

Sous Le Haut Patronage
de S.A.S. Le Prince
Albert II de Monaco



Chefs World Summit **2019**

The International Congress for World Chefs

*Les Chefs changent
de modèles...*



**24-25-26
Novembre
2019**

**DOSSIER
DE PRESSE**

**MONACO
Grimaldi
Forum**

www.chefsworldsummit.com

 **informa markets**

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL de la haute gastronomie !

La grande cuisine est une expression culturelle à part entière. Elle réunit les Hommes et les dons de la nature autour d'un art vivant. Le Chefs World Summit réunit autour d'un concept original tous les plus grands acteurs et experts de la gastronomie mondiale. Trois jours durant se succéderont conférences et ateliers sur un site de 5500 m² accueillant les plus beaux produits d'exception.

UN CONCEPT NOVATEUR

Parce que la grande cuisine représente un secteur économique puissant, elle joue un rôle important au sein de la communauté internationale. Ainsi, sous la direction de Philippe Joannes, et de nos deux Parrains, Christophe Bacqué (parrain du CWS 2019) et de Michel Roth (parrain international), l'équipe éditoriale a construit un programme engagé :

« *Les chefs changent de modèles* »

1. Les nouveaux concepts de restauration.

De la conception au financement et à la communication.

2. L'éco-responsabilité au centre des préoccupations.

Une gastronomie engagée et responsable qui lutte contre le gaspillage.

3. La formation et le recrutement.

Les nouvelles voies de formation et de recrutement adaptées à la nouvelle génération.

Durant trois jours, chefs, chefs pâtissiers, restaurateurs, sommeliers, maîtres d'hôtel, professeurs, étudiants en restauration, et bien d'autres professionnels du secteur se réuniront autour de conférences, débats et ateliers pratiques pour réfléchir et échanger sur les enjeux de la cuisine d'aujourd'hui et de demain et notamment sur l'éco-responsabilité et le recrutement. Dans l'idée de réunir les acteurs importants autour de ces sujets, nous inviterons des chefs, des experts et des représentants d'instances gouvernementales concernées (françaises et internationales).

CRÉATION CHARTE RECRUTEMENT INTÉGRATION TRANSMISSION

Aujourd'hui, nous souhaitons valoriser les métiers, les établissements et les Chefs de Cuisine créant des atmosphères de travail propices à l'épanouissement et à la réussite professionnelle, des professionnels de demain.



VÉRITABLE HUB MONDIAL DE L'ART CULINAIRE

Cet événement est destiné à former et inspirer la nouvelle génération de chefs, chefs pâtissiers, restaurateurs, sommeliers, maîtres d'hôtel, seconds de cuisine, traiteurs, chocolatiers, professeurs et élèves d'écoles de cuisine et hôtelières et bien d'autres encore.

Chefs World Summit

Sous le Haut Patronage de S.A.S
Le Prince Albert II
25, 26 et 27 novembre 2018
Grimaldi Forum :
10 Avenue Princesse Grace - 98000 Monaco

www.chefsworldsummit.com

Facebook

facebook.com/chefsworldsummit

Instagram | [@chefsworldsummit](https://twitter.com/chefsworldsummit)

Twitter | twitter.com/CWS_Monaco

DIRECTEUR PROGRAMME



Philippe Joannes

*Directeur des événements culinaires
Société des Bains de Mer
Chefs World Summit • Monaco*

PARRAIN



Christophe Bacqué

*Chef Exécutif
Restaurant Christophe Bacqué ***
Le Castellet, France*

PARRAIN INTERNATIONAL



Michel Roth

*Chef Exécutif
Hotel President Wilson *****
Genève, Suisse*

PARRAIN CHARTE R.I.T.



Régis Marcon

*Chef Exécutif
Régis et Jacques Marcon
Saint-Bonnet-Le-Froid, France*

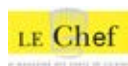
AU PROGRAMME

du Chefs World Summit 2019

Les tables rondes seront articulées autour des thèmes majeurs : les nouveaux concepts de restauration, l'éco-responsabilité, la formation et le recrutement.

- **"Everyone is a food critic"** - Comment (bien) prendre les critiques ?
- **"Reaching for the stars"** - Comment avoir le meilleur classement ?
- **"Food is money"** - Comment financer son développement ?
- **#Streetcred** - La streetfood, nouvelle norme culinaire ?
- **"Town & country"** - Que penser de l'agriculture urbaine ?
- **"Save the kitchen"** - Comment avoir une cuisine 100% éco-responsable ?
- **"Let's speak about the "big bad" millennials"**
Que faire des millennials en cuisine et en salle ?
- **Chiffres 2018** en matière de consommation, de tourisme, de tendances et d'actualité
- **"Concept is king"** - Peut-on se lancer sans concept ?
- **#Instafood** - Comment bien utiliser les réseaux sociaux ?
- **New is #old** - Que faire des starts-up culinaire ? Utiles ou gadgets ?
- **Yield yield yield !** - Comment mieux rentabiliser sa salle ?
- **Q&A** - Les questions des internautes aux chefs du cws
- **Recruter** : nouvelle approche, nouvelle génération
- **Former** : comment transmettre l'expertise des chefs aux jeunes générations
- **S'engager** : la chartre recrutement / intégration / transmission
- **Think tank** : groupe de réflexion et laboratoire d'idées sur la carte recrutement / intégration / transmission
- **La place de la livraison** sur le secteur hr
- **Avis de consommateurs** et réseaux sociaux
- **Comment et pourquoi devenir une marque singulière** dans un marché noyé d'avis de consommateurs et de guides gastronomiques
- **Audit et conseil** : savoir faire un état des lieux de vos outils

EN COLLABORATION AVEC




LA CÉRÉMONIE

des 100 Chefs 2019 !

L'annonce des « 100 Chefs 2019 » par le magazine Le Chef, le seul classement mondial des chefs de cuisine établi par les chefs eux-mêmes ! Les critères de sélection ne se résument pas au talent culinaire des lauréats qui doivent également porter au mieux les valeurs de la profession.

En 2019, le chef Arnaud Donckele (La Vague d'Or – Saint Tropez (83) – France) est arrivé à la première place du classement. Il succède ainsi à Michel Troisgros (2018), Alain Passard (2017), Michel Bras (2016) et Pierre Gagnaire (2015).



Annnonce des 100 chefs & du Top 10 lors de la cérémonie d'ouverture du CWS qui aura lieu le dimanche 24 Novembre à partir de 18h30



INTERNATIONAL CUP DE CUISINE

Trophée du Prince Albert II de Monaco



Les Cuisiniers de France, association des professionnels des arts culinaires créée en 1840, organise la **5^{ème} édition de l'International Cup de Cuisine Trophée du Prince Albert II de Monaco** les 24 et 25 novembre 2019, lors du Chefs World Summit à Monaco.



A travers la réalisation d'un plat avec garnitures et d'un dessert, les finalistes devront se distinguer par les techniques de travail et la mise en valeur des goûts au sein de leurs créations. Cette manifestation a pour but de promouvoir le métier de cuisinier, ainsi que le maintien des techniques issues du patrimoine culinaire français.

Le Jury est composé de personnalités connues et reconnues pour leurs compétences professionnelles et leurs parcours. Il est présidé par **Monsieur Christian Millet**, Président des Cuisiniers de France et par le Président d'Honneur, **Monsieur Philippe Joannes** (MOF 2000).

La sélection à l'International Cup de Cuisine - Trophée du Prince Albert II de Monaco - se fait sur dossier. Chaque concurrent doit remplir une fiche et un dossier de candidature (téléchargeables sur le site des Cuisiniers de France) : www.cuisiniersdefrance.fr ou à demander par email à : jean-claude.troisville@cuisiniersdefrance.fr

La finale se déroulera le **dimanche 24 et le lundi 25 Novembre 2019** dans le cadre du Chefs World Summit, au Grimaldi Forum, à Monaco.
La remise des Prix aura lieu lors de la soirée de Gala du Chefs World Summit, **le lundi 25 novembre à 20h.**

Pour plus d'informations, nous vous invitons à consulter notre site internet www.chefsworldsummit.com



10^E ÉDITION du F.I.P.C. 2019

Festival International de la Photographie Culinaire
DU 7 AU 30 NOVEMBRE 2019

Thème : L'Audace

Parrainée par le chef **Romain MEDER**
Chef exécutif triplement étoilé du restaurant Alain Ducasse,
Hôtel Plaza Athénée, Paris

Placée sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Parrainée par le Ministère de la Culture

PROGRAMMATION

EXPOSITIONS DES PHOTOGRAPHIES DE LA COMPÉTITION OFFICIELLE

Du 24 au 26 novembre pendant le Chefs World Summit sous le haut-patronage de son altesse sérénissime le prince Albert II de Monaco - Grimaldi Forum, Monte-Carlo, Monaco.

La remise du trophée du Festival International de la Photographie Culinaire (FIPC) aura lieu lors de la soirée de Gala du Chefs World Summit, **le lundi 25 novembre à 20h.**



Jean-Pierre PJ Stéphan

**Président Fondateur
du F.I.P.C.**

