

Les chefs font leur festival à Oloron Sainte-Marie dans les Pyrénées Atlantiques

Le concours international de photo culinaire d'Oloron Sainte-Marie (64) se déroulera le 15 juin pendant les journées de la gastronomie, une manifestation qui vise à valoriser les productions du Piémont Oloronais. Depuis plusieurs années, cuisine et image se rencontrent. Tous les grands chefs, étoilés ou non, sortent des livres. Un moyen pour eux de se faire connaître et d'obtenir une plus grande visibilité. Communiquer sur son métier, montrer sa cuisine et ses plats, est devenu plus que jamais une nécessité. Si la première édition en 2008 a réuni neufs binômes, cette année 14 duos sont en compétition. Composés par un chef et un photographe, ils disposeront de deux heures pour réaliser la recette et la photo. Le duo gagnant recevra la somme de 6 000 €. Une belle galerie de chefs et de photos en perspective. Les 14 binômes* sont : William Ledeuil, Ze Kitchen Galerie à Paris et Eric Laignel ; Gaël Orioux, l'Auguste à Paris et Yvan Zedda ; Philippe Arrambide, l'hôtel des Pyrénées à Saint-Jean-Pied-de-Port et Olivier Digoit ; Xavier Isabal, Ithurria à Ainhoa et François Poincet ; Christophe Aribert, Les Terrasses d'Uriage à Uriage et Pierre-François Couderc ; Jean Sulpice, l'Oxalys à Val-Thorens et Aline Perier ; **Mauro Colagreco** , **Mirazur** à **Menton** et José Luis De Zubiria : Nicolas Magie, La Cape à Cenon et Pascal Spitael ; Oth Sombath, Oth Sombath à Paris et Amarante Puget ; Alfredo Garcia Lagrava, Canteré à Hecho en Espagne et Sergio Padura ; Bernard Belleton, La Pergola à Ousse et Etienne Follet ; Teddy Odorico, Les **cuisiniers** cavistes à Narbonne et Jean-Jacques Ader ; Thierry Finet, Piet à terre à Bourges et Claude Prigent ; Jacques Decoret, restaurant éponyme à Vichy et Grant Symon. * nom du **chef** suivi du nom de son établissement et du nom du photographe qui l'accompagne.

Évaluation du site

Ce site est consacré à la restauration professionnelle et aux groupes engagés dans ce secteur. Il diffuse une actualité des marchés, des nouveaux produits, de la législation du travail. Le sommaire du mensuel Néorestauraton est également accessible.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 2

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine