JUILLET – AOUT 2020

LA BAVETTE DE L'AMICALE

Passation des pouvoirs (Bernard mange)

Réunion du 22 Juillet

Record d'affluence lors de cette première réunion après le début de la crise actuelle.
A l'ordre du jour l'élection du nouveau président ; Philippe Batton, le seul candidat a se présenter fut élu à l'unanimité. Le bureau pour ce nouveau mandat est composé de : Bernard Anquetil, Hugo Sanalitro, Mikaël Mikaelidis, Christophe Paucod, Patric Pachon, Anthony Deville, Maxime Hôtelier, Mathieu Taussac, Mohamed Benzeman, Philippe Muller et Toru Kawano chef propriétaire des restaurants Français Monnalisa. Une grande première pour l'amicale, intégrer un chef Japonais de cuisine française au sein de son bureau.
Le nouveau président souhaite renforcer les liens déjà existant de notre association avec les chefs japonais représentant la gastronomie française au Japon.
Un grand merci au président sortant Olivier Oddos, ainsi qu'à son bureau pour le travail accompli durant son mandat.

Après cette brève présentation du bureau le nouveau président remercia les nombreux sponsors de la soirée :
ARCANE pour la maison ROUGIE : foie gras pépite. Groupe Leduff BRIDOR (Camille Turret): Pain baguette et campagne. Classic Fine Foods (Bernard Anquetil): Charcuterie, fromages, gigot d'agneau.
NISHIFUTSU BOEKI (Antoine Bailly) : Un stand cocktail Perrier/Chartreuse, les desserts ANDROS. FAYE Japan (Frederic Morin): Saumon fumé. **ROYAL LIQUOR (Hosomi san): Champagne Veuve Fourny & Fils.** GRAND BELIER (Philippe Batton): Vins blancs et Vins rouges. NIHON BEER (KONDOH) : Bière Française DESPERADOS pression. DOMINIQUE DOUCET (Dominique Doucet) Cannelé.
Merci également à l'équipe du Petit Tonneau pour leur accueil chaleureux.
Cette soirée conviviale avec son excellent buffet de « Casse-croute », ses desserts, ses bières, son champagne et ses vins nous permirent de nous retrouver et d'échanger sur le thème de l'amitié et du partage.
La soirée se prolongea pour certains très tardivement, et comme à l'accoutumée c'est avec une larme à l'œil que les amicalistes se donnèrent rendez-vous à la prochaine réunion.

Prochaine réunion de l'amicale

Le vendredi
25 Septembre 2020

à partir de 22:30

Au restaurant
Le Petit Tonneau
2-1-1 Toranomon,
Minato-Ku
Tokyo 105-0001
Tel:03-5545-4640
www.petitonneau.com

Le mot du Président

Merci à tous les membres actifs de m'avoir accordé leur confiance pour ce nouveau mandat.
Merci au bureau sortant pour le travail effectué durant leur dernier mandat, qui n'a pas été des plus facile car frappé de plein fouet par la crise du Covid19.
Cette période difficile que le monde entier traverse, touche également le milieu de la gastronomie. Certains parmi nous ont perdu leur emploi, d'autres doivent se resigner à fermer leur établissement. Nous sommes tous dans le même bateau et les liens qui nous lient dans cette grande corporation de service et d'accueil devraient nous permettre de nous entraider et de soutenir les plus désavantagés d'entre nous ici au Japon. Souhaitons que nous nous en sortions tous sans trop de dégâts.
Comme vous le savez tous j'ai déjà présidé l'amicale durant huit années de 1996 à 2004. Années qui furent très remplies, autant en événements qu'en divertissements.
La cohésion de tous les membres du bureau de l'époque avait contribué à ce succès. Je souhaite pouvoir faire perdurer cet état d'esprit ou tous les membres de l'amicale anciens ou nouveaux viennent se retrouver pour partager des moments inoubliables de convivialité.
Afin de réaliser ce projet j'ai composé un bureau de personnes respectueuse et réactives, toutes animées par le souhait de faire évoluer notre association dans un but commun.
Je souhaite à notre amicale un grand succès et une longue vie au pays du soleil levant.

Philippe Batton

Éditée et imprimée par des amateurs, de la bonne cuisine. L'Amicale décline toutes responsabilités sur les troubles que pourraient causer certains textes de la Bavette. Le bureau.

Bienvenue

-A Martin Pitarque Palomar chef de cuisine et Thomas Moulin Chef pâtissier du Restaurant Esterre de Alain Ducasse au Palace hôtel.
-A Isaac a la recherche d'un emploi.
-A Jean François Roche de la société Best House, distributeur de produit désinfectant.
-A Dorian qui est au Japon pour une année sabbatique et en reconversion CAP cuisine, à la recherche d'un poste.
-A Philippe Marchand, pianiste et chanteur du Lapin Agile à Montmartre, ouvert à toutes propositions pour des évènements. -
-A Mr Kondoh de Nihon beer.
-A Risa Sakai de la société ARDIS importateur de vins.
-A Douglas Oberson Chef pâtissier du restaurant Beige Alain Ducasse a Ginza.
-A Thomas Bucher représentant de Baron Philippe de Rothschild à Tokyo depuis 5 mois.

-Le saviez-vous ? Le miel
Une coutume vieille de 4000 ans, à Babylone, voulait que pendant le mois qui suivait un mariage, le père de la mariée devait offrir à boire à son beau-fils autant de mead qu'il pouvait. Le mead était une bière à base de miel, et comme le calendrier était basé sur les cycles lunaires, cette période était appelée le mois du miel, et d'où, de nos jours la **Lune de Miel!**

Infos Utiles

Durant la crise sanitaire le gouvernement japonais met en place des aides aux loyers. Voir le lien ci-dessous.
https://www.meti.go.jp/covid-19/yachin-kyufu/index.html?fbclid=IwAR3dFX9r5c5zqcr0brWIYuPwvzNs--NrvHDX5_q27_xaqtA8UencMtL6uBw

Apposer le sticker d'acceptation de la charte des mesures de protections pour les commerçants durant la crise sanitaire.
A compléter et imprimer sur le site du gouvernement à l'adresse ci-dessous.
https://www.bousai.metro.tokyo.lg.jp/taisaku/torikumi/1008262/1008420/index.html

L'humour, bien qu'il paraisse frivole et futile, est le mécanisme de défense de l'humanité, un moyen gratuit de nous changer les idées devant les horreurs du monde, tout en nous permettant d'exprimer nos pensées, les pires et les meilleures.

Rubrique du sommelier

Avec l'été nous avons tous envie de rosé bien frais.
Mais au fait comment est fait le rosé... !!!???
Mélanger du rouge et du blanc est une pratique interdite en France, sauf en Champagne.
Les rosés sont obtenus à partir de raisins à pellicule colorée (rouge) et a pulpe incolore, ayant subi une macération de courte durée.
Il existe deux grandes techniques d'élaboration d'un vin rosé :
Le pressurage direct et le rosé de saignée.
La première, fait passer directement les raisins noirs à pulpe blanche par le pressoir. Le jus obtenu est alors vinifié comme un vin blanc. Ce sont généralement des vins à la robe claire, fruités et légers.
La deuxième technique consiste à écouler une partie du mout (20 à 30 % d'une vendange ayant macéré quelques heures. Le jus est alors vinifié comme un vin blanc. Ce sont généralement des vins à la robe un peu plus rosée avec un fruité plus intense.
Une autre technique dérivée de la "saignée" fait l'originalité des vins élaborés à Tavel. Elle réside dans l'assemblage de la "saignée" et des grains de raisins (rouges et blancs) pressés avant tout départ de fermentation.
Le vin obtenu est souvent d'un rose plus soutenu ("crête de coq" dit-on à Tavel), plus structuré avec des arômes de fruits rouges, de cerise, d'amande et de poivre.
A votre santé !

Nouvelles D'ici et d'ailleurs

-Félicitations à Jeremy Evrard Food & Beverage manager du Ritz Carlton et a son épouse, pour la naissance de Marius.
-Nous allons rééditer le livret des fournisseurs et des membres de l'amicale. Nous demanderons à tous les membres actifs de contribuer à sa réalisation en prenant contact avec leurs fournisseurs.
Un document explicatif en français et japonais à remettre à vos fournisseurs est en préparation.
-L'Association des Français du Japon organise tout au long de l'année des évènements pour la communauté française.
Les personnes intéressées peuvent s'inscrire en contactant l'AFJ www.afj.com
-L'agence de voyage, France Travel Center dirigée par Michel Haour. Etablie au Japon depuis 1977, qui est au service de la communauté francophone, propose de nombreuses options de voyage au Japon pour cet été 2020.
https://francetraveljapon.wixsite.com/vacances2020
-C'est avec tristesse que nous avons appris la disparition d'un ancien du Japon, Yves Héry. Secrétaire puis président de AFJ, Yves était très impliqué dans le milieu associatif de la communauté française au Japon. Condoléances à son épouse Masako.
-Ouverture depuis le 1 Août d'un hôtel de luxe MUNI KYOTO, avec 2 restaurants dirigés par Alain Ducasse. Bienvenue au chef Hugues Gérard qui dirige les deux restaurants : MUNI Alain Ducasse et MUNI la Terrasse.
-Ouverture en septembre de l'hôtel Four Seasons OTEMACHI avec son restaurant gastronomique EST dirigé par Guillaume Bracaval.
-Ouverture en Octobre de l'hôtel KIMPTON SHINJUKU avec a sa tête Maxime Hôtelier.

-Notre site de l'amicale propose une rubrique Recherches et offres d'emplois, veuillez consulter directement le site:
www.acpfj.com