



# LE GUIDE FOODING® & S.PELLEGRINO® réunis pour leur événement annuel organisé les 24 et 25 mars 2017



## LES COMMUNARDISES

Partenaire du FOODING® depuis sa création, **S.PELLEGRINO®** donne rendez-vous à tous les gourmets pour une nouvelle expérience inédite avec LE GRAND FOODING® S.PELLEGRINO®, un des événements gastronomico-tendance les plus attendus de l'année.



### À la table des chefs !

Il y a fort à parier que l'immense chef français **Auguste Escoffier** (1846-1935) avait pas mal de mépris pour ces petits cuisiniers qui, dans les grandes brigades de grands restaurants, préparaient les repas du personnel. Pour les punir d'un défaut de talent et d'ambition, le « roi des cuisiniers et cuisinier des rois » (théoricien du système hiérarchique des brigades, qui régira longtemps la haute cuisine française), aura sûrement trouvé très drôle de les appeler « **communards** »... Lui l'anti-communard résolu, lui le chef de cuisine du quartier général de Patrice de Mac Mahon (1) !

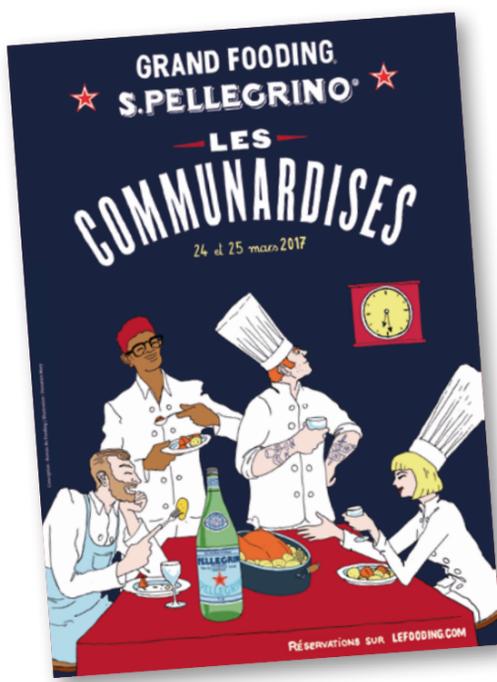
Comme Jean Vautrin, dans sa préface du roman graphique *Le Cri du peuple* (2), chacun est libre, bien sûr, d'apprécier autrement l'action des communards « qui ont éclairé le monde conservateur de leurs utopies généreuses »... Mais d'une certaine façon, la question ne se pose plus. Car, en cuisine, les communards n'existent plus comme tels.

Petits ou grands, les restaurants contemporains ont revu leur organisation. Dans les meilleures adresses du Guide Fooding, les brigades sont devenues des familles, où il n'est pas rare que le repas du personnel soit l'occasion de célébrer tous les talents individuels.

Ce sont justement ces instants précieux, ces intimités closes, que nous vous invitons à partager le temps d'une cinquantaine de dîners hommages à tous les chefs cuistots de France, dans les coulisses de cinquante super restaurants de France. Cantines faubourgeoises, gargotes modernes, bars à tapas, bistrot d'auteur, caves à manger, grandes maisons...

Tout le monde à table pour un grand mix à délices, avec **LES COMMUNARDISES, troisième édition du GRAND FOODING S.PELLEGRINO®** : votre rendez-vous annuel gastronomico-tendance, qui passera cette année par **Paris, Lyon, Marseille, Bordeaux, Biarritz, Toulouse, Arles...** Alors, attachez vos serviettes !

Le Bureau du Fooding 2017



Pour cette nouvelle édition, l'eau pétillante de tous les repas raffinés, des plus authentiques aux plus sophistiqués, est aux côtés du FOODING® pour un événement unique et inédit intitulé **LES COMMUNARDISES®**.

Ce rendez-vous exclusif permet à une centaine de convives de **partager l'instant ultra privilégié et exceptionnel du repas du personnel** dans 50 restaurants partout en France.

L'occasion unique de **découvrir les coulisses des pépites du FOODING®** et de vivre un moment intime et convivial juste avant le début du service de Paris à Lyon en passant par Bordeaux, Marseille, Biarritz ou encore Toulouse et bien d'autres.

Amusés par ce rendez-vous unique en son genre et pour pousser l'expérience jusqu'au bout, **certaines Chefs ont souhaité apporter une touche très personnelle**. Le Chef de l'Ami Jean, par exemple, proposera à ses convives de participer à une « conversation culinaire » de 2 heures ; Katsuaki Okiyama proposera de passer à table dans son restaurant Abri et de finir le repas au très prisé Abri Soba ; et Septime fera visiter à ses convives Septime la Cave.



Pour prolonger ce moment unique en toute convivialité, un **after festif et intimiste** rassemblera le samedi 25 mars tous les communards parisiens dans un restaurant 100% FOODING® de la capitale ! Un lieu encore tenu secret, à découvrir prochainement sur [www.lefooding.com](http://www.lefooding.com).

## DES TABLES 100% FOODING® PARTOUT EN FRANCE !

### A Paris

IL Y AURA DES COMMUNARDISES®  
POUR TOUS LES GOÛTS !

Que l'on souhaite découvrir le repas de la brigade d'une table gastronomique comme **Septime** de **Bertrand Grébaut**, **yam'Tcha** d'**Adeline Grattard** ou que l'on préfère une incontournable et succulente adresse de quartier comme **Pantruche**, **Tondo**, **Dilia** ou encore jeter l'ancre chez **Passerini** ou **Papillon**.



### ET LA Province NE SERA PAS EN RESTE

**Lyon** avec Le Café Sillon et Les Apothicaires  
**Megève** avec Flocons de Sel  
**Marseille** avec Otto  
**Bordeaux** avec Miles et Mampuku  
**Biarritz** avec l'Entre-deux  
**Toulouse** avec La pente douce  
et bien plus encore...

## INVITEZ-VOUS À LA TABLE DES CHEFS

**Dates :** les 24 et 25 mars 2017. Sans oublier l'after festif à Paris le 25 mars à 23h.

**Où ?** dans une sélection de 50 restaurants du guide FOODING® à Paris et en province.

**Pour qui ?** pour 2 à 6 convives par restaurant, accueillis à la table du Chef et de sa brigade le temps d'un dîner du personnel, soit 180 foodies participants dans toute la France.

**L'addition ?** 20 € à 30 € selon les restaurants dont une partie reversée à l'association SOS Méditerranée.  
Pour l'after festive, un prix unique de 15 € vendu séparément.

**SERVEZ-VOUS TANT QU'IL EN RESTE**  
[WWW.LEFOODING.COM](http://WWW.LEFOODING.COM)

Places limitées



#### LEXIQUE

**XIX<sup>e</sup> siècle - COMMUNARD, ARDE :** adjectif et nom (1871), terme d'histoire d'abord péjoratif lié à la Commune de Paris, mouvement révolutionnaire de mars 1871, dont il désigne les partisans.

**XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles - COMMUNARD :** nom masculin communément attribué, sans preuve formelle, à Auguste Escoffier, grand théoricien du système hiérarchique en cuisine. Au sein d'une brigade, le communard a pour responsabilité de préparer les repas communs du personnel d'un restaurant.

**XX<sup>e</sup> siècle - COMMUNARDISE :** nom féminin (Grand Fooding S.Pellegrino, Les Communardises, 2017), de communard et -ise (cf. gourmand-ise, friand-ise, mignard-ise). Mets préparé par le communard.

(1) Maréchal de France, qui, à la tête de l'armée versaillaise, réprima la Commune de Paris dans le sang... (2) Roman graphique de Tardi et Vautrin, Casterman, 2001.

SERVICE DE PRESSE S.PELLEGRINO / AGENCE VIANOVA  
Marion Effray - 01 53 32 28 46 - [effray@vianova-rp.com](mailto:effray@vianova-rp.com)  
Véronique Delfau - 01 53 32 28 33 - [veronique.delfau@vianova-rp.com](mailto:veronique.delfau@vianova-rp.com)

SERVICE DE PRESSE FOODING  
Coline - 01 42 44 00 71 - [coline@lefooding.com](mailto:coline@lefooding.com)