

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](http://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 m<sup>2</sup> 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  
**24, 25 et 26 novembre 2019**  
Grimaldi Forum :  
10 Avenue Princesse Grace - 98000 Monaco

[www.chefsworldsummit.com](http://www.chefsworldsummit.com)

### Facebook

[facebook.com/chefsworldsummit](https://facebook.com/chefsworldsummit)

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

**Twitter** | [twitter.com/CWS\\_Monaco](https://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 ?
- **Recruter** : nouvelle approche, nouvelle génération
- **Former** : Comment transmettre l'expertise des Chefs aux jeunes génération ?
- **S'engager** : La charte Recrutement / Intégration / Transmission
- **Think tank** : groupe de réflexion et laboratoire d'idée sur la Charte Recrutement / Intégration / Transmission
- **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** - Comment gérer les millenials en cuisine et en salle ?
- **Concept is king** - Peut-on se lancer sans concept ?
- **#Instafood** - Comment bien utiliser les réseaux sociaux ?
- **Chiffres de 2018** en matière de consommation, de tourisme, de tendances et d'actualité
- **La place de la livraison sur le secteur HR** : facteurs de réussite et d'échecs, points forts et points faibles
- **Avis de consommateurs et réseaux sociaux** : quels types de réponses à faire ?
- **Le saké** : nouvelle place dans la gastronomie
- **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
- **New is #old** - Que faire des start-up culinaires ? Utiles ou gadgets ?
- **Yield yield yield !** Comment mieux rentabiliser sa salle ?
- **Q&A** - Les questions des internautes aux chefs du CWS

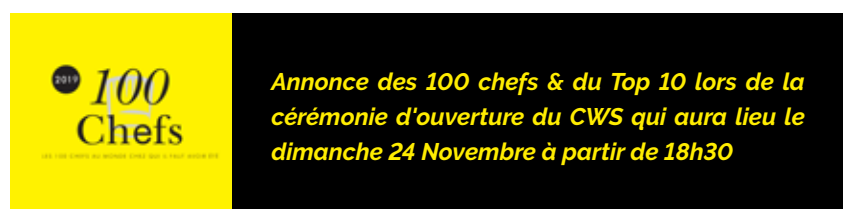
EN COLLABORATION AVEC



## LA CÉRÉMONIE des 100 Chefs 2020 !

L'annonce des « 100 Chefs » 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).



**2019 100 Chefs**

**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<sup>ème</sup> 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](http://www.cuisiniersdefrance.fr) ou à demander par email à : [jean-claude.troisville@cuisiniersdefrance.fr](mailto: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](http://www.chefsworldsummit.com)



## 10<sup>E</sup> 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.**

