notre correspondance s'est achevée.
Je voudrais présenter mes condoléances.
Please rest in peace, Dominique.

Phil Woodall

Le pain et la langue Française:

Le pain et sa fabrication interviennent dans un très grand nombre d'expressions et proverbes. En hommage à Dominique veuillez trouver ce lien: http://www.wetterenoise.be/fr/pain/mots/francais.html

Dominique BOURGUIN

Un Grand Homme nous a quitté ! Dominique Bourguin !

Pourquoi un grand homme ! Parce que l'on a pas besoin d'être reconnu, célèbre ou pleins de médailles pour être un grand homme ! Pour ceux qui l'on connu, Dominique était Chef chargé d'enseignement en Boulangerie au Cordon Bleu de Tokyo. Le pain et la viennoiserie, qu'il fabriquait, respiraient le bonheur & la passion qu'il avait pour son métier. Parfois grincheux, un homme simple sans prétention, un homme qui savait rendre les gens heureux par le talent qui résidait entre ses mains, par son sourire et son côté timide. Je garde d'excellents souvenirs des moments que nous avons passés au Cordon Bleu, car aujourd'hui les seules choses qui me reviennent sont ces journées de travail de qualité et de bonne humeur ! Également les jours de repos que nous avons partagés entre amis. Après plusieurs mois, mon plus grand regret c'est de ne pas avoir cherché à le contacter plus tôt, de savoir comment il allait, de savoir si ses projets se passaient comme il le souhaitait, etc... Certains d'entre nous l'on eu au téléphone quelques jours avant qu'il nous quitte, et tout semblait bien aller pour lui. C'est sur ces quelques lignes que je présente à sa famille et ses proches toutes mes condoléances et je souhaite à Dominique de reposer en paix. *Christophe Paucod.*

Les obsèques de Dominique ont eu lieu aujourd'hui (samedi 03 juin 2006) à 14h00 à l'église de This près de Charleville Mézières. Des fleurs ont été envoyés au nom de : « Les Proches Amis et l'Amicale des Cuisiniers et Pâtissiers Français du Japon, Nos Sincères Condoléances »

A Dominique,
La vie c'est comme le pain, c'est pas du tout cuit et parfois l'un comme l'autre vous gonfle, mais toi Dom sûr que tu n'étais pas un dégonflé, moi et beaucoup d'amis se souviendrons du boulanger. Un vrai boulanger que tu étais. *Jean Luc Ravion.*

Dominique,
Comme tu nous l'avais annoncé nous t'attendions à Tokyo. Pourquoi es tu parti si vite. Nous ne connaissons pas toutes les gouttes d'eau qui t'on poussé à ce départ précipité, mais si ton départ pouvait faire réfléchir tous ceux qui racontent n'importe quoi sur m'importe qui. Dominique nous ne t'oublierons pas, nous savions t'apprécier comme tu étais. *Jean Paul Thiébault.*

Quelques mots pour Dominique, que ses amis appelait Tchio'père pendant son séjour au Japon.

Un collègue devenu rapidement un ami, ses mains parlaient parfois beaucoup mieux que ses mots. Quelques apéritifs dignes d'une 3ème mi-temps, quelques bonnes bouffes effaçaient sa timidité et montrait une joie de vivre, et l'envie de savoir plus et de communiquer. Sur mon conseil, il avait même entreprit d'apprendre l'anglais avec un de mes amis professeur ici à Tokyo, Ce qu'il poursuivi après son départ du Japon. Notre souvenir reste celui de quelqu'un appliqué à reproduire, développer et transmettre son savoir très talentueux dans le domaine du pain et des produits de boulangerie. Sa passion pour ce métier l'avait même conduit à élire domicile dans un moulin, près de son village natal. Il a effectivement bien contribué à représenter dignement la France, ses confrères et compatriotes. Il nous manquera parmi les disciples que nous sommes tous, ces chefs expatriés, qui avons choisi comme mission de représenter toute notre culture et notre savoir faire culinaire au delà de notre hexagone, cher à tous.

Tchao Tchio'Père *Nicolas Jambert.*

Dominique un ami
Un grand professionnel qui a communiqué son talent sans relâche, pas toujours compris de ses supérieurs, grâce à toi je fais du pain, merci de ce que tu m'as appris. Pourquoi ne t'es tu pas confié à ton dernier coup de téléphone. Adieu Dominique, je ne t'oublierai pas.
Daniel Paquet.

Dominique,
Comment oublier votre amitié fidèle et nos longues conversations téléphoniques sur vos différentes entreprises dans le monde, qui me faisait rêver. J'avais bien compris vos soucis mais comment imaginez un tel désespoir. Aussi je n'oublierais jamais les bons moments partagés entre vous et ma famille, qui ont fait de vous à mes yeux un homme d'exception. *Didier Chantefort.*

Dominique,
Ne parlant pas japonais et incroyablement timide devant ses élèves, tu nous as enseigné l'art de fabriquer le pain. Avec ton petit accent, je ne comprenais pas toujours 100% de ce que tu me disais, mais une forte amitié était bien présente. D'apprendre que tu nous as quitté m'a vraiment fait très mal au cœur. Adieu Tchio Père
Genta Hamasaki

Des français présentent Isake Prenium chez Selfridges

Le trio franco-japonais créateur de www.isake.co.uk société importatrice de Saké haut de gamme pour les restaurants gastronomiques, et rayons 'épiceries fines' de grands magasins, présentera son Saké 'maison', chez Selfridges du 26 juin au 2 juillet 2006. Isaké Prénium, élaboré au japon, à partir d'un riz poli de haute qualité et élevé en cuve pendant 10 mois, a été conçu par les jeunes sommeliers entrepreneurs pour se rapprocher du cépage Sauvignon et séduire les palais des gastronome européens.

Le Japon aura son Guide Michelin…

Le Guide Michelin, qui met chaque année à rude épreuve les nerfs des professionnels de la restauration française, va-t- il faire subir la même épreuve à leurs collègues japonais ? « Cette fois, ce que nous envisageons essentiellement de faire, c'est un guide de voyage. Il ne s'agit pas d'un livre où des notes sont attribuées à des restaurants.», explique le représentant de l'Organisation Nationale Japonaise du Tourisme (JNTO). Le bureau parisien de cette organisation, dirigée par M. Hirata Tetsurô, a négocié avec la société Michelin afin de publier un guide destiné aux Français visitant le Japon. Selon *Michelin Tire Japan*, l'histoire du guide date de plus d'un siècle, et a commencé avec un guide gratuit destiné aux conducteurs dans lequel étaient indiqués la qualité des hôtels et la situation des stations services. Une équipe sera chargée de parcourir le Japon pendant 6 mois à partir de l'automne prochain et disposera ensuite d'un an pour mettre au point ce guide de 450 pages. La première édition, destinée aux Français désireux de se rendre au Japon, sera publiée en français à 5000 exemplaires,mais des traductions en anglais et en allemand sont également prévues. L'an dernier, 640.000 Japonais ont visité la France tandis que seulement 96.000 Français se sont rendus au Japon. « La France est un pays individualiste, où les gens mettent au point leurs voyages eux-mêmes. Il sera encore plus facile de loger où l'on veut et de manger ce que l'on désire grâce à ce Guide Michelin qui sera tout à fait fiable. » déclare M. Hirata, qui laisse espérer au Japon une augmentation du nombre de touristes. **Monsieur François Busson, Président de Michelin Japon, sera parmi nous à la réunion du mois de Septembre, pour un peu plus d'explications !!!**

Prochaine réunion de l'amicale

Le Mercredi 5 Juillet 2006

à partir de 22:30

Restaurant « Chez Pierre »

1-23-10, Minami Aoyama
Minato Ku
107-0062
Tokyo

Tel & Fax 03-3475-1400

SPECIALE!!

Un dîner pour l'amicale (tarif spéciale) devrait être organisé au restaurant BEIGE, pendant la venue du chef du Plaza Athénée Paris et de son équipe, au mois de juillet . Pour plus de renseignement, Veuillez contacter Bernard au 03-5457-0086. Nous vous donnerons plus d'informa-

Le bureau vous souhaite de passer de très bonnes vacances pour ceux qui vont en prendre et Bon courage pour ceux qui travaillerons durant tout l'été. A bientôt!!

"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