



FAYE GASTRONOMIE ACCOMPAGNE LE « CLUB DES CHEFS DES CHEFS »



Le Club des Chefs des Chefs, autrement appelé le « G20 des cuisiniers », rassemble les Chefs de cuisines des Chefs d'Etat du monde entier. Faye Gastronomie, à travers son Président Dominique Faye, en est l'un des administrateurs et partenaire officiel historique.

Le Club des Chefs des Chefs - L'élite des Chefs au service des Etats

Créée en 1977 par Gilles Bragard, l'association gastronomique la plus exclusive du monde réunit les Chefs de cuisine des Chefs d'Etat du monde entier. Avec des règles d'adhésion extrêmement strictes : uniquement un représentant par pays peut y officier. Seuls les cuisiniers personnels, en exercice, des Chefs d'Etat sont admis, et dans certains cas, les Chefs cuisiniers de l'établissement hôtelier en charge des réceptions officielles du pays. Les membres de cette association, véritables gardiens d'une cuisine authentique, ont pour objectifs de promouvoir de grandes traditions culinaires, de transmettre l'art de recevoir de leur pays. Un cuisinier de Chef d'Etat est donc, à ce titre, le meilleur ambassadeur de sa gastronomie.

Le Club des Chefs des Chefs et Faye Gastronomie, une alliance durable

Fort de ses vingt ans d'expérience, Faye Gastronomie fait partie depuis 2012 du cercle très fermé du Club des Chefs des Chefs en tant que partenaire officiel et administrateur. Au-delà de son rôle de partenaire, Dominique Faye s'emploie à faire grandir le Club, en prenant très à cœur ce poste d'administrateur, statut crucial et moteur pour la dynamique de cette institution. Ce club gastronomique organise tous les ans plusieurs événements où Dominique Faye, PDG de la Maison éponyme, propose de faire découvrir ses produits à travers les plats élaborés par les Chefs. Pas de place pour la moindre erreur ou la moindre négligence lorsqu'il s'agit de fournir de telles références. Autrement dit, des produits d'une grande finesse, ayant bénéficié d'un savoir-faire et d'un soin tout particulier sont indispensables.

Deux institutions qui portent des valeurs communes

Ces deux institutions ne se sont pas associées par hasard, puisqu'elles partagent les mêmes valeurs, à savoir la défense d'une cuisine propre à chaque pays et le respect des produits locaux et de terroir. En cela, le choix des ingrédients requiert une fiabilité et une traçabilité sans faille. Des garanties qui ont instauré à Faye Gastronomie son statut de partenaire et fournisseur officiel du Club des Chefs des Chefs. Sachant répondre aux demandes les plus exigeantes quant à la qualité des produits, Faye Gastronomie n'en délaisse pas pour autant les problématiques importantes actuelles. Son engagement auprès de cet illustre club le place au cœur de ces réflexions comme lors du dîner réunissant tous les leaders de la planète à la COP21 en décembre 2015 à Paris. Faye Gastronomie n'est pas qu'un simple fournisseur mais un réel partenaire sur qui le Club des Chefs des Chefs peut compter.

Les prochains grands rendez-vous

La prochaine assemblée du Club des Chefs des Chefs aura lieu en Inde en octobre 2016. Ce qui laisse le temps à Faye Gastronomie de dénicher les meilleurs produits qui seront mis en valeur dans les plats confectionnés par la crème des Chefs œuvrant pour les dirigeants du monde entier. Un rendez-vous incontournable pour les Chefs des Chefs d'Etat, où chacun à plaisir à se retrouver et à échanger autour de passions communes la gastronomie, et la transmission du savoir-faire unique à chaque pays.

Gilles Bragard, le couturier des cuisiniers

Ayant repris l'entreprise familiale spécialisée dans les vêtements professionnels pour les métiers de bouche, Gilles Bragard a habillé pendant plus de quarante ans les plus grands cuisiniers avec sa mythique veste Grand Chef, portée pour la première fois par Paul Bocuse.

Faye Gastronomie

Véritable homme de goût, Dominique Faye sélectionne depuis plus de vingt ans les plus beaux trésors gastronomiques pour les proposer à ses clients. Le fondateur et directeur de Faye Gastronomie, côtoie depuis des années les plus grands acteurs de la gastronomie de par le monde. Ce grand métier de sélection, il le met aussi au service de tous les amoureux du goût, dans sa magnifique épicerie fine, 76 avenue Paul Doumer dans le 16ème qui réunit la crème de la crème des produits du terroir.

FAYE GASTRONOMIE

76, avenue Paul Doumer - 75116 Paris
01 40 72 01 01 / www.faye-gastronomie.com

AGENCE MELCHIOR

23, rue Chevert 75007 Paris
Clémentine Bousquet – 06 45 60 92 07 - clementine@agencemelchior.com
Marine Mercier – 01 45 51 22 40 - marine@agencemelchior.com