

# entremets

FESTIVAL CULINAIRE,  
CULTUREL ET DÉBONNAIRE



ANIMATIONS  
CHEFS  
BANQUET  
CONFÉRENCES  
DÉGUSTATIONS

DOSSIER DE PRESSE

[www.festival-entremets.fr](http://www.festival-entremets.fr)

UN ÉVÉNEMENT IMAGINÉ  
ET ORGANISÉ PAR

MENUFRETIN



# Entremets, dans l'intimité de la cuisine française



Dans le service à la française, l'entremets est un plat, salé ou sucré, proposé entre les grosses pièces de viande ou de poisson.

Entremets est un festival qui aborde la gastronomie sous différents angles dans un esprit généreux, curieux et bienveillant.

Pour cela, Entremets va mastiquer l'histoire et dévorer la nouveauté; digérer les concepts et engloutir les idées reçues; pénétrer les habitudes alimentaires et mettre à jour les interstices de la gastronomie française.

## Entremets by Menu Fretin

Cofondateur d'Omnivore et de *Gastronomie magazine*, Laurent Seminel dirige depuis 2007 Menu Fretin, maison d'édition gastronomique réputée pour ses ouvrages de référence.

En créant le festival Entremets, il souhaite prolonger son travail et proposer un espace inédit de réflexions culturelles, d'échanges culinaires et de dégustations débonnaires, car la cuisine est avant tout affaire de générosité, de partage et de pensée.

## Entremets à Chartres

La troisième édition du festival Entremets se déroulera du 2 au 5 octobre 2020 à Chartres (Eure-et-Loir) dans différents lieux de la ville.

Située à une heure de Paris, Chartres, réputée pour sa cathédrale inscrite il y a tout juste 40 ans au patrimoine mondial de l'Unesco, est une ville sans signature gastronomique dominante.

Elle dispose de sites particulièrement adaptés à la tenue d'un festival à la fois spectaculaire et à taille humaine.

## Deux premières éditions réussies

En octobre 2018 et 2019, les deux premières éditions d'Entremets ont connu un franc succès professionnel et populaire. En 2019, les festivités ont débuté le vendredi par une distribution de pain perdu, suivie le samedi par une conférence sur le pain au Musée des Beaux-Arts, et le dimanche par un brunch, place Billard. Là, 500 kg d'huîtres ont été engloutis en l'espace de deux heures. Le dimanche soir, un dîner gastronomique s'est déroulé dans le cadre prestigieux du cloître des Cordeliers.



# Le programme d'Entremets 2020

Des événements grand public et des rencontres professionnelles

## Vendredi 2 octobre 2020

### La salle des pains perdus

(16 h 00 à 17 h 30 - Gare de Chartres)

Une délicieuse part de pain perdu offerte aux gourmands.

Gratuit - sans réservation

## Samedi 3 octobre 2020

### La soupe au bol

(Toute la journée - en ville)

Commerçants, restaurateurs et producteurs proposent gratuitement des bols de soupe à la dégustation. Chaleureux et délicieux, ces bols créent du lien, des échanges et de la convivialité.

Gratuit - sans réservation

### La salle des pains perdus

(16 h 00 à 17 h 30 - Gare de Chartres)

Une délicieuse part de pain perdu offerte aux gourmands.

Gratuit - sans réservation

## Dimanche 4 octobre 2020

### Le billard à 3 bandes

(12 h 30 à 15 h 00 - Place Billard)

Un repas gastronomique composé par 3 brigades (bandes) de cuisiniers dans le cadre du marché couvert de Chartres.

Une expérience à vivre en famille ou entre amis.

25 € par personne - Réservation obligatoire

[www.festival-entremets.fr](http://www.festival-entremets.fr)

## Dimanche 4 octobre 2020

### Le Magie Frichti

(21 h 30 à 03 h 00 - Hôtel Montescot)

Un feu de bois, quelques victuailles et de bonnes bouteilles pour accueillir les chefs de la Symposie dans une ambiance conviviale et débonnaire.

Réservé aux professionnels - sur invitation

## Lundi 5 octobre 2020

### La Symposie

(09 h 00 à 22 h 00 - Théâtre de Chartres)

Une centaine de professionnels (universitaires, chefs, journalistes, philosophes, artisans, producteurs, industriels, historiens...) se réunissent pour découvrir, débattre et déguster. La Symposie mixe les points de vue, présente des techniques, interroge la pratique, bref, aborde la gastronomie sous tous les angles, dans un esprit convivial, curieux et débonnaire.

La Symposie mélange les démonstrations, les tables rondes et des interventions courtes façon stand-up.

Réservé aux professionnels

Inscription : [www.festival-entremets.fr](http://www.festival-entremets.fr)

**En raison de la crise du Covid, le programme de 2020 peut être modifié...**



# La Symposie d'Entremets

*Des rencontres professionnelles intimistes et conviviales*



Durant la journée du lundi, démonstrations culinaires, tables rondes, stand-up et dégustations se succèdent sur la scène du Théâtre de Chartres – théâtre à l'italienne datant de 1859.

Elle succède à un dîner – **le Magic Frichti**, le dimanche soir – où se retrouvent les chefs à leur arrivée à Chartres.

Dans l'Antiquité, *la Symposie* était un banquet qui réunissait des philosophes qui discourent ensemble d'un sujet.

Ici, l'objectif est le même : mixer les points de vue, présenter des techniques, interroger la pratique avec des démonstrations, des tables rondes, des interventions façon stand-up.

En deux ans, une centaine de chefs français et étrangers se sont retrouvés à Chartres dans une ambiance intimiste, propre aux échanges, au partage et au respect.

La Symposie se conclut toujours autour d'une table, car c'est de cela qu'il s'agit en définitive.

En 2018 et 2019, Alain Ducasse (3\*), Romain Meder (3\*), Alexandre Gauthier (2\*), Laurent Petit (3\*), Philippe Hardy (1\*), Olivier Nasti (2\*), François Gagnaire, Jean-Marie Baudic, Olivier Bellin (2\*), David Zuddas, Jacques Maximin (2\*), Jacques Decoret (1\*), Yves Camdeborde, Alain Perrillat-Mercerot (1\*), Christophe Saintagne, Patrick Jeffroy (2\*), Haig Hagopian, Ryoko Sékiguchi, Pascal Ory, Bénédic Beaugé et beaucoup d'autres sont montés sur la scène du théâtre pour partager leur expérience ou faire goûter leur cuisine.



# Pourquoi le restaurant ?

*Théâtre de Chartres - lundi 5 octobre 2020*

En cette année si particulière pour la restauration, il nous a semblé important de redéfinir le restaurant à travers son histoire, ses particularités, son imaginaire, sa communication et son économie.

Pour cela, nous avons imaginé **plusieurs débats**, ainsi que **des stand-up** durant lesquels chefs et producteurs viendront partager leurs expériences.

La journée débutera par **un atelier de pétrissage** à la main de pains qui seront dégustés le soir.

Nous découvrirons à travers **4 démonstrations** les plats de quelques chefs remarquables.

Enfin, vers 19 h 00 **le Prix Entremets** sera remis à Anne-Sophie Pic dont le travail et la carrière vont durablement marquer la gastronomie française.

## **Le restaurant comme patrimoine**

Le restaurant a été inventé en France au tournant de la Révolution.

Le restaurateur faisait suite aux traiteurs, rôtisseurs et autres aubergistes.

Comment se définissait un restaurant à l'époque ? Comment a-t-il évolué ?

Comment peut-on le définir aujourd'hui ? Quel est le modèle du restaurant ?

## **Le restaurant comme œuvre d'art**

Le chef est un artiste et la critique gastronomique a été inventée par un critique de théâtre.

Mais la critique gastronomique est aujourd'hui atone. Dans ce contexte, la cuisine peut-elle toujours être un art ?

Si le peintre du dimanche ou l'enfant qui dessine en classe ne sont pas des artistes, comment peut-on définir la part de la cuisine qui appartient à l'art ? Comment le confinement a-t-il influé sur la créativité des chefs ?

Quelle avant-garde se dessine pour le monde de demain ?

## **Le restaurant comme figure nationale**

La France est fière de sa gastronomie et ses chefs ont dominé la planète food depuis des décennies.

Pourtant, depuis trente ans, l'influence de la cuisine française n'a cessé de diminuer.

Comment redorer le flambeau de la gastronomie à l'international à l'heure où ce sont les Anglo-Saxons qui ont pris le leadership ? Quel discours adopter pour faire entendre la voix d'une nouvelle gastronomie française ?

## **Le restaurant comme révélateur des enjeux sociétaux**

L'alimentation est au cœur des débats de société. Le monde d'après doit la voir évoluer et les cuisiniers en sont les sentinelles et les éclaireurs. Mais sont-ils bien éclairés eux-mêmes ?

Faut-il cultiver son jardin pour être un chef moderne ? L'agriculture biologique est-elle réellement durable ?

Le végétarisme est-il compatible avec le modèle gastronomique français ? Qui a identifié l'anthroposophie derrière la biodynamie ?

### **Seront notamment présents cette année :**

*Anne-Sophie Pic, Jean-Luc Tartarin, Philippe Hardy, Pascal Ory, Bénédicte Beaugé, Patrick Jeffroy, Sébastien Lapaque, Cédric Deneaux, Ryoko Sékiguchi, Nicolas Chatenier, Sylvain Guillemot, Lionel Creteur, François Gagnaire, Alexandre Gauthier, Eric Roux, et beaucoup d'autres encore...*



# Anne-Sophie Pic

**Prix Entremets 2020**

Après **Jacques Maximin en 2019**, c'est Anne-Sophie Pic qui reçoit cette année le Prix Entremets. Ce prix vise à honorer une personnalité dont le travail, la vision et la carrière vont durablement marquer la gastronomie française.

Voici ce que j'écrivais dans la postface du livre *Éléments de conversations culinaires*, publié en 2015

« Anne-Sophie Pic n'a pas les cheveux teints en rouge, pas de tatouage ou de piercing et elle ne porte pas de tenues bariolées. Pourtant, c'est une cuisinière d'avant-garde. Lorsqu'en 1913, Marcel Duchamp dynamite l'art contemporain, il porte un élégant costume. L'habit ne fait décidément pas le révolutionnaire.

Derrière le murmure d'Anne-Sophie, derrière sa voix fluette, se cachent des convictions fortes et des envies profondes. Sa cuisine est d'une rare intensité, d'une incroyable puissance, peut-être même parfois, d'une certaine violence. Il en va ainsi des avant-gardes, elles disloquent les certitudes, explosent le déjà-vu, détruisent les a priori, au risque, sans doute, de l'incompréhension.

La cuisine est-elle ici un art ? Ce fut une question récurrente lors de ces conversations. Ce n'est pas à moi qu'il appartient de répondre. Il me paraît cependant important de rappeler une évidence. La gastronomie ne nourrit pas l'estomac du mangeur.

Elle se destine à son cerveau et seul l'esprit peut appréhender la cuisine d'Anne-Sophie Pic. Sa cuisine ne rassasie pas, elle interroge. Ses plats ne nourrissent pas, ils cultivent, ils ouvrent l'esprit. Il ne s'agit pas d'être repus, mais d'être émus. La gastronomie est une cuisine sans estomac.

La cuisine d'Anne-Sophie Pic n'a pas de modèle ni d'équivalence. Elle possède une allure unique qui lui offre l'opportunité de défier le temps. De ces six exceptionnels dîners à Valence jaillit une dernière évidence : la cuisine de Madame Pic est une cuisine d'avant-garde, lumineuse, sensuelle, intime, et délicate.

Délicate au sens que lui donnait Montesquieu : "Les gens délicats sont ceux qui à chaque idée, à chaque goût, joignent beaucoup d'idées ou de goûts accessoires". »

Laurent Seminel





# Venez assister à la Symposie d'Entremets

Culinaire, culturel et débonnaire, Entremets se veut différent des autres festivals parce qu'il propose à la fois des événements grand public et des rencontres professionnelles.

Laurent Seminel, directeur du Festival Entremets est heureux de vous inviter à partager deux moments distincts, grand public et professionnel, qui rassemblent de nombreux chefs de talent.

Contactez-nous pour mettre en place votre venue au festival :

Charlène Leroy  
02 37 35 96 58

Laurent Seminel  
06 12 11 42 02  
laurent@festival-entremets.fr

[www.festival-entremets.fr](http://www.festival-entremets.fr)

## Programme proposé

*Ce programme s'adapte en fonction de vos contraintes. Merci de nous les communiquer.*

### **DIMANCHE 4 OCTOBRE 2020**

*11 h 06 : Départ de Paris Montparnasse*

*12 h 15 : Arrivée à Chartres*

12 h 30

#### **Le Billard à 3 bandes**

Un banquet populaire préparé par 3 équipes de chefs cuisinant à la braise pour 180 personnes.  
Une expérience culinaire à vivre sous le marché couvert de Chartres.

-

Temps libre, visite de la cathédrale etc.

### **PARTIE PROFESSIONNELLE**

*Départ depuis Paris Montparnasse  
à 18 h 09, 19 h 06, 20 h 09, 21 h 06*

#### **Le Magic Frichti**

Les participants de la Symposie sont invités à une soirée conviviale dans les salons de la Mairie.

Nuit d'hôtel

### **LUNDI 5 OCTOBRE 2020**

*7 h 09, 7 h 39, 8 h 09, 9 h 06 : Départ de Paris Montparnasse*

*Arrivée à Chartres 1h-1h15 plus tard*

#### **La Symposie**

de 8 h 30 à 22 h 00

Théâtre de Chartres :  
rencontres professionnelles

*19 h 35, 20 h 52 ou 21 h 31*

*Retour à Paris*

ou Rester sur place

Nuit d'hôtel

### **MARDI 6 OCTOBRE 2020**

*Retour Paris, plusieurs horaires possibles  
pour les départs de Chartres  
8 h 05, 8 h 34, 8 h 51, 9 h 35, etc.*



# *entremets*

FESTIVAL CULINAIRE, CULTUREL ET DÉBONNAIRE

*Un événement imaginé et organisé par*

**MENUFRETIN**

*éditeur de gastronomie*

**CONTACT :**

LAURENT SEMINEL

MOBILE : 06 12 11 42 02

LAURENT@FESTIVAL-ENTREMETS.FR

[WWW.FESTIVAL-ENTREMETS.FR](http://WWW.FESTIVAL-ENTREMETS.FR)

[WWW.MENUFRETIN.FR](http://WWW.MENUFRETIN.FR)