

COMMENCEZ DANS L'UNE DES MEILLEURES ÉCOLES HÔTELIÈRES AU MONDE (TNS. SEP 2010) DIPLOME / LICENCE / MBA / ÉTUDES POST-UNIVERSITAIRES

Actualités

classées par Date | Rubrique | Région

Accueil > Actualités > Vie professionnelle

Le club Gard aux chefs est né

jeudi 19 février 2015 17:15

Retour

Réviser

Partager Imprimer A+ A-

Nîmes (30) Étoilés ou MOF, cinq cuisiniers gardois se sont réunis pour mener ensemble des opérations au service de la gastronomie et des produits du département.



Oscar Garcia, Serge Chenet, Henri Douais, Michel Kayser et Jérôme Nutile ont lancé le club Gard aux chefs.

Serge Chenet (Entre vigne et garrigue, à Pujaut), **Fabien Fage** (Le Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon), **Oscar Garcia** (La Table d'Uzès, à Uzès), **Michel Kayser** (Alexandre, à Garons) et **Jérôme Nutile** (Le Bistr'AU, à Nîmes) ont décroché une ou deux étoiles ou arborent le col tricolore de Meilleur ouvrier de France. Deux signes de reconnaissance qui les associent dans une même passion pour la gastronomie et les ont incités à se rapprocher.

Après des mois de discussion et de préparation, c'est autour du président de la CCI de Nîmes, **Henri Douais**, qu'ils ont entériné la naissance du club Gard aux chefs. Ce dernier souligne : "Ces chefs sont les ambassadeurs de notre département, les promoteurs de nos produits et de notre savoir-vivre."

Serge Chenet premier président

Les cinq professionnels ont déjà eu quelques occasions de mener ensemble des opérations. En préparant un repas au bénéfice de la Croix Rouge ou bien en assurant des démonstrations à l'occasion du salon Miam 2014.

"Avec ce club, on va donner une image plus forte du Gard et, surtout, on donnera envie à d'autres confrères de nous rejoindre car le but n'est pas de demeurer en cercle fermé, mais bien de s'ouvrir", a expliqué Michel Kayser. "Nous sommes une équipe qui veut avancer ensemble. À d'autres, cuisiniers, traiteurs, vigneron et producteurs, de nous rejoindre. Nous avons un esprit d'ouverture tout en voulant continuer à

Blogs des experts



Reprendre un hôtel : évitez les embûches
Stéphane Corre

“ Snack : les toilettes étant au 1er étage, doit-on faire des travaux d'accessibilité pour les mettre au RdC ? ” monique

Tous les blogs des experts (42)

Vidéos



MOF Maître d'Hôtel 2015 : L'annonce des résultats

Autres vidéos



Nouveaux étoilés Michelin 2015

2 nouveaux 🌟🌟
- Yannick Alléno, Pavillon Ledoyen à Paris (retrouvez le Secret de chef consacré à Yannick Alléno)
- René et Maxime Meilleur, La Bouitte à Saint-Marcel (Savoie)

7 nouveaux 🌟
37 nouveaux 🌟



Bocuse d'or 2015

Retrouvez les résultats du Bocuse d'or 2015
▣ Interviews
▣ Vidéos

réunir l'élite du département", souligne de son côté Serge Chenet, le premier président de Gard aux chefs.

Si le calendrier des actions du club n'a pas encore été dévoilé, on devrait retrouver ses membres à l'occasion de Couleur Tavel, le 18 juillet prochain.

Jean Bernard

Recevoir la newsletter quotidienne

Partager cet article :



Espace Abonnés

[Être alerté des nouveaux commentaires](#)
[Signaler un abus](#)

Réagir à cet article :

Publier

Vie professionnelle

Conseil de promotion du tourisme : le point avec l'ambassadeur Philippe Farge

vendredi 20 février 2015 09:02

Comment travaillez-vous au sein du Conseil ? Philippe Farge : Les membres du Conseil de promotion du tourisme font des... [Lire la suite](#)



Le club Gard aux chefs est né

jeudi 19 février 2015 17:15

Étoilés ou MOF, cinq cuisiniers gardois se sont réunis pour mener ensemble des opérations au service de la gastronomie et des produits... [Lire la suite](#)



La 17ème édition des concours Talents de la création d'entreprise est lancée

jeudi 19 février 2015 14:47

Ce concours, organisé à l'initiative de BGE, a permis, depuis son lancement, à plus de 1300 chefs d'entreprise en phase de création... [Lire la suite](#)



Du grand spectacle attendu au salon Saphir de Pau

mercredi 18 février 2015 15:55

Le 3e Salon de l'alimentation Pyrénées de l'hôtellerie-restauration se déploiera sur 7 500 m2 au parc des expositions du 8 au 10 mars. [Lire la suite](#)



Edito du journal n° 3434 du 19 février 2015 : "Boules de neige et théorèmes"

mercredi 18 février 2015 14:39

La réforme territoriale, qui divise par deux le nombre des régions, implique de revoir le zonage des vacances et le calendrier scolaire. Si... [Lire la suite](#)



[Autres articles...](#)

Vous avez la parole

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE avec tous les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration



Newsletter Quotidienne



NOUVELLE ÉDITION



✓ Accès à **118 vidéos**

✓ **150** nouvelles pages



Rechercher une formation une école

