

# La Revue Culinaire



LE MAGAZINE  
DES CUISINIERS  
DE FRANCE

**UN CONCOURS ET DES HOMMES**  
Paul Marcon  
Le Bocuse d'or de père en fils

**LES COCOTTES FRANÇAISES**  
David Vaqué

**L'ESTURGEON**  
Olivier et Morgan Grémillet

**MATTHIEU GARREL**  
L'ambassadeur  
du pays bigouden

**Nicolas Bernardé**  
Le meilleurissime pâtissier





Chers adhérents, adhérentes, partenaires, chers administrateurs, chères lectrices et lecteurs,

Après un début d'année marqué par l'un des plus grands événements de notre profession – le Sirha –, nous avons eu le bonheur de célébrer la victoire éclatante du candidat français au Bocuse d'or, Paul Marcon, trente ans après son père. Une fierté immense pour notre pays et une belle reconnaissance du talent et du savoir-faire de nos chefs. Cet accomplissement illustre une fois de plus l'excellence de la gastronomie française et son rayonnement à l'international.



À l'approche du printemps, nous restons toutefois dans l'attente d'une décision de justice. Neuf mois se seront écoulés depuis le lancement d'une procédure incompréhensible, initiée par le candidat malheureux des dernières élections de juin 2024. Ce feuilleton judiciaire a inutilement mobilisé du temps et de l'énergie alors que tant de chantiers importants méritaient toute notre attention, notamment le soutien à nos anciens adhérents, aujourd'hui plus que jamais, dans le besoin face aux défis économiques et sociaux actuels. Mais enfin, l'horizon semble se dégager et nous attendons avec impatience la décision exécutoire annoncée pour le 20 mars prochain.

Heureusement, notre engagement et notre passion pour la transmission des savoirs ne faiblissent pas. Nous avons le plaisir d'accueillir de jeunes élèves issus des écoles hôtelières, qui auront l'opportunité d'assister à une représentation théâtrale organisée par les instances des Cuisiniers de France le lundi 10 mars prochain à Paris. Ces moments privilégiés, placés sous le signe du partage et de la découverte, sont essentiels pour éveiller leur curiosité et nourrir leur passion pour notre métier de cuisinier.

Puis, en avril, viendra le temps de notre traditionnel déjeuner des Disciples d'Antonin Carême. Cet événement emblématique réunit chaque année nos adhérents, dans le cadre d'exception de l'hôtel de ville de Paris. C'est l'occasion de consolider les liens intergénérationnels, de partager nos expériences et de renforcer nos collaborations avec nos annonceurs et partenaires fidèles. Ce rendez-vous est plus qu'un simple repas : c'est un véritable symbole de notre communauté, de son dynamisme et de son esprit de solidarité.

Enfin, pour clôturer cette première moitié d'année sous le signe de la convivialité et du plaisir partagé, nous sommes heureux d'annoncer la **journée familiale au boulodrome de Vincennes** : la pétanque des Cuisiniers de France, qui se tiendra le samedi 14 juin. Ce tournoi amical réunira cuisiniers, artisans des métiers de bouche et leurs proches pour un moment de détente et de compétition bon enfant. Une belle occasion de resserrer les liens, d'échanger autrement et de célébrer ensemble l'esprit de convivialité, de fraternité et de joie qui fait la force de notre profession.

Plus que jamais, restons unis et tournés vers l'avenir.

**Président Christian Leclou**

Chers adhérents, adhérentes, partenaires, annonceurs, chers administrateurs,

Au sein de notre association, nous sommes unis par un lien solide et fraternel qui doit transcender nos individualités. Ce lien, d'une part forgé par des valeurs fortes communes inculquées et issues de notre métier, pour certains même dès leur apprentissage, et d'autre part doublé d'une vision partagée, est le socle sur lequel repose notre engagement collectif.

Tous ensemble, nous formons une équipe soudée, déterminée à faire prospérer l'association sous la direction éclairée d'un président élu. L'union autour d'un président n'est une idée ni farfelue ni abstraite, mais une force motrice qui nous pousse à donner le meilleur de nous-mêmes, qui nous rassemble autour de lui telle une brigade de cuisine auprès de son chef.

Discuter, échanger, proposer et affirmer notre volonté de travailler ensemble, avec, certes, nos différences et nos sensibilités multiples, permet d'atteindre un ou des objectifs communs, des plus simples aux plus ambitieux. Cette union est le gage de notre réussite et le reflet de notre engagement envers les valeurs fondamentales de notre séculaire association.

Si l'apprentissage est un pilier essentiel de notre vie d'adulte, les leçons tirées de nos expériences passées, tant personnelles que professionnelles, nous guident aujourd'hui dans nos actions et nos décisions. En intégrant ces enseignements dans le quotidien, aujourd'hui hélas si rapide et individualiste, nous contribuons à faire perdurer un héritage de savoirs et de sagesse qui doit enrichir l'ensemble des membres.

Enfin, c'est l'Histoire, avec un grand H, qui jugera nos actions au sein des Cuisiniers de France. Chaque décision, chaque initiative, chaque projet que nous mènerons à bien laissera une empreinte indélébile sur notre parcours collectif.

Conscients de ces responsabilités, intégrité, transparence et dévouement, le tout émaillé d'un réel sens du devoir et d'une volonté farouche de laisser un héritage positif et durable, vous entrerez inexorablement au Panthéon des cœurs et serez respectés comme les dignes héritiers de Léopold Maurier.

Mes chers administrateurs et chers tous, souvenons-nous chaque jour de l'importance de ce lien fraternel. Ensemble, humblement, mais avec fierté, écrivons des pages glorieuses, et savoureuses, de notre histoire.

Bien à vous,  
**Fabrice Brossard**





# Sommaire



**N° 954**

**MARS**

**/ AVRIL 2025**

**6**

**EN COUVERTURE**

**Nicolas Bernardé**

*Le meilleurissime pâtissier*

**18**

**UN CONCOURS ET DES HOMMES**

**Paul Marcon**

*Le Bocuse d'or de père en fils*

**20**

**Guy Legay**

*De La Belle Meunière à la Légion d'honneur*

**22**

*Péripéties d'un grand concours*

*Bocuse d'or 1991*

**26**

*Le chef étoilé **Michel Roth** se souvient de son Bocuse d'or*

**30**

**UN RESTAURANT, UN CUISINIER**

*Des cocottes qui font cocorico!*

**34**

**David Vaqué**

**46**

**PÈRE ET FILS**

**Olivier et Morgan Grémillet**

**56**

**FEMME DE METS ET DE MOTS**

**Anne-Élisabeth Carcano-Chanel**

**63**

**LA VIE DE NOS ADMINISTRATEURS**

**Matthieu Garrel**

**72**

**CONVERSATION AVEC UN**

**DE NOS ADMINISTRATEURS**

**Jean-Pierre Clément**

**74**

**SANTÉ & PLAISIR**

*En passant par... Eugénie-les-Bains*

**78**

**LA DRÔME**

**Maxime Szczepaniak**

**86**

**L'ISÈRE**

*Au Roman du Vercors*

**94**

**CAP VERS L'EST**

**Lucas Grandgeorge**

**102**

**LA PAGE D'HISTOIRE**

*L'œuf de Pâques*

**104**

**LA TRIBUNE DE ASSOCIATIONS**

*Historique de l'Académie culinaire de France*

**106**

**LES BEAUX LIVRES**

