

La Bavette de L'Amicale



Compte rendu de la réunion du 5 Juillet 2006

Soirée bien sympathique aux couleurs du mondial (pour certains) qui s'est déroulée au restaurant "chez Pierre" de notre ami Pierre Prigent (un dinosaure de la gastronomie Française au Japon) ainsi que de toute son équipe.



Après l'arrivée de notre Président (Bernard bien sur et non le cambert qu'ils sont Normands tous les deux), nous eûmes droits à la présentation des invités et des sponsors.

Tout d'abord nous avons eu la visite de Etsuko Hosoi san qui est journaliste, Christine la fille de Pierre Prigent, de Patrick Pachon fils de notre ancien Président et membre fondateur de l'amicale ainsi que de Mr Azuma l'ancien chef du bistrot de l'Ile de France.

Nos sponsors de la soirée furent:

Mr Toshiyuki Suzuki de: Fleuve Company LTD fournisseurs des vins, offrira 50% de réductions pour les membres de l'amicale qui souhaiteraient acheter des produits chez lui.



Mr Dimitri Geiller qui représente Bluebell et les cigares Davidoff dont il nous a emmené quelques échantillons. (il est venu sans Monica, la copine de Bill C, grande amatrice de cigare, dommage.....)

Mr Bertrand Larcher pour ses excellents cidres

Frédéric Morin qui nous a fait parvenir du saumon fumé, du saucisson et des chocolats. Luc Doumenge qui représente sa société Dédou nous a fourni non seulement sa bonne humeur mais les carottes râpées, le céleri, la moutarde ainsi que les olives. Mr Pierre Prigent qui non seulement nous a accueilli chez lui, nous a ramené dans ses valises de la délicieuse charcuterie, et nous a préparé le saumon mariné ainsi que de l'agneau (selle excellente, gratin Dauphinois, sublime etc.....) et pour finir par quelques desserts et tout cela dans la joie et la bonne humeur.



En fin de compte nous étions pas loin de 30 membres à nous réunir.

Marc Bonard, Secrétaire



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 Kansai:	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@acpfj.com

NEWS

Hilton Tokyo Shinjuku!!! Restaurant Twenty One:

Notre Ami André Bosia nous a quitté pour prendre le poste d'Executive Sous-Chef au Hilton Ko- weit Resort. C'est Sébastien Lefort qui est aujourd'hui son remplaçant. Sébastien Lefort tra- vaillait auparavant dans l'équipe de Stéphane Gaborieau (Chef consultant du Twenty One) au res- taurant Le Pergolèse. Nous lui souhaitons la bienvenue ainsi qu'un bon voyage à André!

Les Sept Samouraïs pour quatre repas exceptionnels au Japon

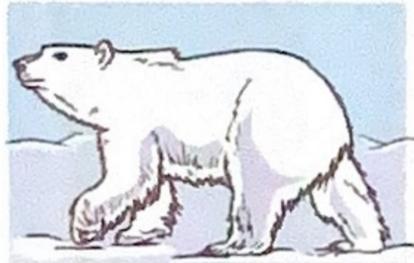
Depuis cinq ans ; Dominique Corby invite deux fois par an un chef français de renom à se rendre au Japon dans le restaurant qu'il dirige, le Sakura d'Osaka, gastro de l'Hotel New Otani Osaka. Jean-Paul Jeunet, Patrick Jeffroy, Patrick Gauthier ou encore Pierre Ga- gnaire ont déjà partagé ce plaisir. Cette année, à l'occasion de la célébration du 20ème anni- versaire de l'hôtel, Dominique Corby réédite l'opération et cette fois-ci, il a souhaité réunir en une fois quelques uns des chefs qu'il a déjà pu convier. Ces chefs privilégiés, tous double étoilés, sont Jean-Paul Jeunet du restaurant éponyme à Arbois (Jura), Patrick Jeffroy de l'Hôtel Caran- tec (Finistère), Patrick Gauthier du Sens à La Madeleine (Yonne), Gilles Goujon de l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (Aude), Stéphane Carrade du restaurant Chez Ruffet dans le Juran- çon. Lionel Leconte, Meilleur sommelier de France complète cette grande équipée. Ensemble, ils vont orchestrer au piano les 17 et 18 septembre prochains. Ce sont sept professionnels qui for- meront "Sept Samouraïs" pour un dîner du même nom. Dominique Corby officie au Japon depuis 1994 date à laquelle il a été envoyé par Claude Terrail pour officier comme chef exécutif à La Tour d'Argent de Tokyo. En 2002, il est passé chef du restaurant gastronomique de l'Hotel New Otani Osaka. Depuis novembre 2003, il est en parallèle chef-propriétaire du restaurant Le 6ème Sens à Tokyo.

Bienvenue à Lionel Lavernhe Nouveau Directeur de salle de L'Osier

Nous vous présenterons également la plaquette de l'amicale qui regroupera 9 amicalis- tes ainsi que 6 sponsors. Cette plaquette deviendra la vitrine de notre association et nous espérons pouvoir en sortir une par an de manière à faire participer tous les membres de l'amicale. Nous aurons également le plaisir d'accueillir François Busson de Michelin Japon à notre prochaine réunion! Parution dans environ un An! A bientôt!

Humour!

Une historiette pour débiter la semaine et la rentrée !



Un ours polaire, un dauphin et un crocodile sont en train de discuter des vacances qui approchent.

L'un d'eux demande au dauphin:

Tu vas où en vacances cette année?

Tu sais, ma femme a des nageoires, mes enfants ont des na- geoires, moi aussi j'en ai, donc on va aller du côté de l'océan.

L'ours et le crocodile: Oh c'est bien!

Et toi l'ours, où tu vas en vacances? Demande le dauphin.

L'ours: J'ai beaucoup de poils, ma femme et mes enfants aussi, donc je pense que e vais aller au pôle nord.

Les autres: Cool!

Et toi le crocodile tu vas où?? Il dit:

Ma femme a une grande gueule, mes enfants ont une grande gueule, moi j'ai une grande gueule.....

on va aller en FRANCE!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



Saveurs

Il y a quelques mois, le magazine professionnel britannique « Restaurant » publiait, pour la cinquième année consécutive, son déroutant « palmarès mondial des 50 meilleurs chefs de l'année ». Têtes de liste pour 2006, un Espagnol (Ferran Adrià) et un Anglais (Heston Blumenthal). Seul Français à tirer son épingle du jeu, Pierre Gagnaire ; Alain Ducasse n'arrivant que septième pour le Louis-XV à Monaco. A quoi l'intéressé répond par une question : quels sont les chefs espagnols ou anglais dont le talent

s'exporte à l'échelle planétaire ? Certes, si les Français (Jean-Georges, Daniel Boulud, Ducasse, Robuchon, Guy Savoy...) cartonnent à Las Vegas, pas question à Tokyo d'être « lost in translation » ! Pour un Gordon Ramsay (le restaurant, d'ailleurs décevant, de l'hôtel Conrad), la capitale nipponne compte, outre le Beige à Ginza et Benoit à Aoyama, deux adresses de Robuchon, l'Atelier à Roppongi Hills et le Château à Yebisu, celle des frères Pourcel avec vue sur le parc du Palais impérial, sans

compter le tout récent restaurant de Pierre Gagnaire. On pourrait même dire que Tokyo est la plus belle conquête du goût et de l'art de vivre français, pour ne rien dire de Pierre Hermé, dont l'élé-



gante boutique ne désemplit pas, voire de Mariage Frères qui réussit l'exploit de vendre du thé aux Japonais !

Aux avant-postes de cette conquête très pacifique, le café des Deux Magots : implanté dans le centre culturel Bunkamura depuis 1989, revisité par Jean-Michel Wilmotte, le temple germanopratin a su conforter son aura intellico-chic par un prix littéraire décerné chaque année à un écrivain japonais. Café crème, restauration style brasserie... mais aussi tasses, assiettes et ta-

bliers siglés, tout comme les pains de la boulangerie attenante, sont si recherchés que les Deux Magots – concurrencés par les brasseries Saint-Germain-des-Prés – se préparent, forts de cette réussite à Tokyo, à investir toute l'Asie.

« *Because eating is a gorgeous experience* » : ce serait, paraît-il, la devise de Beige. Accueilli par des jeunes filles en tailleur Chanel, on s'envole dans un ascenseur aux parois de métal façon tweed jusqu'au septième ciel du luxe où souffle l'esprit de Coco. Evoqué, dans le restaurant, par un décor signé Peter Marino, lignes épurées comme un flacon du N°5, tons de beige relevés de brun et d'or, et la ville qui scintille derrière les larges baies. Sur le toit, la terrasse est aménagée en « jardin de tweed » avec des végétaux taillés en carrés. La table est le lieu d'une idéale fusion entre Orient et Occident ; couverts de Christofle et porcelaines Coquet, céramiques de Kyoto et verres à saké en bois laqué, plateaux ou corbeilles d'Alessi, rééditions de Josef Hoffman ou du Bauhaus, créations de Ron Arad... La carte fait voisiner les produits français (volaille de Bresse, homard breton, foie gras...) et japonais (bœuf du Kyushu, porc noir de Kagoshima, coquille Saint-Jacques de Nemuro...)

Le meilleur des deux mondes

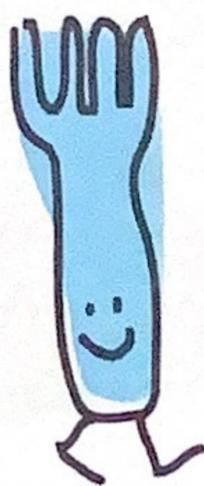


est ainsi proposé par le chef David Bellin sous une forme qui peut surprendre les familiers de la cuisine française : cuissons légères, proportions réduites et associations inédites, ormeau et caviar, œufs à la

neige farcis d'un mélange de pommes, noix et ciboulette. On est ici à Ginza, où les temples du luxe planétaire rivalisent de séduction et où la francophilie est une tradition. Témoin l'Osier, qui passe pour le meilleur restaurant français de Tokyo et fait partie de l'empire Shiseido. Créée par la famille Fukuhara, la pharmacie, qui, dans les années 1900-



1920, servait glaces, sodas et pâtisseries à une élite cosmopolite, est une marque connue pour ses cosmétiques sophistiqués et le travail de son grand directeur artistique, Serge Lutens. A Tokyo, elle règne sur un building construit par Ricardo Bofill, qui offre restaurants, galerie d'art, lounge, pâtisserie française... et dans une rue adjacente l'Osier, dont le décor évoque un restaurant de nos provinces et dont le chef Bruno Ménard revisite avec bonheur des traditions que d'autres Français à Tokyo abordent avec plus de liberté.



C'est le cas de Pierre Gagnaire, qui veut mettre dans sa cuisine « *intelligence et émotion* » et qui rappelle volontiers le bou-

leversement sensoriel que fut, lors de son premier voyage au Japon, la simple découverte des algues sur une plage. Face à l'immeuble conçu pour Prada par Herzog & De Meuron, son premier restaurant nippon est une étonnante bonbonnière luxe et design. Christian Ghion en a signé le décor, utilisant notamment des tesselles de verre dans des tons de brun, beige et or, de grands rideaux de velours créant une atmosphère à la fois intime et théâtrale.

Dans le même quartier, un peu dans l'esprit de notre rive gauche, face à l'université d'Aoyama, l'immeuble la Porte (en français dans le texte) aligne dans ses étages boutiques chics et sensations gastronomiques comme Chez Taikai, où une ex-star du sumo propose la cuisine diététique « chanko » spécifique de ces athlètes. Plus exotique – et incomparablement plus chic – pour les Tokyoïtes, le temple à la gloire du macaron de Pierre Hermé, dont le raffinement a de quoi séduire le public le plus exigeant. Et aux 10^e et 11^e étages, le restaurant Benoit. Loin du bistrot parisien du même nom, c'est un espace voué au style méditerranéen, avec son décor réalisé par Pierre-Yves Rochon, parquets de chêne, fresques aux plafonds, terres cuites et objets de brocante. Escabèche de rouget, risotto, tajine de légumes... affichent résolument la couleur plein sud.

C'est encore l'influence méditerranéenne qui marque le style de Sens & Saveurs des frères

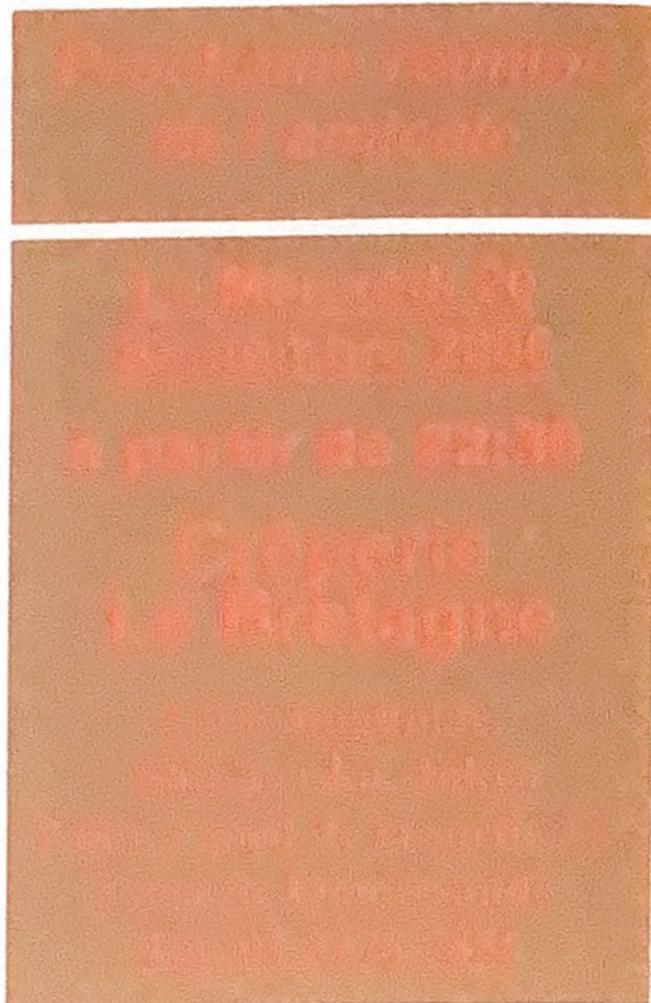
Pourcel, très présents en Asie (à Singapour, Bangkok et Shanghai). Au 35^e étage de la tour Marunouchi, les émotions gustatives sont rehaussées par le décor

de l'architecte fétiche de la maison, Imaad Rahmouni, aussi époustouflant que la vue féérique du grand bar panoramique. On retrouve des saveurs bien françaises dans la salle à manger d'un Château digne de Moulinsart, insolite au cœur du paysage artificiel de Yebisu. Ici, la gelée de caviar à la crème de chou-fleur porte la griffe du maître, Joël Robuchon. Rattachée depuis cette année aux Relais & Châteaux, cette adresse prestigieuse met en avant, comme toujours, le respect du produit, magnifique comme les poissons du célèbre marché de Tsukiji. Mais le restaurant le plus coté est sans conteste l'Atelier de Robuchon, avec son comptoir et sa boulangerie attenante où s'allonge la file d'attente. Dans ce laboratoire du XXI^e siècle voué aux loisirs, au shopping et à la culture qu'est Roppongi Hills, cet amoureux de l'Asie a réalisé la fusion parfaite entre le style japonais et le savoir-faire français, avec un excellent chef nippon, une carte élaborée au fil des saisons, et ces petites assiettes réalisées avec l'exactitude parfaite de celui que dans le milieu on appelle J.R. Pour être franco-japonaise d'inspiration, la formule séduit peu à peu la planète : le chef Yosuke Suga vient de s'envoler pour New York en ambassadeur – un de plus ! – d'une cuisine française lancée décidément à la conquête du monde. *Marjorie Alessandrini*

Article *Le Nouvel Obs*, Éditions été 2006



Le Beige (Chanel)



Bruno Ménard et sa brigade (l'Osier)



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

"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**

