

## CHRISTMAS EDITION

7 Etoiles Michelin  
2 Meilleurs Ouvriers de France  
Les 3 Meilleurs Sommeliers du Monde  
4 Candidats et Jury des concours Top Chef et Masterchef  
1 Champion du Monde de Pâtisserie  
2 Finalistes M.O.F.



### Avant-propos

*Chers amis,*

Vous êtes chaque mois plus nombreux à nous lire et à nous rejoindre au sein de Speakers Academy. Chaque semaine de plus en plus d'entreprises et d'organisations nous contacte afin de faire appel à nos services. Chaque jour, de nouveaux professionnels, experts et personnalités décident d'intégrer notre collège de conférenciers et animateurs.

Aussi, en cette période de fêtes de fin d'année, je tenais, au nom de chacun des membres de Speakers Academy, à vous remercier et à vous adresser mes meilleurs vœux pour l'année 2012. A cette occasion, toute notre équipe, en collaboration avec les plus grands professionnels de la gastronomie, est heureuse de vous proposer cette édition spéciale de notre magazine électronique.

Pas moins de 7 étoiles du Guide Michelin, 3 Meilleurs sommelier du Monde, 1 champion du monde de pâtisserie, 2 Meilleurs Ouvrier de France et 4 candidats et jurys des concours Top Chef et Masterchef sont réunis dans cette édition. Je vous invite à lire leurs interviews exclusives et à les découvrir davantage dès maintenant.

Je vous souhaite à toutes et à tous de très belles fêtes et vous adresse tous mes vœux.

Sincèrement,



Albert De Booy

Fondateur et PDG de Speakers  
ACADEMY®



PHOTOGRAPHIE: ©STEPHANE BOURGIES

# Christophe Michalak

## Champion du monde de Pâtisserie

*Speakers Academy: Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?*

Mes échecs m'ont permis d'être plus forts et surtout de ne jamais reproduire les mêmes erreurs! ma plus belle réalisation est celle que je ferais demain...je ne regarde jamais derrière moi, pour être créatif il faut se renouveler sans cesse!

*S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer*

*la qualité de leur « pause-dej » ?*

Dans mon domaine, la question se pose peu car nous travaillons dans un monde de douceur ou à chaque moment nous goûtons... sinon je préconise un repas équilibré dans un endroit calme!

*S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?*

Indéniablement le moment de préparer le sapin de Noël avec ma mère...un moment unique!!!

*S.A. Quel est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?*

Saint jacques au citron vert/poularde à la crème de truffe/Vacherin glacé aux fruits exotique...et chocolat à déguster au moment du café... pour tout réussir, prenez un bon traiteur et surtout un bon pâtissier!

*S.A. Qu'avez-vous commandé au Père Noël cette année ?*

Une bonne santé pour ceux que j'aime. 🍷



### Contes de Noël

La bûche de Noël par Christophe Michalak. Réinventer et sublimer l'esprit de Noël en faisant preuve de créativité, voici le pari réussi par Christophe Michalak et ses équipes, qui ont décidé, en cette période de fête, de vous conter

de jolies histoires, très gourmandes... Sur cette bibliothèque rouge chaque livre narre ses saveurs et ses textures, au fil des pages : tendre biscuit aux amandes de Valence, marmelade de mandarine de Corse et onctueuse ganache mi-amère des Caraïbes, délicatement enveloppés dans une fine couche de pâte d'amande...

Petit apprenti d'une modeste pâtisserie de province, il est devenu, à 36 ans, l'un des chefs pâtissiers les plus reconnus de la profession. Et pourtant... rien ne semblait prédisposer ce Picard aux métiers de bouche. Issu d'une famille italienne, il n'a été nourri que de rigueur et de rage de vaincre. Cet éternel gourmand développe chaque jour dans les cuisines du prestigieux Plaza Athénée son envie de surprendre et de revisiter de grands classiques de la pâtisserie.



christophemichalak@speakersacademy.fr



## Entr'Jambes

Plaisir ou désir. Cet entremets, mutation de féminité, de gourmandise et de douceur, vous entraînera au plus profond de vous-même. Enivrez-vous à travers cette photo, d'un désir physique et gourmand, plutôt « sensuelle ».

# David Capy

## Meilleur Ouvrier de France

**Speakers Academy : Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?**

Pour être sincère avec vous, je ne vous parlerais que de réussites. Je ne me souviens et surtout ne veux me souvenir que de celles-ci. Les échecs, j'en ai certainement eu mais ils font parti du passé. J'ai toujours été dans un état d'esprit de challengeur, plutôt très ambitieux, voulant toujours aller de l'avant et surtout ne jamais regarder en arrière. Ce qui a été fait devait être fait ainsi, et je recommence toujours tout, de manière à essayer d'avoir éternellement un temps d'avance sur mon travail, mes créations, mes expériences, etc. La réalisation dont je suis le plus fier, j'en ai plusieurs. Mon titre de « L'Un Des Meilleurs Ouvriers De France », mon titre de « Compagnon Du Devoir Du Tour De France » et le plus beau « Ma Fille Axelle ».

**S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer la qualité de leur « pause-dej » ?**

Tout simplement de penser que nous ne sommes pas éternel, et qu'il faut prendre un minimum soin de soi. La vie est trop courte et il faut la vivre à fond, profiter des personnes qui nous sont les plus chères. Vivez longtemps.

**S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?**

J'ai cru très longtemps au père Noël, ce vieux bonhomme tout vêtu de rouge et de blanc. Mon meilleur souvenir, me revoir a essayé de le croiser, de le voir, de le surprendre en train de déposer les cadeaux !!!

**S.A. Quel est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?**

Tout oublier !!! Profiter de ce moment entre amis ou en famille, nous vivons à cent à l'heure, il faut arriver à apprécier les bonnes choses de la vie et surtout les bonnes choses que nous allons tous déguster et boire !!!

**S.A. Qu'avez-vous commandé au Père Noël cette année ?**

Un énorme cadeau !!! Je vais enfin concrétiser mon rêve, créer l'histoire de David Capy, je vais bientôt ouvrir ma boutique et mon atelier sur Bordeaux. C'est ma ville de prédilection, celle où tout a commencé, ma carrière, ma vie de famille, mon histoire. 🎓



### Diaboliques Religieuses:

Provocation insolite, diaboliques religieuses. Le passé rattrape le futur : de la pâte à choux à la mousse, du glaçage parfait au glaçage délabré. En pleine mutation, nous voyageons dans l'univers irréel, surprenant et improbable.

David Capy est à l'heure actuelle, l'un des plus talentueux chefs pâtissiers français. Son parcours professionnel l'a déjà amené à travailler dans de nombreuses villes et auprès des tous meilleurs. Outre ses différentes expériences au sein de boulangeries et pâtisseries, David Capy a également été assistant formateur puis responsable à l'Ecole Nationale de la Pâtisserie, à l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona. Il est actuellement consultant international en Pâtisserie Chocolaterie.



# Yves Camdeborde

## Le Relais Saint-Germain - Jury de MasterChef

*Speakers Academy : Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?*

Avant tout d'être en vie. Sur le plan professionnel c'est surtout d'avoir su fédérer des clients à une philosophie simple qualitative et accessible. Et d'avoir, dans les années 90, donné ses lettres de Noblesses à ce que l'on appelait « les bas morceaux ». Avoir réussi à faire accepter dans la gastronomie française qu'il n'y a pas de hauts ou de bas morceaux, mais qu'il n'y a que des bons produits.

*S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer la qualité de leur « pause-dej » ?*

L'idéal serait que sur cinq repas par semaine, trois préparés à l'avance, à

la maison. Cela permet d'éviter de grignoter tous les jours la même chose. Il ne faut pas avoir peur de partir au travail avec une boîte le matin. Prendre le temps la veille de préparer une salade avec pleins de légumes et de produits frais. C'est certes un peu plus contraignant, mais cela offre un repas bien plus équilibré.

*S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?*

En 1995, j'ai reçu de la part de mes amis un billet d'avions pour l'Afrique du Sud afin de suivre la Coupe du Monde de Rugby en compagnie de l'Equipe de France. Un moment formidable et unique.

*S.A. Quelle est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?*

**Il a tout du rugbyman : le physique, le contact facile, l'accent du sud. Pourtant, depuis plus de 25 ans, c'est dans les cuisines qu'Yves Camdeborde joue ses grands matchs. Formé dans les maisons parisiennes les plus prestigieuses (Le Ritz, la Marée, la Tour d'Argent puis le Crillon), l'enfant du Béarn a réussi le pari d'imposer sa recette : « mi-gastro », « mi-bistrot ».**



Le premier conseil que je donnerai c'est tout d'abord de bien choisir les personnes avec lesquels on va passer le réveillon. Car les personnes sont souvent bien plus importantes que ce que l'on mange. Pour bien réussir votre repas du réveillon, il ne faut pas se lancer dans quelque chose de difficile et que l'on ne maîtrise pas. Même nous les Chefs, ne réussissons que rarement la première fois. Privilégier une recette peut-être simple mais que l'on maîtrise.

*S.A. Qu'avez-vous commandé au Père Noël cette année ?*

Que les 47 années à venir soient aussi belles que les 47 années déjà passées. 🎄

### Le relais Siant-Germain

Situé en plein cœur de Paris, entre la Sorbonne et Saint Germain des Près, Le Relais Saint Germain perpétue la tradition littéraire et gourmande du Quartier latin en proposant un art de vivre complet. L'hôtel, le bar à hors-d'œuvre, la brasserie durant le journée et le restaurant gastronomique à l'heure du dîner constituent désormais une suite inséparable.



# Simone Zanoni

## Chef du Trianon Palace\*\*

*Speakers Academy : Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?*

L'amour de la gastronomie a commencé en 1992 en Italie où j'ai observé tous les gestes, toutes les bases de mon métier. Il m'a fallu de longues années de travail intensif pour atteindre l'image prestigieuse de la gastronomie. Je suis aussi passé par l'Angleterre (pendant 12 ans) pour enfin arriver en France. Ma plus grande fierté est d'avoir obtenu la magnifique consécration de 2 étoiles au guide Michelin en à peine une année....

*S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer la qualité de leur « pause-dej » ?*

Je vous conseille de suivre l'exemple de ma femme qui ne passe vraiment le temps de bien manger à sa pause déjeuner. Pour éviter de grignoter un « fast food » tous les midis sous prétexte de gagner du temps, elle se prépare la veille au soir une « lunch box » qui lui permet de varier ses repas, cela est plus qualitatif car tous les produits sont frais et moins coûteux. Ainsi les menus sont plus équilibrés pour son bien être. Et c'est tellement agréable de savourer un petit plat que l'on a préparé soi-même...

*S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?*

Déjà enfant j'adorais les sports mécaniques, je me souviens lors de mes 7 ans avoir eu mon premier kart. La tradition en Italie est d'ouvrir les cadeaux le 24 décembre à minuit. Je n'ai même pas attendu le lendemain pour l'essayer : à 1 heure du matin j'étais dans les rues devant chez moi.....

*S.A. Quel est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?*

Ma suggestion pour le réveillon, c'est évidemment les produits de ma terre.

Pour commencer tortellini bolognesi in brodo. Pour suivre cotechino et lentille à minuit. Pour finir paneton et crème de chocolat. Et pour accompagner le tout le fameux « Prosecco ». Il me semble que les choses les plus simples sont les meilleures, cela permet de passer plus de temps avec sa famille et ses amis. Évitez le stress pour le réveillon, nous ne sommes pas dans un restaurant gastronomique !

*S.A. Qu'avez-vous commandé au Père Noël cette année ?*

Sachant que j'ai déjà le kart (un plus grand que celui de mes sept ans !)...une voiture neuve serait bien venue... J'ai été sage, ainsi j'espère que le père Noël a bien noté la marque et la couleur... 🎅



Simone Zanoni est l'un des grands chefs reconnus sur la scène internationale. Depuis 2007, il est Chef Exécutif de l'Hôtel Trianon Palace et Chef de Cuisine du Restaurant Gordon Ramsay au Trianon (2 étoiles Michelin), à Versailles, en France. Simone offre son expertise et son savoir-faire sous forme de consulting. Il est notamment conseiller auprès des Restaurants de Gordon Ramsay en Italie (Sardaigne et Toscane) et pour la société GRSA, basée à Sao Paulo au Brésil.

[simonezanoni@speakersacademy.fr](mailto:simonezanoni@speakersacademy.fr)

# Gérard Basset

## Meilleur Sommelier du Monde 2010

*Speakers Academy : Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?*

Recevoir le titre honorifique d'OBE (Officier de l'Ordre de l'Empire Britannique) des mains de la Princesse Royale, la Princesse Anne, cela a tété un honneur incroyable pour moi qui suis né en France. Egalement être le co-fondateur de deux entreprises (le Groupe Hôtel du Vin en 1994 et l'Hôtel TerraVina en 2007) sont deux réalisations extrêmement plaisantes.

*S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer la qualité de leur « pause-dej » ?*

C'est une question difficile. Mais je vais essayer de vous répondre. Ce qu'il faut peut-être faire, c'est de rendre c'est heure de déjeuner une heure spéciale. Prendre trente minutes pour apprécier un repas de qualité et une demi-heure pour lire un ouvrage éducatif qui peut vous être bénéfique pour votre carrière ou votre vie. De cette façon, le déjeuner prendra un sens et vous apportera une vraie valeur ajoutée.

*S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?*

J'ai des souvenirs extraordinaire de l'attente du Père Noël,

durant la nuit j'attendais avec impatience qu'il vienne et dépose quelques cadeaux. Le soir précédent le réveillon « magique », avec ma mère, nous préparions des carottes pour les rennes et un petit verre de vin pour le Père Noël. En face de la petite crèche, toute illuminée, j'écoutais attentivement les contes de Noël que ma mère ou ma sœur me narraient. Ces dernières années, lorsque que mon garçon, âgé de 12 ans aujourd'hui, était plus jeune, j'ai eu l'impression de revivre les mêmes émotions à travers lui. Il adore Noël et la magie que ce moment évoque.

*S.A. Quel est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?*

Ne pas se stresser. Le réveillon se doit d'être décontracté et amusant. Donc ne vous compliquez pas la tâche. Décidez d'un thème que vous aimez et dont vous êtes sûr qu'il plaira et faites quelque chose de simple, essayer simplement peut-être de le rendre un peu plus spécial que d'habitude

*S.A. Qu'avez-vous commandé au Père Noel cette année ?*

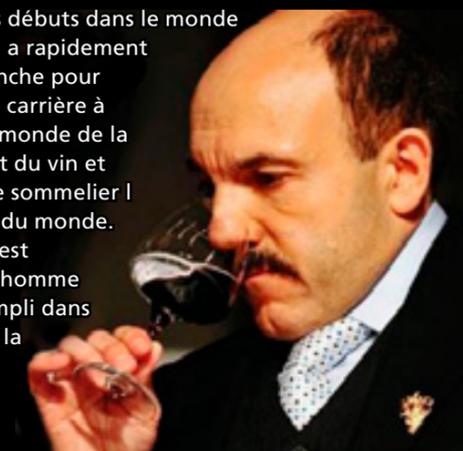
Un « eReader ». J'adore la lecture, donc pouvoir utiliser ce nouveau gadget électronique devrait être amusant. C'est très facile à utiliser, léger et extrêmement pratique, donc j'espère vraiment que je le trouverais au pied du sapin le matin de Noël. Cela étant, j'aime tellement les livres que même avec un tel outil, je continuerais à acheter des vrais livres. 📖



Fraîchement arrivé à l'hôtel, venez dégustez un chocolat chaud sur un nuage de crème et de « marshmallows » accompagné d'une assiette de cookies. Plus tard dans la soirée faites votre choix parmi les suggestions spéciales du Menu d'Hiver et appréciez un verre de Prosecco. Profitez d'une bonne nuit de sommeil avant de partir explorer la beauté de la forêt, mais

pas avant d'avoir goûté au délicieux petit-déjeuner TerraVina. Les chambres et suites de l'hôtel sont si raffinées, le service y est attentionné et très amical, la beauté naturelle de la « New Forest » est juste sur la pas de votre porte et vous offre tant d'opportunités de visites. Pour les professionnels à la recherche d'un endroit spécial pour des rendez-vous privés, des conférences ou des séminaires de formation au cœur de la « New Forest », l'hôtel TerraVina est probablement l'endroit idéal.

Brillant dès ses débuts dans le monde de la cuisine, il a rapidement traversé la manche pour embrasser une carrière à succès dans le monde de la gastronomie et du vin et ainsi devenir le sommelier le plus qualifié du monde. Gérard Basset est également un homme d'affaire accompli dans le domaine de la restauration de luxe.



[gerardbasset@speakersacademy.fr](mailto:gerardbasset@speakersacademy.fr)

# Andreas Larsson

## Meilleur Sommelier du Monde en 2007

*Speakers Academy : Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?*

Avant toute chose, ma plus belle réalisation est d'être devenu le meilleur sommelier du monde en 2007 !

*S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer la qualité de leur « pause-dej » ?*

Regardez ce qu'ils font en Espagne, ça c'est de la qualité de vie. Néanmoins, peu de gens peuvent s'offrir le luxe d'avoir une pause de trois heures pour le déjeuner. Mon conseil est de prendre le temps de s'asseoir et d'apprécier ce moment, éteignez votre téléphone et vos blackberry, organisez votre emploi du temps de sorte que vous pouvez avoir ce moment de plaisir et de relaxation.

*S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?*

Attendre le cadeau de Noël en Décembre, j'avais l'impression que

ça durait une éternité. Quand j'étais enfant, nous avions toujours de la neige en Novembre et Décembre. Nous allions donc toujours skier, patiner sur la glace et jouer dans la neige, malheureusement il y en a de moins en moins maintenant. Mais le plus important c'était le buffet de Noël, la façon traditionnelle de manger en Suède c'est un grand buffet avec du hareng, du saumon, de l'anguille, de la charcuterie, du jambon, des pâtes, des salades, des saucisses, du jambon spécial de Noël, des boulettes de viande, des fromages, des desserts, etc. Dans la pure tradition, si on suit la règle, on doit se resservir sept fois au buffet !

*S.A. Quel est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?*

Comme on le fait dans toutes les cuisines professionnelles : prévoir à l'avance, faire votre mise en place la veille de sorte que vous puissiez vous détendre avec vos amis durant la soirée. En général, j'aime bien préparer du caviar suédois, des huîtres suivies de homard, une salade en entrée et un risotto. Pas besoin de vous laisser deviner ce que je bois avec cela : du

champagne évidemment, en quantité suffisante évidemment !

*S.A. Qu'avez-vous commandé au Père Noël cette année ?*

Une bonne santé et la prospérité pour 2012 et peut-être un magnum de Haut-Brion ! 🍷



Doté d'un palais extrêmement raffiné, Andreas Larsson un amoureux du vin. Il est réputé non seulement pour ses qualités de gouteur et pour ses connaissances, mais également pour son approche amicale et professionnelle. Il parle de vin et de gastronomie de manière détendue et relaxée.

[andreaslarsson@speakersacademy.fr](mailto:andreaslarsson@speakersacademy.fr)

# Enrico Bernardo

## Meilleur Sommelier du Monde 2004

*Speakers Academy : Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?*

Je ne suis fier de rien, je suis heureux de la vie qui m'a été offerte car je pense que le chemin individuel de chacun est fait de difficultés à surmonter et il ne faut pas être fier lorsque l'on y arrive. C'est une gratification aux efforts fournis. De la même manière, je n'ai pas d'échec car chaque déception a été formatrice, pour arriver à obtenir des résultats qui permettent d'avancer ou de surmonter.

*S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer la qualité de leur « pause-dej » ?*

Il faut être sensible à ce que l'on mange. C'est-à-dire qu'il vaut mieux ne pas manger à midi que manger mal et se limiter à faire un bon repas le soir. Effectivement, il n'y a aucun intérêt à se nourrir avec le but unique de faire une pause déjeuner en mangeant des plats surgelés, ou venant d'un traiteur moyen ou des sandwiches à la va-vite sans connaître l'origine des ingrédients, sans goût. Je trouve qu'aujourd'hui, dans nos sociétés, en majorité, nous pouvons tous manger à notre faim et il est donc dommage de ne pas choisir de bien manger.

Je suggère alors de se préparer quelque chose à la maison la veille, de le rapporter au bureau et manger une belle salade faite maison, un plat à réchauffer aux micro-ondes fait maison plutôt que de déjeuner sur le pouce avec des choses complètement anonymes, standards et sans goût.

*S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?*

*C'est l'après-Noël, la nuit, les jeux de sociétés, cartes et tombola en famille. Tous ces moments après dîner de fête familiale ou tous rigolent, à écouter la musique, à danser. Ce sont ceux là mes meilleurs souvenirs car tous les visages sont éclairés par des sourires !*

*S.A. Quelle est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?*

Faire une cuisine généreuse et simple, c'est-à-dire des plats familiaux car ces moments sont faits pour se retrouver, pour profiter des uns et des autres et de jouir de la table sur un coté familial. Je suggère des plats principaux servis en plats et non à l'assiette. Le dîner ne doit pas être compliqué. En France, par exemple, une terrine de foie gras plutôt qu'une



### Que Boire Avec...

Découvrez le livre Que Boire Avec... d'Enrico Bernardo, propriétaire du restaurant Il Vino et tenter de comprendre le pourquoi et le comment des accords à travers leur perception sensorielle et sensuelle. 100 plats et recettes commentés, les bons vins à leur accorder et des conseils pratiques pour bien déguster.

terrine de campagne, la dinde aux marrons que tout le monde déteste car elle est souvent sèche mais cela fait partie des traditions de fin d'année. Il faut donc bien la cuire, l'agrémenter d'une sauce. Je conseille d'éviter de faire des choses banales en pensant que c'est chic pour Noël : par exemple, le saumon trouvé au supermarché et préparé longtemps à l'avance ! Je préfère une terrine de campagne achetée chez un traiteur de confiance de votre quartier plutôt que d'acheter quelque chose de tout fait à réchauffer.

*S.A. Qu'avez-vous commandé au Père Noël cette année ?*

Un peu de sérénité !

Enrico Bernardo est intrigué et fasciné par les notions d'équilibre, de cohérence entre les ingrédients et d'harmonie des saveurs. Sa curiosité, le développement exceptionnel de ses sens, son exigence de qualité vont trouver naturellement leur terrain d'élection sur la route des vins, propice en plus à sa recherche continue d'innovation.

enricobernardo@speakersacademy.fr

# Patrice Hardy

## La Truffe Noire\*

*Speakers Academy : Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?*

J'ai réalisé mon rêve être dans mon propre restaurant faire la cuisine que j'aime avec un produit d'exception la TRUFFE.

*S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer la qualité de leur « pause-dej » ?*

Je leur conseillerai de consulter les cartes des restaurants de qualité il y a toujours une formule ,même de prendre qu'un seul plat ,ils auront la certitude d'un bon produit pas plus cher que dans des bistrot ou dans la restauration rapide.

*S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?*

Attendre avec mes frères et sœur le réveil de nos parents le 25 Décembre pour découvrir les paquets sous l'arbre de NOËL et l'odeur du repas que préparait ma mère ce jour-là.

*S.A. Quel est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?*



Laisser opérer la magie de NOËL, se faire plaisir en préparant les plats dont on a envie et les partager avec ceux que l'on aime.

*S.A. Qu'avez-vous commandé au Père Noël cette année ?*

Une Galaxy Tab pour pouvoir noter une idée de recettes à n'importe quel moment regarder les photos de mes proches, où que je sois avoir les nouvelles du monde. 📱

## RECETTES IDÉES

par Patrice Hardy

Un repas commence par la mise en appétit, c'est le moment où tous les sens doivent être mis en éveil. Alors oui ! Les mises en bouches sont les incontournables de notre profession. Bien sûr, rien n'empêche de les décliner en entrées ou même en plats, l'essentiel est de toujours faire appel à notre créativité et à notre technique. Pour ma part, toute ma passion culinaire se retrouve dans ce moyen d'expression.

Délicé

C'est en suivant son grand-père agriculteur - Joseph – que Patrice Hardy apprend à aimer les produits de la terre. Désormais la cuisine lui permettra d'en respecter le travail et de les mettre en valeur. Collaborateur dans les plus prestigieuses maisons parisiennes et auprès de Pierre Hermé pour l'ouverture du restaurant Ladurée sur les Champs-Élysées, Patrice Hardy est aujourd'hui chef et propriétaire du restaurant La Truffe Noire, à Paris où il a obtenu sa première étoile Michelin en 2005.

patricehardy@speakersacademy.fr

# Brice Morvent

## Demi-Finaliste du concours Top Chef

*Speakers Academy : Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?*

*L'accomplissement de mon rêve : l'ouverture de mon restaurant « Au Comptoir de Brice ». L'expérience n'est pas des plus faciles, mais elle vaut la peine d'être vécue ! Je suis également très fier d'avoir été formé par de grands chefs (comme Alain Llorca) qui m'ont transmis leur passion.*

*S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer la qualité de leur « pause-dej » ?*

Je leur conseillerais de se rendre dans un lieu où ils se sentent

à l'aise et de se laisser aller à se faire plaisir ! Déjeuner avec ses collègues est également une belle occasion pour partager des moments en dehors du cadre professionnel et ainsi souder des liens qui peuvent favoriser l'ambiance au travail.

*S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?*

Lorsque mon Père était encore là. Il m'avait construit mon 1er circuit de voiture électrique et nous avons joué ensemble. J'avais 5 ans, je m'en souviens comme si c'était hier.

*S.A. Quel est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?*

Le « Comptoir de Brice » est né d'un rêve, celui de rassembler autour d'une cuisine ouverte les passionnés du goût. A la recherche de l'exaltation du goût originel des produits, il allie les différentes techniques et « cultures culinaires » du monde entier. Son plaisir est de faire découvrir des saveurs surprenantes, créatives et inédites mais surtout de faire partager un moment gourmand et mémorable à ses convives.



La cuisine, on pourrait dire qu'il est un peu né dedans ! Sa passion, c'est son père qui lui a transmise. Mais c'est auprès de grands chefs

étoilés qu'il se forgera au métier de cuisinier, qu'il apprendra le goût de l'excellence et du raffinement gastronomique. Il a travaillé à Nice, à Francfort, New York et Paris.



[bricemorvent@speakersacademy.fr](mailto:bricemorvent@speakersacademy.fr)

Brice Morvent



# Chloé Saada

## La cupcakerie Chloé S.

*Speakers Academy : Au cours de votre carrière vous avez connus de nombreuses réussites, des échecs également. Quelle est la réalisation dont vous êtes la plus fière?*

Ma cupcakerie, une jolie boutique rose où c'est un vrai bonheur de travailler chaque jour

*S.A. Les gens qui travaillent accordent moins de temps à leur repas du midi, que leur suggérez-vous pour améliorer la qualité de leur « pause-dej » ?*

Il existe de superbes adresses de restauration rapide, manger vite ne rime pas forcément avec manger mal, un simple sandwich dans une très bonne boulangerie peut être un excellent déjeuner

*S.A. Comme tous, vous avez été enfant un jour, quel est votre meilleur souvenir de Noël ?*

Noël c'est avant tout le fait d'être ensemble, en famille ou entre amis, de bien manger, de se rappeler de bons souvenirs en regardant de vieilles photos, de rigoler, je n'ai pas le

souvenir d'un Noël en particulier mais plutôt d'un esprit, d'une ambiance, Noël est magique

*S.A. Quel est votre suggestion pour le dîner du réveillon 2011 ? Quel serait votre conseil pour le réussir parfaitement ?*

De faire des plats familiaux et traditionnels, de se faire plaisir

*S.A. Qu'avez-vous commandé au Père Noël cette année ?*

Une deuxième « cupcakerie ». 🎓



Graphiste et photographe de formation, ses passions sont l'image et la cuisine. En 2010, Chloé Saada décide de donner un nouveau tournant à ses créations artistiques, en passant du design à la cuisine. Elle donc voulu mêler le bon et le beau, faire de chacune de ses créations une mini-œuvre d'art gustative et éphémère. La cupcakerie Chloé.S a vu le jour en mai 2010, c'est un lieu tout rose dédié à la gourmandise.

Certaines de vos questions font appel au souvenir. Personnellement j'appartiens à ceux que seul le futur intéresse. Alors pardonnez qu'il me faille réfléchir plus que d'autres pour vous répondre.

Comme la performance motive les sportifs, c'est ce que je réussirai demain dont je serai à coup sûr le plus fier. J'ai malgré tout quelques succès à revendiquer. N'ai-je pas été le premier à comparer le cacao au vin ?

Et n'ai-je pas écrit il y a au moins vingt ans que l'on en viendrait un jour à commercialiser la production de plantations déterminées sous leurs noms propres en indiquant les variétés botaniques comme on indique les cépages pour le vin ?

La pause déjeuner, pour ceux qui peuvent en prendre une, devrait s'effectuer en dehors de son lieu de travail, de son téléphone, de son journal ou de son ordinateur en compagnie d'étrangers à son activité. Décrocher pendant une heure doit pouvoir libérer son esprit. Accorder de l'intérêt à ce que l'on mange même si ce sont des choses simples me paraît aussi essentiel. Carpe diem !

Noël ne veut rien dire de particulier pour moi. Étant enfant je suivais l'activité de mes parents. Nous appartenons à ceux qui s'occupent ce jour-là pour

que les autres sans doute s'amuse. En revanche, nous savons qu'il est doux de ne rien faire quand tous s'agitent autour de nous. Ce décalage hors des périodes convenues est très agréable d'autant que nous avons ainsi la faculté de jouir d'une immense liberté alors que la plupart ne prennent que des plaisirs calendaires.

Si vous voulez vous faire plaisir à Noël, commencez par choisir ceux avec qui vous passerez ce moment. Faites preuve de simplicité quant au menu ou si vous avez de l'humour, versez dans l'extravagance. La folie totale est libératrice. Profitez-en! 🎓

# Christian Constant

## Compositeur de Chocolat



Christian Constant est l'un des chefs chocolatiers les plus renommés au monde. Reconnu par ses pairs, par les médias et par les institutions, il est aujourd'hui à la tête de plusieurs magasins et services de traiteur à travers le monde. Décoré de l'Ordre National des Arts et des Lettres, Chevalier de l'Ordre National du Mérite et Chevalier des Palmes Académiques. Il a également obtenu le « Chocolate Award » en 2000.

[christianconstant@speakersacademy.fr](mailto:christianconstant@speakersacademy.fr)

## Jean-François Piège Restaurant Thoumieux\*\*

Chef de partie à l'Hôtel Crillon à tout juste 20 ans sous la coupe de Christian Constant, il a également évolué aux côtés d'Alain Ducasse. Il évoluera ensuite en tant que Chef au Louis XV (Monaco) et au Plaza Athénée (Paris) où il décroche en 2001, la troisième étoile Michelin du restaurant. En 2004, il retourne au Crillon, il décroche en à peine un an la deuxième étoile du restaurant Les Ambassadeurs. Chef de l'Hôtel Thoumieux depuis 2009, il réussit en deux ans à obtenir deux étoiles Michelin.



[jeanfrancoispiège@speakersacademy.fr](mailto:jeanfrancoispiège@speakersacademy.fr)

## Jérôme Nutille Meilleur Ouvrier de France 2011

Formé dans les plus grandes maisons, Relais & Châteaux, Restaurant étoilé ou établissement tenus par des M.O.F., c'est tout naturellement que Jérôme Nutille, plein de talent, a réussi à atteindre les sommets de la cuisine. Chef de son restaurant avec lequel il a décroché deux étoiles au Guide Michelin, il est devenu en 2011 Meilleur Ouvrier de France, consécration ultime dans le monde de la gastronomie.



[jeromenutille@speakersacademy.fr](mailto:jeromenutille@speakersacademy.fr)

## Guy Martin Chef de Cuisine étoilé

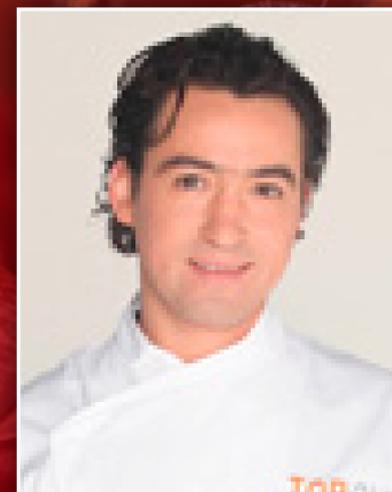
Guy Martin est l'un des plus grands chefs de cuisine au monde. Propriétaire du prestigieux restaurant Le Grand Véfour, il est également l'auteur de plus de 26 ouvrages de cuisines. Reconnu par le monde des médias, Guy Martin est également chroniqueur pour plusieurs revues et chaînes de télévision (Men's Health, Pleine Vie, France 2, etc.). Il est à la tête de nombreux concepts à travers le monde, notamment en France et aux États-Unis.



[guymartin@speakersacademy.fr](mailto:guymartin@speakersacademy.fr)

## Pierre Augé Chef de cuisine, finaliste de Top Chef

Chef de cuisine médiatisé lors de l'émission Top Chef, sur M6, pour laquelle il parvient jusqu'à la finale, Pierre Augé est actuellement chef et propriétaire du restaurant « La Maison du Petit Pierre » et chef de cuisine de la boutique et traiteur « Au pauvres Jacques ». Avant d'en arriver là, il est passé sous la direction de très grands chefs: Centre de Formation Alain Ducasse, Eric Fréchon, le chef Legendre (trois étoiles Michelin), Frédéric Anton (3 étoiles Michelin et M.O.F.), le chef Solivères (2 étoiles Michelin) et Yves Camdeborde.



[pierreauge@speakersacademy.fr](mailto:pierreauge@speakersacademy.fr)

