

“Le Beau Geste”

PAR ALAIN PASSARD

Exposition du lundi 14 février au 25 février 2011



« Le beau geste » d’Alain Passard à la Faculté des Métiers
le 21 février 2011

Invitation au point presse à 14h30

Point Presse à 14h30

« Le beau geste » d'Alain Passard à la Faculté des Métiers

Ce sera une première en France. La Faculté des Métiers accueille du 14 au 25 février "Le beau geste", l'exposition des collages du chef cuisinier Alain Passard. L'occasion aussi pour ce grand chef de venir à la rencontre des jeunes en formation sur le campus de Ker Lann

Vernissage le lundi 21 février en fin d'après-midi. Ce jour-là, à 14h30, vous êtes invités à un point presse avec lui.

Alain Passard, Breton pur beurre, originaire de La Guerche-de-Bretagne, cuisinier trois étoiles du restaurant l'Arpège à Paris, a une passion pour le beau geste. ***" J'aime la main en cuisine, sa beauté, son agilité, sa grâce. Elle obéit à l'œil, pose et dessine l'assiette, c'est elle qui fait la différence..."***

Maître de son art, il souhaite plus que jamais transmettre sa passion. D'où son premier livre de cuisine, sorti fin 2010 "*Alain Passard, collages & recettes*", aux éditions Alternatives. Quarante huit assiettes potagères à tomber par terre, illustrées par de magnifiques collages réalisés par lui-même, exposés pour la toute première fois à la Faculté des Métiers sur le campus de Ker Lann à Bruz, du 14 au 28 février.

Attaché à sa région d'origine, Alain Passard entend aussi profiter de son exposition pour rencontrer des jeunes d'écoles hôtelières et des centres d'apprentissage. ***"je souhaite que ces expositions aient lieu dans des lieux de formation et de transmission de notre savoir faire. Je veux parler aux jeunes de l'importance du beau geste en cuisine et de la passion nécessaire à l'exercice de nos métiers"***.

Cette exposition a le soutien de la Région Bretagne et du groupe Triballat dont le siège est à Noyal-sur-Vilaine.

Bio-express

Alain Passard, né en 1956, débute sa carrière à l'âge de 14 ans, à l'Hôtellerie du Lion d'or à Liffré sous la direction de Michel Kerever.

De 1976 à 1985, il multiplie les expériences dans différents établissements renommés : La Chaumière à Reims, le Duc d'Enghien au Casino d'Enghien, Le Carlton de Bruxelles.

En 1986, Alain Passard achète à Paris le restaurant de son ancien mentor Alain Senderens L'Archestrate (trois étoiles), et le rebaptise L'Arpège. Il ne lui faut qu'une année pour gagner sa 1ère étoile, et un an de plus pour la 2nde. En 1996, L'Arpège obtient sa 3ème étoile au guide Michelin, étoile qu'il a toujours conservée.

En 2001, il retire la viande rouge de son menu et concentre ses efforts sur les légumes

En septembre 2002, Alain Passard ouvre son premier potager organique dans la Sarthe.

En 2005, il en acquiert un second dans l'Eure, et en 2008 le dernier voit le jour dans la baie du Mont St Michel. Trois jardins afin de donner aux légumes une véritable empreinte du terroir : du sable dans la Sarthe pour les carottes, les asperges et les poireaux ; de l'argile dans l'Eure pour le céleri-rave et le chou et des alluvions dans la Manche pour les aromates...

En 2010, il reçoit une « pépite » lors de la cérémonie des Globes de Cristal pour sa participation au rayonnement de la cuisine française dans le monde.

Programme

HORAIRES	
10h à 12h	Le matin rencontre du chef avec des élèves en Bac pro 1ère année.
12h30	Déjeuner
14h30	Rencontre avec la presse.. le chef fait une démo de recette à partir de légumes qui lui ont inspiré un collage.
16h30 à 17h30	Conférence d'Alain Passard accompagné de Sylvain Picard, son premier jardinier: "le beau geste, du jardin à la cuisine". A l'issue de la rencontre vente dédicace du livre "Recettes et collages".
18h à 20h	Vernissage de l'exposition. Cocktail sur le thème des légumes.

Conférence de presse à 14h30

Partenaires



Faculté des Métiers
Ker Lann

