

GRAND
CONTROL & la relève
libres & curieux
présentent

Être Chef·fe aujourd'hui ?



*food
talks & masterclass
podcasts
speed dating pro*

du 26 au 30 jan. 2022

La figure de chef·fe est partout : média, économie, culture, loisirs, formation. Partout le chef a quelque chose à apporter, à inspirer, à véhiculer.

Elle ou il nous fait rêver, nous inspire, nous enseigne grâce aux réseaux sociaux, aux médias, aux livres de cuisine. Elle nous fait vivre des expériences dans ses restaurants ou dans d'autres lieux. Il squatte nos conversations, nos dîners en ville, nos cadeaux. Elle nous montre qu'il est possible de faire autrement, en obtenant une étoile vegan ou en faisant son coming out. Il s'engage pour la formation, l'inclusion ou le rayonnement culturel. Elle est un modèle d'entrepreneur à succès, il a aussi une vie privée pas toujours si privée, un égo parfois démesuré, des difficultés.

Bref, les chef·fe·s sont des stars, des modèles, des exemples à suivre ou à critiquer. Ils et elles sont en tout point des témoins de notre société qui vit à 100 à l'heure, et cherche aussi à retrouver du sens. En quête de nouvelles aspirations, de nouvelles inspirations sans jamais oublier le plaisir et l'émerveillement, la découverte et le rêve, la convivialité et la fête. Sans jamais oublier que le cœur de tout cela n'est autre que le vivant, femmes et hommes, produits, éléments et énergie.

Alors dans ce monde en transformation, qu'est ce qu'être chef.fe aujourd'hui ?

Qui sont-ils ? D'où viennent-elles ? Quels sont leurs moteurs ? En quoi les chef·fe·s d'aujourd'hui écrivent une nouvelle partition de notre culture, de nos modes de vie ? Comment s'adaptent-ils aux contraintes environnementales, sociales, économiques ?

Comment continuent-elles à être créatives, à l'écoute, précurseurs ?

Quel rôle les médias et les réseaux sociaux jouent-ils dans la carrière d'un chef et dans la perception de son image ? Quels sont les multiples aspects de ce métier qui aujourd'hui s'invente aussi en dehors des restaurants ?

Et bien sûr comment devenir chef.fe ?

Que signifie être Chef.fe aujourd'hui ?

Le Ground Control et La Relève ont identifié les problématiques actuelles et les tendances de la scène gastronomique française pour les mettre en scène le temps d'un festival de 5 jours, du 26 au 30 janvier 2022.

L'objectif ?

Rendre compte du paysage culinaire d'aujourd'hui, reflétant ainsi le monde de la restauration et de la gastronomie française, ses nouvelles tendances et les Chef.fe.s qui font l'actualité.

- Permettre aux professionnels-elles de se rencontrer et d'échanger autour de leurs enjeux actuels
- Permettre au grand public de comprendre les nouveaux enjeux du métier de Chef.fe
- Rendre compte des nouvelles tendances du secteur et de ses acteurs·rices

Pour qui ?

Le grand public, la presse / influence et les professionnels-elles.

- Une journée réservée aux professionnels-elles / B2B / Ecoles de formation
- Des ateliers, concours et Quizz le week-end
- Des Dîners à 4 mains tous les soirs et déjeuner le dimanche

Programme

mer. 26 jan.

Podcast Show : Paroles de chef·fe

19h – Talk – A l'écoute des chef·fe·s avec Zazie Tavitian de "Dans le ventre de Zazie" et Julie Gerbet de "A poêle", animé par Louise Laparre de *La clé des champs*

20h – Enregistrement live du podcast "Elles s'attablent" de Danièle Gerkens et ses invité·e·s

Dégustation :

20h – Dîner à 4 mains avec Télémaque Argyriou (Kaliméra) et Vanessa Lépinard - *pré-commande possible*

jeu. 27 jan.

L'influence culturelle des chef·fe·s dans le monde

Masterclasses:

19h30 – Interventions découvertes
Présentation de *l'Observatoire de la restauration* par *La Liste* avec Hélène Pietrini, Jorg Zipprick et leur invité.e

20h30 – Talk – La Bistronomie à la française et après ?
avec notamment Charles Compagnon et Franck Baranger, animé par Charlotte Roudaut

Dégustation :

20h – Dîner à 4 mains avec Jean-René Chassignol (Isana) et Mercedes Ahumada - *pré-commande possible*

ven. 28 jan.

Métiers et formations, comment devenir chef·fe en 2022

Rencontres / forum :

15h-17h30 – Speed dating recrutement avec *Jobs&Chefs*

15h-19h – Quelle formation choisir ? À la rencontre des écoles de cuisine

15h-17h30 – Speed dating : participez à la prochaine session de *Service Compris*

Masterclass :

15h30 – Comment recruter en cuisine en 2022 ? Avec le CCF, *Jobs&Chefs*

16h30-17h : Comment financer son projet ? avec Côme de Cherisey de *FoodInvest*

Talk :

17h30 – Comment les écoles et les formations s'adaptent aux évolutions de la restauration ? avec Marion Goettlé, *La Source Food School*, *Ecole Valrhona*, *Ecole Ferrandi*, *Service compris*, *Ecole Ducasse* et *Ecole Thierry Marx*

Workshop :

19h : Tout plaquer pour ouvrir son restaurant

avec Romain Amblard de *Service Compris*, avec Alice Tuyet de *Plan D* et Catherine Kluger de *SuperNature*

Dégustation :

20h – Dîner à 4 mains avec Harouna Sarr (La Résidence) et Marion Goettlé - *pré-commande possible*



sam. 29 jan.

Les chef.fes qui changent les codes

Talks :

12h00 – Ces Chef·fe·s qui changent la société : la cuisine comme levier d'intégration avec Harouna Sow, Valentine Pia, Kamal Mouzawak et Alessandra Montagne

15h00 – Chef·fe·s en quête de sens avec Maxime Duval, Ecotable et Manon Fleury

16h30 – La folle ascension des chef·fe·s pâtissier·ère·s avec Claire Pichon, Jade Genin, Francois Daubinet et Myriam Sabet

18h00 – D'Escoffier à Tik Tok : ils ont changé toutes mes recettes avec Tchaco, Jordan Moilim et Gloria Kabe

Ateliers :

12h30 - 13h30 – Photographie culinaire avec Géraldine Martens et Marion Chibrard

14h - 16h – Pâtisserie végétale avec Linda Vongdara

15h-15h45 – Mixologie avec Elena Zanon (*Mary Celeste*)

Quizz :

19h30 – Le super quizz de la cheffe culture (avec plein de clichés dedans)

Dégustation :

20h – Dîner à 4 mains avec Riccardo Ferrante (*Solina*) et Alessandro Candido - *pré-commande possible*

Exposition Photographique toute la semaine

“Portraits de femmes cheffes d'aujourd'hui”

une exposition inédite produite par Ground Control

Photographie : Élise Augustynen

Direction artistique et Édition : Léo Tremaine

Éditorial : Mathilde Girault

Scénographie : Fanny Ehl

dim. 30 jan.

Les nouvelles façons d'être chef.fe

Talks :

12h00 – Chef·fe·s et producteurs·rices: celles et ceux qui s'engagent radicalement pour l'agriculture avec Esterelle Payany, Victor Mercier et Terroirs d'Avenir

15h00 – Comment Top Chef a reconfiguré le business des chef·fe·s avec Baptiste Aubour et Guillaume Sanchez

16h30 – Quels restaurants pour demain: mobile, éphémère, hybride, disparu? avec Mathieu Jauniau

18h00 – Celles et ceux qui font les chef·fe·s avec Mathieu Jauniau, Margaux Décatoire, Stéphane de Bourgies et Sabrina Ubinana

Ateliers :

14h - 15h – Dégustation de chocolat avec Emmy Magnano (*Valrhona*)

14h-15h – Mixologie avec Elena Zanon (*Mary Celeste*)

15h30 - 16h30 – Vin nature & chocolat avec Emmy Magnano (*Valrhona*)

Dégustation :

Apéro de clôture

12h – Déjeuner à 4 mains avec Yilin Mamaï (*Coin Op*) et Linda Vongdara - *pré-commande possible*

Dans les corners toute la semaine

Au coffee shop :

vente de tabliers Bragard customisés
Ground Control pour petits et grands

A la librairie :

sélection d'ouvrages

Chez le disquaire :

playlist de chef.fe.s

Chez Multivers (bar à jeu):

sélection jeux

Au Décanteur (vin nature) :

sélection coup de coeur des chef.fes



Ground Control

Ground Control est un lieu de vie culturel, indépendant et engagé dans lequel l'alimentation tient une place importante.

Situé à proximité de la gare de Lyon, dans une ancienne halle de tri postal appartenant à la SNCF, c'est un espace de 6500m² où les gens se rencontrent, où les idées se brassent, où les solutions nouvelles peuvent apparaître.

Lieu d'expérimentation et d'expression, la culture, la planète, la solidarité, les acteurs du changement en sont les sujets privilégiés.

Nous les abordons de multiples façons avec des invités variés, artistes, chercheurs, entrepreneurs, ... à même de nous faire avancer, ensemble.

On aime y nourrir une certaine approche de la convivialité qui passe par le bien manger, la fête mais aussi les rencontres dans le monde réel autour d'un café, au pied d'un olivier, devant une exposition ou dans le cockpit d'un avion.

La relève

La Relève est l'agence food créative nouvelle génération. Elle imagine avec un regard singulier des opérations de marques puissantes, inspirantes, innovantes autour de la food et des jeunes talents de cet univers.

Son savoir-faire repose sur la mobilisation du bon chef.fes pour le bon message. Elle s'appuie sur une communauté plurielle de jeunes chef.fe.s, en phase avec les aspirations du monde actuel (écologiques, sociétales...).

Des toques reconnues dans les guides, passées par les émissions télé en vogue, des talents de la nouvelle génération qui font la cuisine d'aujourd'hui et de demain, avec un parti pris féminin assumé.

Des services d'influence à leur média en passant par la coordination de projets, la relève imagine au quotidien des stratégies créatives, sur-mesure, propres aux valeurs de chacun.

Partenaires

Jobs&Chefs, Bragard, Terroirs d'Avenir, Écotable, Collège Culinaire de France, Valrhona

