

62^{ème}
Congrès International
Maîtres Cuisiniers de France
Saint Malo 2017



Le Mot du Président

C'est avec le plus grand des plaisirs que je vous confirme notre congrès annuel sur les rives de Saint Malo, grâce au travail assidu de nos organisateurs Maîtres Cuisiniers de France Bretons et de leurs épouses.

Au plaisir de vous retrouver
les 19, 20, 21 mars 2017 en Bretagne.

Votre dévoué,
Christian Têtedoie
et les membres du Comité Exécutif



Les quatre départements bretons seront représentés en cuisine pour notre dîner de gala comme suit :

L'Entrée - Le Morbihan

Serge Adam & Baptiste Moisson
sur le thème du Homard

Le Poisson - Ille Et Vilaine

Guillaume Tirel & Jean-Philippe Foucat
sur le thème La Saint-Jacques

La Viande - Côtes D'Armor

Daniel Jaguin & Christophe Le Fur
sur le thème de la Volaille De Janzé

Le Dessert - Finistère

Ludovic Le Torc'h & Laurent Le Berrigaud
autour du Chocolat



Serge Adam



Jean-Luc Guérin



**Programme du Congrès Annuel
des Maîtres Cuisiniers de France
62ème Congrès International**

Dimanche 19 mars 2017

A partir de 15h00

Accueil dans les hôtels sur la baie de Saint Malo

19h00 – Réception des Maîtres Cuisiniers de France au Palais des Congrès

19h15 – Dîner, buffets autour de la gastronomie Bretonne réalisés par les Maîtres Cuisiniers de France Bretons avec la participation des «Stormiens»

01h00 – Fin de soirée

Lundi 20 mars 2017

A partir de 07h00 – Petit Déjeuner dans les hôtels

08h45 – Accueil des Maîtres Cuisiniers de France au Palais des Congrès à l'Auditorium

09h00 – Assemblée Générale Annuelle

10h00 – Pause Café Nespresso

12h00 – Photo Officielle devant l'hôtel de ville (Toque, veste et médaille obligatoires)

12h30 – Apéritif de Monsieur le Maire de Saint Malo sur les remparts privés du chateau Anne de Bretagne avec le bagad de Saint Malo «Quic-en-Groigne»

14h00 – Déjeuner au Palais des Congrès

18h30 – Intronisation des nouveaux Maîtres Cuisiniers de France dans l'amphithéâtre

19h00 – Discours

19h30 – Accueil de Costic et ses danseuses (swing girls)

Cocktail dans la rotonde «Jacques Cartier»

20h30 – Dîner de Gala et Spectacle dans la salle Grand

Large suivi de la soirée dansante

animée par Costic

02h00 – Fin de Soirée

Mardi 21 mars 2017

A partir de 07h00 – Petit Déjeuner dans les hôtels

08h15 – Départ en bus pour le Mont Saint Michel et son abbaye

(Réservation obligatoire même si venue en voiture - Bus et visite offerts valeur 40 euros)

09h15 – Arrivée au Mont Saint Michel et Visite guidée en navette

12h15 – Reprise des bus vers Rotheneuf pour le Déjeuner au restaurant « Le Bénétin »

(Maître Cuisinier de France, Arnaud Bérue) Plateau de Fruits de mer

16h00 – Fin du Congrès



Accompagnants

Les hôtels sont à
10 minutes à pied

Matinée à partir de 09h00
Au choix pour les dames :
- Visite en bus d'une très belle
malouinière «La Vieille Bague»

- Temps libre pour visiter la
ville de Saint Malo

Sur réservation uniquement
avant le 01 mars 2017.