

· DOSSIER DE PRESSE ·

· FRANÇOIS PERRET · GLENN VIEL · PIERRE HERMÉ ·

# ART'È GUSTU

*LES RENCONTRES DU GOÛT ET DES SAVOIR-FAIRE*

22 · 23 AVRIL 2023

## VEAU ET AMANDE DE CORSE



[www.artegustu.com](http://www.artegustu.com)

# VEAU ET AMANDE DE CORSE

## ART'È GUSTU

2023

ÉDITO.....	P5
THÉMATIQUE.....	P7
PARRAINS.....	P11
INVITÉS.....	P13
CHIFFRES CLÉS.....	P21

## ART'È GUSTU S'ANCRE À BONIFACIO

L'an passé, une nouvelle page s'est ouverte pour ART'È GUSTU qui prenait place, pour la première fois, dans le cadre extraordinaire de Bonifacio. Ce fut l'occasion d'écrire la suite de cette belle histoire consistant à mettre en valeur, encore et toujours, le patrimoine culinaire de notre île.

En 2023, pour sa 17ème édition, le festival du goût et des savoir-faire corses remonte à l'assaut de la mythique citadelle. C'est en effet dans la cité génoise que s'écrira désormais l'aventure d'ART'È GUSTU. De quel plus bel écrin pourrions-nous rêver pour cet événement qui permet aux acteurs de la gastronomie de rencontrer un public de connaisseurs et de passionnés ?

Grâce à l'appui de la Municipalité de Bonifacio et du Maire Jean-Charles Orsucci, ART'È GUSTU propose donc à nouveau aux visiteurs une promenade gourmande dans les ruelles de la ville la plus méridionale de France. Au menu : les pépites d'une centaine de producteurs et d'artisans, sous les auspices de grands chefs comme Glenn Viel (L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence), bien connu des Bonifaciens puisqu'il a dirigé pendant cinq ans les fourneaux de La Caravelle, mais aussi du pâtissier François Perret (Le Ritz, Paris) et bien sûr de Pierre Hermé, parrain de coeur de notre festival depuis 2013. Ces personnalités

et bien d'autres exprimeront leurs talents autour d'ateliers, de restaurants et de stands de street-food, sur les thématiques « Veau et amande de Corse ». Des sujets qui me sont chers tant ils convoquent chez moi, comme sans doute chez beaucoup de corses, de jolis souvenirs d'enfance : les amandes cueillies fraîches dans le jardin au tout début de l'été, les canistrellis, confectionnés par nos grands-mères, le sauté de veau dégusté à la table du dimanche...

**PRODUITS D'EXCEPTION, LE VEAU ET L'AMANDE CORSES SONT LES FRUITS D'UN TERROIR GÉNÉREUX,** mais aussi celui du travail de producteurs passionnés. De leur engagement est née la philosophie d'ART'È GUSTU, résolument tournée vers le respect et la protection de notre terre nourricière.

Avec tous les bénévoles, l'équipe municipale et l'Office de Tourisme, nous nous réjouissons de vous recevoir les 22 et 23 avril à Bonifacio, pour célébrer l'authenticité et le caractère des saveurs corses.

**À PRESTU !**

*Valérie Hermé*

## VEAUX D'OR

### UN TERROIR IDÉAL

Un goût qui évoque tantôt les prairies, tantôt le maquis où il grandit, une chair d'un rose tirant vers le rouge, une tendreté sans égal : le veau corse est une viande hors du commun, que le festival ART'È GUSTU a choisi de mettre en valeur.

Répartis sur l'ensemble de l'Île de Beauté, plus de mille producteurs bovins élèvent leurs bêtes en plaine ou en montagne, sur un mode majoritairement extensif. Les troupeaux vivent en liberté dans la nature, sur de vastes pâturages. Nourris au lait de leur mère pendant leurs trois premiers mois, les veaux broutent ensuite les herbes locales qui leur confèrent leur saveur si particulière.

### DES VARIÉTÉS HORS PAIR

Si l'hétérogénéité du terroir corse donne des bêtes aux caractéristiques différentes, elles sont toutes d'une qualité remarquable.

Parmi elles, citons le « vitellu », produit dans les zones les plus herbagères, comme les plaines ou les coteaux. Issu de la race corse, il peut être croisé avec l'espèce limousine ou Aubrac, ce qui lui confère un poids important, entre 110 et 150 kilos au moment de l'abattage (aux alentours de 7 mois). Très présent dans les boucheries insulaires et plébiscité pour sa viande soyeuse, le « vitellu » fait d'ores et déjà l'objet d'un cahier des charges précis, en vue de l'obtention d'une IGP (Indication Géographique Protégée).

Enfin comment ne pas évoquer le fameux veau tigre, que l'éleveur Jacques Abatucci (Serra-di-Ferro, Corse-du-Sud) a développé à partir de deux bêtes léguées par sa grand-mère. Issu de l'ancienne souche bovine corse Saïnata, le veau tigre se caractérise par sa robe bringée. Très rustique, il broute les feuilles d'olivier, de chêne et d'arbousier qu'il trouve dans le maquis où il évolue à son aise. Ces essences végétales donnent à sa viande un goût très recherché par les chefs et les gourmets.

### DES TRADITIONS CULINAIRES

Si Jacques Abatucci propose depuis vingt ans ses veaux tigres rôtis entiers à la broche, d'autres recettes, comme la viande de veau séchée, aujourd'hui tombée dans l'oubli, appartiennent à l'histoire insulaire. Tout comme le fameux sauté de veau aux olives, qui, accompagné de pâtes fraîches, fait la joie des gourmands lors des repas de famille. Éleveurs et chefs apprécient aussi le quasi de veau corse cuit à la plancha, bien croustillant, rosé au milieu, puis coupé en tranches fines servies avec de la fleur de sel. Et bien sûr, dans le respect de la bête, ils en utilisent toutes les parties : la cervelle sautée au beurre, les os à moelle coupés en long et rôtis, les rognons parfumés à la népita...



## À L'AMANDE !

### UNE LONGUE HISTOIRE

Originnaire d'Asie occidentale, l'amandier aurait été introduit en Europe par les Grecs, avant d'être acclimaté dans le sud de la France par les Romains. En Corse, notamment en Balagne, ce bel arbre à la floraison magique a trouvé son pays de cocagne. Longtemps, il a poussé à l'état sauvage sur les coteaux, dans les jardins, avant de redescendre dans les plaines, plus faciles à exploiter. La culture de l'amande corse a connu des hauts et des bas, mais ces vingt dernières années, grâce au travail des agriculteurs qui ont restructuré le verger d'amandiers et sélectionné les variétés les mieux adaptées au terroir, elle permet aux acteurs de la filière de miser sur le marché haut de gamme.

### LE NEC PLUS ULTRA

Si la Corse est l'une des plus importantes régions productrices d'amandes de l'Hexagone en termes de quantité, elle favorise avant tout la qualité des fruits. Aux géants américains et espagnols qui déversent annuellement des centaines de milliers de tonnes d'amandes sur le marché mondial, l'Île de Beauté oppose ses deux ou trois cents tonnes issues de ses trois-cents hectares de vergers. Une goutte d'eau face aux quarante-trois mille tonnes consommées chaque année en France, mais un produit qui se distingue par ses caractéristiques organoleptiques !

En effet, l'amande insulaire est ronde, douce, charnue... Le résultat d'une alchimie parfaite entre les sols et les variétés

locales que sont la Ferragnès, à la subtile saveur sucrée ; la délicate Ferraduel, idéale pour les dragées ; la Lauranne, douce et croquante ; la Mandaline, au goût d'amande plus prononcé. Des qualités qui font des amandes corses les favorites des confiseurs, des pâtisseries et des chocolatiers.

### UNE SPÉCIALITÉ ICONIQUE

De même que le figatellu, le fiadone ou le brocciu, les canistrellis aux amandes font partie intégrante de l'art culinaire corse. Ces petits biscuits secs et croquants sont appréciés au petit déjeuner, au goûter, ou en accompagnement d'un dessert. Nés d'une tradition religieuse génoise du XIII<sup>ème</sup> siècle, ils furent longtemps bénis chaque Jeudi Saint avant d'être distribués aux fidèles lors de la procession de la Lavanda à Calvi, en Balagne. Composés à l'origine de farine, de levure, de sucre, d'huile et de vin blanc, ils ont été additionnés au fil du temps d'anis, de zestes d'orange, de citron, mais aussi et surtout d'amandes entières. Cette version, aujourd'hui très répandue, récolte tous les suffrages.



## LA PASSION DE LA TRANSMISSION

Pour Pierre Hermé, parrain de cœur d'ARTÈ GUSTU depuis des années, la transmission des savoir-faire est un devoir mais aussi une passion.

Littéralement tombé amoureux de la Corse, il aime en présenter les producteurs et les produits aux chefs et artisans de la jeune génération.

Cette année, il sera aux côtés du chef Glenn Viel et du pâtissier François Perret pour cette 17<sup>ème</sup> édition d'ARTÈ GUSTU, à Bonifacio.



© Laurent Fiu

### PIERRE HERMÉ

Il est à la pâtisserie ce que Picasso était à la peinture : la référence absolue. Mais Pierre Hermé est aussi le plus corse des Alsaciens et il le prouve en sublimant de nombreux produits de l'île dans ses gâteaux : clémentines, miel, immortelles, nepita, herba barona...

Insatiable explorateur du goût, auteur de chefs d'œuvre sucrés comme ses macarons qui célèbrent l'amande en toute majesté, Pierre Hermé est reconnu dans le monde entier pour l'élégance et l'audace de ses créations. Son credo : rechercher l'excellence pour mieux la partager.



© Virginie Ovesian

### GLENN VIEL

Passé par de grandes maisons comme le Meurice (Paris) ou le Kilimandjaro (Courchevel), Glenn Viel connaît bien la Corse, pour avoir travaillé plusieurs années à La Caravelle, l'institution gourmande et familiale de la marina de Bonifacio. Il est depuis 2015 le chef de l'Oustau de Baumanière\*\*\*, aux Baux-de-Provence. Sa cuisine hautement créative lui a valu la récompense suprême des trois étoiles Michelin en 2020, ainsi que la distinction « Gastronomie durable », qui lui tient tant à cœur. Son but : faire rêver ses clients en les embarquant dans un voyage gustatif et sensoriel total.

Les surprendre, en leur faisant découvrir ses accords mets et pains, ses cailloux d'assaisonnement, ses plats dont les intitulés poétiques augurent de saveurs inédites. Et leur faire visiter son univers, de ses fabuleux potagers à sa chocolaterie récemment ouverte, où l'on rencontre des cigales pas comme les autres... Juré de Top Chef (M6) depuis 2021, Glenn Viel est résolument la nouvelle star de la gastronomie française contemporaine.



© Allrege

### FRANÇOIS PERRET

Chef pâtissier du Ritz (Paris) depuis la réouverture du mythique palace en 2016, François Perret a hissé ses desserts et ses gâteaux au firmament des douceurs. Formé chez Michel Troisgros, au Lancaster, au Meurice, au Four Seasons George V ou encore au Shangri-La, élu Meilleur Chef Pâtissier de Restaurant du Monde en 2019, star de la série « The chef in a truck » diffusée sur Netflix, pour laquelle il troque les cuisines du Ritz contre un foodtruck où il revisite les gâteaux américains, François est doté d'une énergie hors du commun.

Et d'une créativité qui fait éclore des créations pleines de goût et d'esprit : Ritz au lait en forme de biscuit de son enfance, entremets marbré au chocolat en trompe-l'œil, madeleines géantes ou au cœur fondant en hommage à Marcel Proust... de quoi plonger tous les gourmands dans une bulle sucrée de nostalgie.

Chaque année, ART'È GUSTU accueille des chefs de tous horizons, qui viennent interpréter à leur façon les produits présentés lors du festival. Pour cette 17<sup>ème</sup> édition, on retrouve certains habitués mais aussi des représentant(e)s de la nouvelle génération. Leur point commun : l'envie de partager le goût des meilleurs produits dans une cuisine de saison, d'engagement et de passion.

À vos marques, prêts, goûtez !

## REPAS DES CHEFS ET GASTRONOME

### SÉBASTIEN BOUILLET

*Pâtissier chocolatier  
(Pâtisserie) (Chokola) (Goûter), Lyon*

Fils d'un pâtissier lyonnais, Sébastien grandit entouré de douceurs. Mais c'est chez les Meilleurs Ouvriers de France Patrick Chevallot (Val d'Isère) et Philippe Segond (Aix-en-Provence) qu'il se forme. Après un passage chez Gérard Mulot (Paris 6<sup>ème</sup>), il rejoint la pâtisserie familiale en 2000, où il s'attèle au coeur de son travail : harmoniser le goût et l'esthétique. Quand il ne bouscule pas les classiques pour mieux les sublimer, il innove avec des créations audacieuses, comme la tarte Lyon-Tokyo, qui marie praline rouge, yuzu et pamplemousse. À la tête de plusieurs pâtisseries à Lyon et au Japon, Sébastien Bouillet a également fondé une chocolaterie régressive à souhait et les boutiques Goûter, où il remet à l'honneur les gâteaux de notre enfance. Membre de l'association Relais et Desserts International, qui regroupe les meilleurs pâtissiers du monde, il partage son savoir-faire au sein de l'atelier Gâteau École, à Miribel.

### FABIO BRAGAGNOLO

*Chef Cuisinier  
Casadelmar\*\*, Porto-Vecchio*

Fils de boulanger, Fabio grandit à Portonone, un village du nord de l'Italie. Après des études à l'école hôtelière locale et un job d'été sur la côte adriatique, il part pour Milan où il rencontre son mentor, le chef du Four Seasons Sergio Mei, qui l'envoie exercer ses talents à Londres, au Santini. Plus tard, il rallie les fourneaux d'Il Carpaccio, le restaurant italien du Royal Monceau (Paris), auprès d'un certain Davide Bisetto. Ensemble, ils décrochent un macaron Michelin puis sont recrutés en 2004 par Jean-Noël Marcellesi, le propriétaire de l'hôtel Casadelmar à Porto Vecchio. Les étoiles brillent ici aussi : la première arrive en 2005, la deuxième en 2009. Quelques années plus tard, Fabio Bragagnolo est nommé à la tête de la brigade, où ce chef discret élabore une cuisine méditerranéenne élégante, mariant touches italiennes et françaises. Le chic, tout simplement.



## ROMAIN MEDER

*Chef Cuisinier*  
*Sapid, Paris et Domaine de Primard,*  
*Guainville*

Petit garçon, il rêvait d'être paysan. Devenu l'un des chefs les plus brillants de la cuisine contemporaine, Romain Meder rend hommage à la terre chaque jour dans ses assiettes. Franc-comtois de naissance, il a beaucoup voyagé avant de trouver ses « Chemins », le nom de son restaurant gastronomique au Domaine de Primard, ouvert en 2022. C'est aux Antilles britanniques qu'il découvre les saveurs d'ailleurs, avant de travailler aux côtés d'Hélène Darroze puis d'Alain Ducasse, pour qui il dirigera les fourneaux de Spoon des îles à Maurice et ceux d'Idam au Qatar. C'est également avec Alain Ducasse qu'il crée, en 2014, la cuisine de la Naturalité, récompensée de trois étoiles Michelin en 2016. Rigoureux, passionné, intense, Romain Meder signe aux Chemins une cuisine personnelle et percutante, dans laquelle le végétal atteint des sommets gastronomiques.

12

## BISTRONOME

### PIERRE AUGÉ

*Chef Cuisinier*  
*La Maison de Petit Pierre, Béziers*

Bon sang ne saurait mentir. Petit-fils de boucher-berger, fils de charcutier-traiteur-restaurateur, Pierre Augé avait toutes les cartes en main pour se tourner vers la cuisine. S'il s'est fait connaître du grand public dans Top Chef (M6) en 2010 en tant que finaliste, puis en tant que triple vainqueur du « Choc des Champions » de cette même émission, il était déjà lesté d'une dizaine d'expériences solides, auprès de chefs comme Éric Fréchon, Alain Soliverès, Frédéric Anton, Yves Camdeborde... En 2010, avec son épouse Fanny, il ouvre son restaurant à Béziers, sa ville natale, dans l'ancien établissement de son père. « La Maison de Petit Pierre » -du surnom que lui attribuaient ses parents lorsqu'il était enfant- ne désemplit pas depuis tant l'endroit est chaleureux, la cuisine aussi brillante que généreuse, le tout pour des prix accessibles. Une réussite sur toute la ligne !

## AMANDINE CHAIGNOT

*Cheffe Cuisinière*  
*Pouliche et Café de Luce, Paris*

Elle rêvait d'être pompier, vétérinaire ou aventurière avant de se retrouver sur les bancs de la faculté de pharmacie, par tradition familiale. Mais très vite, Amandine Chaignot réalise que les potions ne font pas le poids face à la passion qui la titille : celle de la cuisine. Dotée d'un fort tempérament, Amandine tranche dans le vif et rentre à l'école Ferrandi, avant de plonger dans l'univers des grandes brigades. Elle travaille, entre autres, auprès d'Alain Ducasse, de Jean-François Piège, de Yannick Alléno, d'Éric Frechon. Elle s'imprègne de leur sensibilité, s'inspire de leur savoir-faire pour, quelques années plus tard, créer son propre style : simple, spontané, sincère. En plus de ses restaurants Pouliche et le Café de Luce, la cheffe signe désormais la carte de Rosy, la table de la Maison de beauté Carita, récemment rénovée. Amandine y propose une cuisine délicate mais gourmande, parisienne et élégante. À son image.

## CLAIRE DAMON

*Chef Pâtissière*  
*Des Gâteaux et du Pain, Paris*

De ses terres d'origine, entre Auvergne et Aveyron, Claire Damon a retenu la beauté sauvage de la nature et les parfums qui embaumaient la maison de ses arrière-grands-parents, perdue au milieu des bois : ceux de la fleur d'oranger, du gâteau aux noix ou de la tarte aux pommes tout juste sortie du four. Lorsqu'elle monte à Paris pour le concours du Meilleur Apprenti de France en 1995, un macaron à la vanille de Pierre Hermé bouscule ses plans : elle qui ne souhaitait pas prendre racine dans la capitale va finalement s'y former chez Ladurée avec Pierre Hermé, au Bristol puis au Plaza Athénée où elle devient l'adjointe de Christophe Michalak. En 2006, elle s'associe au boulanger David Granger pour ouvrir Des Gâteaux et du Pain, une marque qui compte aujourd'hui deux boutiques parisiennes. La signature de Claire : des associations de saveurs et de textures très personnelles, comme cet étonnant gâteau réunissant les goûts de la myrtille sauvage et du foin coupé, très justement nommé Initiales CD...

13

## EMMANUEL RYON & OLIVIER MÉNARD

*Pâtisseries et Glaciers*

*Une Glace à Paris, Paris*

Le premier est Champion du Monde de Pâtisserie (1999) et Meilleur Ouvrier de France Glacier (2000). Il a transmis son savoir-faire dans le monde entier en tant que formateur à l'école Bellouet, créé l'univers pâtisseries onirique des Cafés Pouchkine et travaillé avec Anne-Sophie Pic. Le second, formé chez Fauchon puis dans la maison éponyme par Pierre Hermé, est passé par La Maison du Chocolat, Harrods à Londres, le groupe Holder à Lille, puis l'école Bellouet où il rencontre Emmanuel Ryon. Ensemble, ils conçoivent Une Glace à Paris, une maison placée sous le signe de l'excellence et de l'audace. Produits d'exception, techniques de pointes et passions réunies font naître des glaces aux parfums inédits mais aussi des cocktails givrés, des pâtisseries glacées, des esquimaux raffinés... En quelques années seulement, Emmanuel Ryon et Olivier Ménard ont élevé leur marque au rang de référence du genre. Un exploit qui ne laisse pas de glace.

## ATELIERS

### EMELINE AUBRY

*Chef cuisinière*

*In Pâté-Croûte We Crust*

Tous les chemins mènent à la cuisine, la preuve : consultante en achats internationaux puis DJ spécialisée en musiques latinos, Émeline Aubry décide, après un tour du monde décisif, de devenir cheffe. Après sa formation, elle apprend le métier avec des chefs comme Amandine Chaignot, Yannick Alléno, Alain Passard... Elle cuisine même chez Brad Pitt et Angelina Jolie ! Un second tour du monde lui donne des envies de street-food, puis la crise du covid l'incite à se frotter au pâté-croûte. Une expérience qui lui réussit puisqu'elle atteint la finale du championnat du monde de cette exigeante spécialité en 2021 (elle termine 4ème ex-aequo) et remporte en 2022 le prix de la région Normandie, Bretagne, Loire-Atlantique, Centre Val de Loire au 16ème festival national des pâtés en croûte des provinces françaises. Basée dans l'Orne, Émeline confectionne ses pâtés de façon artisanale, avec des produits dûment sourcés : porcs blancs de Bayeux élevés au pré, poulardes de Culoiseau, farine bio du Perche, oeufs fermiers. Résultat : des pâtés-croûtes aussi goûteux que somptueux, à commander pour toutes les occasions.

### FRÉDÉRIC BAU

*Explorateur pâtisseries de la Maison Valrhona*

Lorrain, Frédéric Bau remporte le titre de Meilleur Apprenti de France à 17 ans, avant de travailler avec Claude Bourguignon, grand pâtisseries de Metz. Plus tard, sa rencontre avec Pierre Hermé change sa vision du métier : « Avant, je faisais des gâteaux, avec lui, je devins pâtisseries », dit-il. S'ils font un bout de chemin ensemble chez Fauchon, Frédéric entre dès 1987 chez Valrhona, où il affine sa connaissance du chocolat, au point de devenir l'un des meilleurs spécialistes mondiaux de la précieuse fève. Fondateur de l'École du Grand Chocolat en 1989, il en fait un centre de formation internationalement reconnu. Infatigable explorateur du goût, il est le pionnier des menus tout chocolat, dont il maîtrise toutes les subtilités salées ou sucrées. Sa devise : partager inlassablement avec clients et confrères ses idées innovantes et ses conseils d'expert. Auteur de nombreux livres, il a signé en 2021 « Gourmandise raisonnée » (Ed. de La Martinière), qui expose les bases d'une pâtisseries saine et vertueuse. Frédéric Bau participe régulièrement à des émissions culinaires comme le Meilleur Pâtisseries, Top Chef (M6) ou Bake Off España Celebrity.

### JU CHAMALO

*Auteur de « Mes flans pâtisseries »*

*(Éd. de La Martinière)*

Du secteur bancaire à celui du flan pâtisseries, il n'y a qu'un pas, que Ju Chamalo franchit dans la joie et la bonne humeur, passant allègrement de l'un à l'autre. Passionné par cet entremets régressif, Ju a goûté tous les flans de Paris, de France et de Navarre avant de créer les siens, dont il partage les secrets avec ses 58 000 abonnés sur Instagram : à la vanille, au chocolat et aux amandes, à la crème de praline rose, à la pistache, au sésame noir... ses recettes rencontrent un succès fou. Au point que Ju collabore désormais avec la pâtisseries Tartellettes ainsi qu'avec le chef pâtisseries Desty Brami, du Château de Ferrières (Seine-et-Marne). Pâtisseries amateur et autodidacte, Ju Chamalo n'en est pas moins expert : il a déjà publié un ouvrage de référence sur son sujet de prédilection et n'exclut pas une éventuelle reconversion professionnelle...100% pur flan !



## TONI MUZI

*Chef exécutif  
Eataly, Marais*

Récemment nommé à la tête des fourneaux d'Eataly Paris Marais, le chef Toni Muzi réalise un rêve : orchestrer les menus de ce temple de la gastronomie italienne, installé sur 2500 m<sup>2</sup> au coeur du Marais. Pasta, fromages de caractère, jambons d'exception... tous les produits de haute qualité de la Botte vendus sur ce grand marché passent entre ses mains expertes pour régaler les clients, dans les sept points de restauration du lieu. Cuisine du marché à la Piazza, plats régionaux traditionnels à l'Osteria del Vino, pâtes et pizza à La Pasta e la Pizza, planches d'antipasti et cocktails au Bar Torino, mais aussi brunch en terrasse ... il y en a pour tous les goûts ! On en profite pour visiter la plus grande cave de vins italiens de France, et l'on repart les bras chargés des meilleurs produits transalpins, puisque Eataly en propose 7000 références. Viva Italia !

## ART'È CUCINA

### VINCENT GUERLAIS

*Chef Pâtissier, Artisan Chocolatier, Nantes*

Agiter les papilles : telle est la vocation de Vincent Guerlais depuis son plus jeune âge. Guidé par sa passion, Vincent décroche très tôt son brevet de maîtrise en pâtisserie-chocolaterie, et ouvre sa première boutique à 22 ans. D'autres suivront, tant les créations du chef séduisent les clients, dont le coeur balance entre gâteaux et chocolats. Vincent, lui, ne choisit pas et mène les deux domaines de front. En 2010, il crée le concours du meilleur macaron nantais et présente ses douceurs cacaotées en Asie. Il crée sa « Cacaofactory » en 2018, pour élaborer son propre chocolat. La même année, Vincent Guerlais devient président de Relais Desserts, l'association qui regroupe l'élite mondiale de la pâtisserie. En 2022, en plus de ses six boutiques, il inaugure le Manoir Claudine, un salon de thé au bord de l'Erdre où il enseigne aussi son savoir-faire. Pour fêter les 25 ans de sa maison, il a créé un gâteau unique en son genre : le Célébration Chuao, une ode à la précieuse fève de cacao du même nom.

## MOÏSE SFEZ

*Homer Lobster et Janet by Homer, Paris,  
Marseille, Saint-Tropez*

Cinq ans ont suffi à Moïse Sfez pour devenir le roi de la street-food parisienne. En effet, vainqueur du prix du jury du championnat du monde du lobster roll DownEast en 2018 dès le lancement de Homer Lobster, ce jeune homme pressé surfe sur la vague du succès. Après l'ouverture de douze adresses (Paris, Marseille, Saint-Tropez) où l'on se régale de son fameux sandwich au homard, il a lancé Janet en 2022, un comptoir dédié à l'iconique sandwich new-yorkais au pastrami. Son secret ? Du bœuf Wagyu mariné aux épices, mijoté et fumé puis coupé à la minute, servi tiède caressé de moutarde et lové dans du pain de seigle moelleux... Mais l'irrésistible brioche maison étant devenue la signature des restaurants de Moïse, il la décline aussi chez Janet : en hot-dog comme dans les rues de Big Apple, en BBQ beef roll confit et caramélisé dans une sauce barbecue et bien sûr, en sandwich au pastrami : elle est alors confectionnée à base de seigle et de graines de cumin. Un voyage aussi vintage que délicieux dans les jewish delis américains des années 1950 !

## JEAN FARES ET GEORGES MEHRY

*Chefs cuisiniers  
Liza, Paris*

« Beyrouth, je t'aime » pourrait être la devise du restaurant où officient Jean et Georges. Créé en 2005 par Liza et Ziad Asseily, « Liza » a fait découvrir aux Parisiens la cuisine libanaise contemporaine, vibrante, généreuse, fraîche et raffinée. Et ce, encore plus depuis l'arrivée de Jean Fares aux fourneaux, il y a deux ans. Ingénieur de formation, celui qui fut restaurateur à Batroun au Liban, met son grain de folie dans le labné au citron noir, l'agneau confit aux épices ou le coquelet au blé vert fumé et aux châtaignes. Quant à Georges, boulanger hors pair, il est le roi de la manouché, cette galette de blé si populaire dans la cuisine libanaise, mais aussi de tous les autres pains et des bouchées comme les rakakats et les fatayers. Il confectionne aussi les fameux desserts de Liza, tels que le gâteau au chocolat et à la pistache sans gluten ou les délicieux maamouls de Pâques. Un duo de choc pour une ode au Levant !



· LES CHIFFRES CLÉS ·

**17<sup>ème</sup>**  
édition

**48h**  
d'évènement

**15 000**  
visiteurs en 2022

**15 000 m<sup>2</sup>**  
consacrés à la gastronomie  
et aux savoir-faire corses

**300 000 €**  
de budget

**19**  
chefs invités

**7**  
espaces mettant en valeur  
les produits et savoir-faire

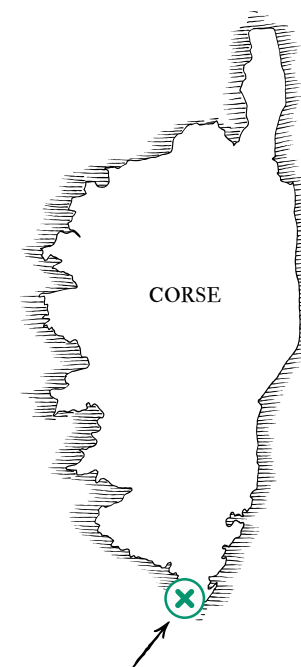
**100**  
exposants, artisans et producteurs

**2**  
restaurants éphémères

**100**  
bénévoles actifs  
participant à l'organisation du projet

**42 000**  
pas en moyenne par bénévole

**70**  
partenaires



SITUATION GÉOGRAPHIQUE  
BONIFACIO  
Corse

## ART'È GUSTU

LES RENCONTRES DU GOÛT  
ET DES SAVOIR-FAIRE

Citadelle  
20169 - Bonifacio - Corse  
[www.artegustu.com](http://www.artegustu.com)

### TARIFS

Entrée sur place et en ligne : 5 €  
Bistronome réservation en ligne : 30,99 €  
Masterclass réservation en ligne : 40,99/50,99 €  
Atelier adultes réservation en ligne : 15,99 €  
Concours de cuisine enfants réservation en ligne : 20,99 €

*Réservation en ligne et dans la limite des places disponibles sur  
[www.artegustu.com](http://www.artegustu.com)*

# ART'È GUSTU

---

*LES RENCONTRES DU GOÛT  
ET DES SAVOIR-FAIRE*

Citadelle  
20169 - Bonifacio - Corse  
[www.artegustu.com](http://www.artegustu.com)



art'è gustu



@artegustu

---

## **CONTACT, INFORMATIONS & RÉSERVATIONS**

Association Gustu  
[contact@artegustu.com](mailto:contact@artegustu.com)

## **CONTACT PRESSE**

Hors Série RP  
Fabienne Rossi  
[fabienne@hors-serie-rp.com](mailto:fabienne@hors-serie-rp.com)