

Réunion Délice – les Chefs de demain

Programme provisoire

Dimanche 17 avril 2011

20h	Repas	Restaurant <i>Le Vieil Ouchy</i> , Lausanne (facultatif, à la charge des participants)
------------	-------	--

Lundi 18 avril 2011

Ecole Professionnelle de Montreux (Clarens) – matin
Château Maison Blanche (Yvorne) – après-midi

8h	Départ en bus de Lausanne	Point de rencontre : Hôtel Mövenpick/Hôtel Aulac
-----------	---------------------------	---

8h45-9h	Introduction et bienvenue	Daniel Brélaz , Syndic de Lausanne Rémi Walbaum , (Directeur administratif et opérationnel de l'Ecole Hôtelière de Lausanne), modérateur
----------------	---------------------------	---

9h-9h45	Etre Chef dans un restaurant triplement étoilé : défis et perspectives	Benoît Violier , Chef du restaurant <i>l'Hôtel De Ville</i> ***, Crissier, Suisse
----------------	--	--

9h45-10h30	Gérard Rabaey, une carrière vouée à la formation de grands Chefs	Gérard Rabaey , Chef du restaurant <i>Le Pont de Brent</i> *** à la retraite depuis quelques mois, Brent, Suisse
-------------------	--	---

10h30-10h50	<i>pause</i>	Conférence de presse
--------------------	--------------	----------------------

10h50-11h35	Table ronde : la relève des Chefs : comment créer les liens	Alain LeCossec (Chef à l'Institut Paul Bocuse Gérard Rabaey
--------------------	---	---

	entre cuisines et écoles ? Synthèse	Benoît Violier Daniel Chatagny Rémi Walbaum
11h35-12h	Présentation et visite de l'Ecole Professionnelle de Montreux	Daniel Chatagny, Doyen de l'Ecole Professionnelle de Montreux, Suisse
12h30-13h	<i>Verre de bienvenue</i>	Olivier Fahrni, Manager Château Maison Blanche (Yvorne)
13h-14h30	<i>Repas</i>	<i>Château Maison Blanche</i> (Yvorne)
14h30-15h	Présentation et visite de <i>Château Maison Blanche</i>	Olivier Fahrni, Manager
15h-15h45	Cécile Panchaud, Meilleure commis de cuisine d'Europe : témoignage d'une apprentie	Introduction de Daniel Chatagny Cécile Panchaud, Meilleure commis de cuisine d'Europe
15h45-16h45	Compagnonnage et toques blanches, des réseaux pour les Chefs	Joseph Viola, MOF et Chef du restaurant « Chez Daniel et Denise », Lyon, France
17h30	Découverte des vins de la Ville de Lausanne	Présentation de Nicolas Rilliet, Responsable des vignobles, Clos des Abbayes, Lavaux (patrimoine mondial de l'UNESCO)
19h	<i>Repas, visite du Domaine et des caves</i>	Domaine du Daley, Lavaux (patrimoine mondial de l'UNESCO)
22h	<i>Retour en bus à Lausanne</i>	

Mardi 19 avril 2011
Hôtel de Ville de Lausanne

8h-9h30	Réunion préparatoire du Comité exécutif	
9h30-10h	Le Perfectionnement d'un Chef à l'étranger : témoignage	Adam Bennett, Chef du <i>Simpsons</i> *, Birmingham, Angleterre - TBC
10h-10h30	Ecoles et mobilité	Eléonore Vial, Directrice formation & développement académique Institut Paul Bocuse, Lyon, France
10h30-10h45	<i>Pause</i>	
10h45-11h15	Chef invité, une expérience de Göteborg	Håkan Thörnström, Chef au PrivataRum à Göteborg, Suède - TBC
11h15-11h45	Forces et limites de la mobilité pour les Chefs	Philippe Ligron Chef et Professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de Lausanne
11h45-12h	Synthèse	Denis Décosterd, Chef des relations internationales, Ville de Lausanne
12h15-14h	<i>Lunch</i>	<i>Conte-goût, Lausanne</i>
14h15-16h	Comité exécutif	Visite de l'Ecole Hôtelière de Lausanne par Philippe Ligron (facultatif)