



75 PARIS

Babette de Rozières promeut la gastronomie ultramarine

Initié par l'une des personnalités préférées des Français, Babette de Rozières, le premier Salon de la gastronomie des Outre-Mer ouvrira ses portes pendant trois jours, les 7, 8 et 9 février, à la Porte de la Villette à Paris Event Center. Sur 5 000 m², ce salon grand public présentera plus de 70 stands dédiés à la gastronomie et aux produits alimentaires ultramarins. Il aura pour président Joël Robuchon et sera animé par Carmine Teyssandier, animatrice de télévision. Chef de cuisine, restauratrice et animatrice d'émissions de télévision à succès, Babette de Rozières est aussi un acteur majeur de la défense du patrimoine gastronomique. Elle a créé, en 2013, l'Association pour la promotion de la gastronomie (Apgast).



75 PARIS



De g. à d. : Christian Millet, président des Cuisiniers de France ; Romain Schaller, Simon Said, vainqueur de la première édition, et le grand chef Eric Briffard.

Romain Schaller remporte le Trophée Antonin Carême

Romain Schaller, second de cuisine en poste depuis quatre ans à la table des présidents de BNP Paribas à Paris, a remporté la finale de la 3^e édition de l'International Cup de cuisine-Trophée Antonin Carême qui s'est déroulée le 1^{er} décembre à Ferrandi, l'école française de gastronomie. Âgé de 25 ans, le jeune chef devance sur le podium, David Alessandria, chef de cuisine formateur à l'École hôtelière de Lausanne, et Yohei Hosaka, chef de partie au restaurant Le Chabichou à Courchevel.

La France des chefs

31 TOULOUSE

Stéphane Tournié ouvre La Cantine de l'Opéra

Le grand chef toulousain Stéphane Tournié, à la tête du restaurant éponyme au sein du complexe hôtelier Les Jardins de l'Opéra, vient d'ouvrir son deuxième établissement. D'une capacité d'une centaine de couverts, La Cantine de l'Opéra s'est installée en lieu et place de La Taverne de Brennus, toujours en centre-ville. « *Voilà un petit moment que j'avais envie de faire du bistrot. J'ai saisi cette opportunité* », explique le chef. En compagnie de son associé historique, Julien Horanieh, Stéphane Tournié a investi « *plusieurs centaines de milliers d'euros* » dans l'opération. Il démarre avec une dizaine de salariés – dont son second Fructoso Polo, appelé à prendre la tête des cuisines – et propose un menu aux alentours de 20 €, midi et soir.



33 SAINT-MÉDARD-EN-JALLES

Raphaël Ringenbach au Bistrot Gare

À 37 ans, le chef Raphaël Ringenbach pose ses bagages au Bistrot Gare de Saint-Médard-en-Jalles. Après avoir travaillé à Paris et Courchevel, puis s'être exilé en Angleterre, Nouvelle-Zélande et Australie, il a finalement été rattrapé par le mal du pays. C'est dans une ancienne gare, transformée en bistrot il y a une dizaine d'années, qu'il officie depuis septembre. Il y propose une cuisine traditionnelle du Sud-Ouest, où se mêlent ses influences méditerranéennes, avec un menu à 14,60 € à midi et 22 € les soirs et week-ends.



35 RENNES

Rostang Père & Filles signent la carte de La Table de Balthazar



De g. à d. : Caroline Rostang, Anthony Le Fur et Sophie Rostang.

C'est aux **Rostang Père & Filles**, célèbre famille de restaurateurs, qu'a été confié la réalisation de la carte de La Table de Balthazar, restaurant du Balthazar Hôtel & Spa, nouvel établissement situé en plein cœur de Rennes (35). Caroline et Sophie, filles du grand chef Michel Rostang, y proposent une cuisine savoureuse et délicate, où le produit est à l'honneur, du petit déjeuner au dîner. L'exécution a été confiée à Anthony Le Fur, jeune chef breton ayant notamment officié aux Jardins Sauvages, le restaurant gastronomique de la Grée des Landes à La Gacilly.