



RÉSIDENCES
DE CHEFS

RESIDENCES DE CHEFS 2018

HORS LES MURS



RÉSIDENCES DE CHEFS

Mardi 20 mars | 19h00 | réservation obligatoire : 02 47 77 12 26

Restaurant d'application Lycée hôtelier Albert Bayet
9 rue Commandant Bourgoin, Tours

Les anciens de Bayet

Depuis 2007, les Résidences de chefs ont accueilli plus de 40 chefs cuisiniers. Selon un dispositif maintenant bien rodé, le chef en résidence donne un cours à l'université aux étudiants en Master Histoire et Culture de l'Alimentation, et propose un temps de transmission et de créativité aux élèves du Lycée professionnel Albert Bayet. Dans le cadre des événements inscrits au projet fédérateur *Tours-Cité internationale de la gastronomie*, cette année, des chefs étoilés quittent leurs fourneaux pour venir valoriser les produits de la région Centre et vous en faire profiter. Cette soirée accueillera Fabrice Dallais, chef du restaurant *La Promenade*, autrement nommé *Maison Dallais*, au Petit Pressigny.

Fabrice Dallais du restaurant étoilé Michelin « *La Promenade* »
au Petit-Pressigny

Olivier Dubois de « *La Vibliothèque* » à Tours

Basile Huger de « *l'Atout Cœur au Lycée Bayet* » à Tours

HORS LES MURS



RÉSIDENCES DE CHEFS

Jeudi 31 mai | 19h00

Lycée hôtelier Val de Loire, 174 rue Albert 1^{er} | Blois

Du palais au Palais

Depuis 2007, les Résidences de chefs ont accueilli plus de 40 chefs cuisiniers, maîtres des arts de la table ou artisans des métiers de bouche. Il s'agit d'un projet artistique et culturel qui, à l'image de la résidence d'artistes, met à la disposition d'un chef un lieu de travail, une assistance technique et financière. Les Résidences de chefs sont un espace d'échanges, de dialogues et de rencontres qui vise à diffuser le plus largement possible la culture gastronomique.

Selon un dispositif maintenant bien rodé, le chef en résidence :

- donne un cours à l'université aux étudiants en Master Histoire et Cultures de l'Alimentation,
- propose un temps de formation aux élèves du Lycée hôtelier de Blois,
- dans le cadre des événements inscrits au projet fédérateur *Tours-Cité internationale de la gastronomie*, valorise les produits de la région Centre et vous en fera profiter lors d'un dîner d'exception.

Dans le cadre d'une collaboration qui a débuté le 7 décembre 2017, les chefs et maîtres qui œuvreront lors de cette soirée, sont :

- **Bernard Vaussion**, chef responsable des cuisines de la Présidence de la République de 2005 à 2013, et président des Chefs des Chefs d'État
- **Stéphane Guenaud**, Maître d'hôtel, argentier de la Présidence de la République
- **Édouard Mineau**, sommelier et caviste « *Au Gré du Vin* » à Blois