



"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 Châtellerauld (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 Châtellerauld (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, [cliquez ici](#).

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