

LES CHEFS EUROPÉENS

LEUR OBJECTIF

- Transmission de leur savoir-faire aux cuisiniers des îles et échange culinaire.
- Découverte du terroir mauricien.
- Expression inédite des produits du terroir mauricien.

1. NICOLAS MAGIE

CHEF DU RESTAURANT « LA CAPE », CENON, FRANCE

Nicolas Magie est un chef cuisinier peu ordinaire. D'abord parce qu'il a du talent, honoré en 2004 1* Michelin, mais aussi parce qu'il travaille avec acharnement et créativité à une réhabilitation du goût « au quotidien ».

Avec une carte qui change toutes les 3 semaines pour vaincre l'ennui de la répétition, Nicolas Magie fait le choix d'une cuisine au service d'une expérience sans cesse renouvelée en matière de propositions culinaires toutes plus déroutantes les unes que les autres. Nicolas Magie se nourrit de ses lectures culinaires en tous genres mais aussi beaucoup de la vaisselle pour créer ses plats, il est fou d'assiettes, de bols... Le visuel c'est ce qui l'inspire!



2. BERNARD LERAY

CHEF DU RESTAURANT « LA NOUVELLE AUBERGE », WIHR AU VAL, FRANCE

Ancien élève de Bernard Loiseau, Bernard Leray a fait le grand saut de sa Bretagne natale, pour s'installer dans la Vallée de Munster, où la mer se met à table avec les montagnes, pour un cocktail réussi. Bernard Leray a deux valeurs : le travail et le plaisir. Ce Breton, passé par la Bourgogne et la Drôme, a posé ses valises en Alsace en 1995 et a décroché sa deuxième première étoile au guide rouge : celle de la maturité.

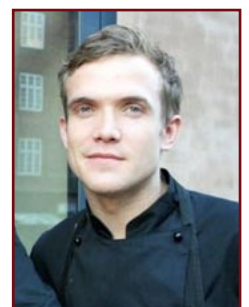
S'adapter, être en harmonie avec son environnement, se faire plaisir et vendre du plaisir : c'est là l'objectif de Bernard Leray et cela se sent quand il parle de sa cuisine. Chose rare : voilà un chef qui cuisine tout le temps, y compris chez lui. Cette harmonie trouvée, avec les deux étages du restaurant (bistrot en bas, gastronomique en haut), Bernard Leray ne veut plus la modifier. Pas d'hôtel ni de nouvel agrandissement prévu pour cette ancienne écurie.



3. KRISTIAN MOLLER

CHEF DU RESTAURANT « FORMEL B », FREDERIKSBERG, DANEMARK

Kristian Moller a été champion du Danemark des apprentis en 2000 et second du championnat des cinq pays Nordiques. La même année, il était nommé chef assistant au Bocuse d'Or, aux plusieurs championnats nationaux et termine troisième aux Championnats du Monde ainsi qu'aux Jeux Olympiques des jeunes chefs. Après l'achat de son propre restaurant, Kristian a eu très peu de temps pour participer aux compétitions. Plusieurs des apprentis et des chefs de ses restaurants participent activement aux compétitions. Restaurant Formel B a eu sa première étoile Michelin en 2004.



Néanmoins un an après le restaurant a été acquis par Kristian Moeller et Rune Jochumsen. En 2007, Formel B a été élu Restaurant de l'Année par la presse professionnelle danoise. En novembre 2008, Kristian et Rune ont acheté leur deuxième restaurant à Sletten, un petit village de pêcheurs au nord de Copenhague. En 2009, ce restaurant était élu parmi les 5 meilleurs nouveaux restaurants du pays. Les ambitions de Kristian ne sont pas négligeables... Sur un bras il porte un tatouage de 3 étoiles. Une de ces étoiles est aujourd'hui noir, les deux restantes ne sont - pour l'instant - que des contours non colorés...

4. BRUCE POOLE

CHEF DU RESTAURANT «CHEZ BRUCE», WANDWORTH COMMON, UK

Après l'université d'Exeter où il étudiait l'histoire, Bruce Poole eut son HCIMA à l'école hôtelière de Westminster. Il s'embarqua dans une carrière en hotel management et ne commença à cuire professionnellement qu'à l'âge de 26 ans.

Il commença comme Chef commis au "Bibendum" en 1990 en compagnie de Simon Hopkinson et ensuite avec Phil Howard au "Square" à Londres.

En février 1995, il ouvre son propre restaurant Chez Bruce avec sa compagne Nigel Platts-Martin.

Il aime la cuisine française et il adore cuisiner généralement ce qu'il aime manger.



5. EIKO SCHARFENBERGER

CHEF DU RESTAURANT «SONNE», OVERATH, ALLEMAGNE

Eiko Scharfenberger a suivi une formation de pâtissier avant qu'il n'achève la formation de cuisinier où il finira premier de sa promotion. Ensuite il fut Commis et Demi Chef dans le Fährhaus « Munkmarsch » sur un Sylt, comme Demi Chef de partie au restaurant « Vendôme » (Bergisch Gladbach), comme Demi chef au restaurant « Dieter Müller » (Bergisch Gladbach) et comme Souschef dans le restaurant « Zur Post » (Odenthal).

Il gère depuis septembre 2006 avec sa compagne Joana Oerder le restaurant « Sonne » (Overath-Marialinden). Pour ses performances, Eiko Scharfenberger a été distingué en 2008 d'une première étoile au guide Michelin.



6. JOCHEN KEMPF

CHEF DU RESTAURANT «PRINZ FREDERIK», HOTEL ABTEI, ALLEMAGNE

Jochen Kempf a commencé sa carrière à l'hôtel Gravenbruch de Kempinski en tant que cuisinier. Il a également travaillé dans le restaurant Ventana à Francfort et à l'hôtel Prem à Hambourg. Après deux ans comme Sous Chef au Tantris à Munich, Kempf est retourné de nouveau à Hambourg pour des raisons personnelles.

Il aime son pays et Hambourg qu'il a adopté pour sa proximité de l'eau. Il est maintenant le chef du restaurant « Prinz Frederik » de l'hôtel d'Abtei à Hambourg.

