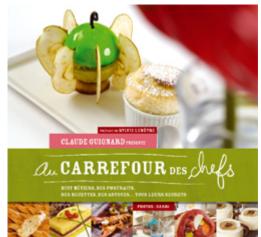
Le Petit économiste - Actualité économique locale > Actualités > "Au Carrefour des chefs", le livre événement dédié à la gastronomie et à ses (...)



"Au Carrefour des chefs", le livre événement dédié à la gastronomie et à ses chefs en Poitou-Charentes

dimanche 15 novembre 2009, par lpe



C'est le cadre du **Carrefour des Métiers de Bouche** qu'a choisi **Claude Guignard** pour lancer son livre "**Au Carrefour des Chefs**". Cette biennale dédiée aux artisans de la gastronomie régionale, moment unique de mise en valeur de leur savoir-faire, devrait accueillir gratuitement plus de 45000 visiteurs en 5 jours ; **jusqu'au 18 novembre**.

La sortie de ce livre coïncide donc parfaitement avec la 10e édition du Carrefour. Claude Guignard, chef cuisinier reconnu, fondateur de "la Belle Etoile" à Niort a donc choisi le cadre de cet événement qu'il préside seul pour la première fois pour parler de lui, de ses passions, et d'y associer des chefs et des artisans du goût passionnés comme lui des produits du terroir et ancrés dans leur territoire.

Dans cet ouvrage, on y découvre un Claude Guignard disciple de **Gaston Lenôtre** (*Sylvie Lenôtre a préfacé le livre*), révélateur de talents à son tour -il a formé quelques chefs aujourd'hui reconnus dont **Thierry Faucher**- défenseur des Métiers de Bouche, et de leurs acteurs.

Mais il ne s'agit pas uniquement d'un ouvrage dédié à la carrière de Claude Guignard ; avant tout, ce sont des professionnels de la région qui y sont mis à l'honneur ; chacun à travers ses produits, ses recettes, son savoir-faire : de la charcuterie au vin, en passant par la pâtisserie et le fromage, c'est la richesse du terroir de Poitou-Charentes qui est mise en valeur à travers des recettes magnifiquement illustrées par Darri, photographe officiel du Carrefour. Au fil de la centaine de pages de ce livre édité chez Geste Editions on retrouve les recettes et produits de :

- **Thierry Verrat**, chef cuisinier à Bourg Charente (Restaurant la Ribaudière)
- **Johan Leclerre**, chef cuisinier à Aytré (Restaurant La Maison des Mouettes)
- **Eric Baudouin**, chef cuisinier à Chenay (Restaurant les 3 Pigeons)
- Richard Toix, chef cuisinier à Saint Benoît (Restaurant Passions et Gourmandises)
- **Jean-Philippe Vouhé**, chef cuisinier à Niort (Restaurant La Belle Etoile)
- **Christophe Morisson**, chef charcutier à Angoulême (Victor Hugo Traiteur)
- **Benoît Belgy**, chef charcutier à Cerizay (Charcuterie Belgy)
- Jean-Pierre Dupont, chef charcutier à Neuville de Poitou (Charcuterie Dupont)
- **Alain Jego**, chef charcutier à La Rochelle (Charcuterie Jego)
- **Jérôme Mureau**, chef boucher à Bouillé Loretz (Boucherie Mureau)
- **Chantal Auzanneau**, chef bouchère à Biard (Boucherie Auzanneau)
- Nicolas Tessier, chef pâtissier à Saintes (Pâtisserie Tessier)
- Laurent Cathala, chef pâtissier à Niort (La Gourmandise Cathala),
- **Sylvain Raveau**, chef pâtissier à Châtellerault (Pâtisserie Raveau)
- **Jean-Claude Christmann**, chef boulanger à Ars (Boulangerie Christmann)



- **Emmanuel Gripon**, chef boulanger à Melle (Au Palais des Gourmandises)
- **Alain Hayée**, chef boulanger à Châtellerault (Boulangerie Hayée)
- **Jean-Louis Mierger**, chef boulanger à Jonzac (Au bon pain de France)
- **Flavien Berlaud**, chef maître d'hôtel à Aytré (La Maison des Mouettes)
- **Emmanuel et Benoît Gelin**, chefs sommeliers à Niort et Saint Emilion (La Cave de ma maison et l'Hostellerie de Plaisance)
- **Paul Georgelet** (sur la photo avec son épouse), chef fromager à Villemain ; également éleveur de chèvre.

Cet ouvrage sera en vente en avant-première pendant le Carrefour (stands 77 et 86) ; il est également disponible en commande, <u>cliquez ici</u>.

Pour tout savoir sur le Carrefour : www.metiersdebouche.info