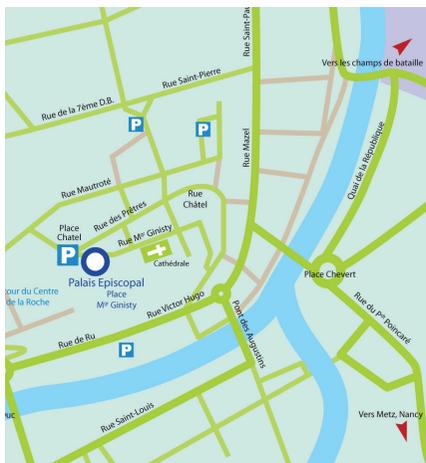




Cette Master Class est permise grâce aux contributions financières des partenaires suivants

Fonds Citoyen Franco-Allemand
Ministère des Affaires Étrangères de la République Fédérale d'Allemagne
Région Grand Est
Département de la Meuse
Ville de Verdun



Centre Mondial de la Paix
des libertés et des droits de l'Homme
Place Monseigneur Ginisty
BP 10183 - 55105 Verdun cedex, France
Tel: +33(0) 3 29 86 55 00 - contact@cmpaix.eu
www.cmpaix.eu

Coordonnées GPS : 49.158779000, 5.380270000



INVITATION



Christelle Brua
LE PRÉ CATELAN

Guillaume Gomez

MASTER CLASS ET CONFÉRENCE DE
Guillaume GOMEZ,
Président des Cuisiniers de la République
et Christelle BRUA,
Meilleure pâtissière du monde 2019

Jeudi 15 octobre à partir de 10H00

Biographie de Guillaume GOMEZ

Né le 8 août 1978 à Paris de parents brocanteurs, Guillaume Gomez n'a pas grandi entouré par une famille passionnée de cuisine. Et pourtant, dès ses 4 ans, il se déguise en cuisinier pour la fête de l'école et sait déjà qu'il travaillera derrière les fourneaux. Le jeune homme se tourne rapidement vers un apprentissage à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT), pour obtenir un BEP hôtelier.

Il a 14 ans et ne sait presque rien faire en cuisine. Il n'a aucune culture de la gastronomie française. «La chance que j'ai eu c'est de tomber sur un vrai bon patron d'apprentissage qui m'a fait aimer ce métier au-delà de m'apprendre des recettes.» Il s'agit de Johny Benariac, patron du Traversière, dans le 12ème arrondissement de Paris.

Quelques années plus tard, en 1997, Guillaume Gomez doit faire son service militaire. Son patron de l'époque, Jacques Le Divellec, connaît le chef des cuisines de l'Elysée, Joël Normand, et arrive à faire entrer son protégé au service du président de la République, Jacques Chirac. Il découvre un univers unique. «Ici on n'avait pas de routine parce qu'il y avait des chefs qui venaient de tous les horizons toujours en train de s'échanger des recettes et des techniques. Comme si j'avais fait des stages dans les plus grandes maisons de France». Cet enseignement lui réussit. En 2004, alors qu'il est âgé de 25 ans, il reçoit le titre de meilleur ouvrier de France. Il est le plus jeune détenteur de ce prix, dans la catégorie cuisine. Ce prix va motiver toute la brigade à passer des concours de cuisine.

En 2010, il prend également la tête d'un restaurant, Home in Paris. Pendant deux ans, il se partage entre ses deux lieux de travail. Il annonce la fin de l'aventure en 2012, pour en commencer une autre : fonder une famille avec sa femme. Cette même année, il reçoit le titre de chevalier de l'Ordre national du Mérite, avec ces mots de Nicolas Sarkozy : «Vous n'imaginez pas combien vous comptez pour l'image de la France.» L'année suivante, il est nommé par les Nations unies en tant qu'ambassadeur pour la promotion et la reconnaissance des Indications géographiques protégées.

L'année 2013 sera également marquée par un tournant. Guillaume Gomez succède à Bernard Vaussion et devient chef des cuisines de l'Elysée. Au fil des ans, il cuisine pour Chirac, Sarkozy, Hollande, et Macron. Désireux de regrouper les chefs travaillant pour la République Française partout dans le monde, il fonde et préside l'association «Cuisiniers de la République». A partir de 2012, il lance un challenge culinaire pour récompenser chaque année un professionnel de la cuisine, et anime de nombreuses semaines gastronomiques partout dans le monde pour promouvoir la cuisine française.

Biographie express de Christelle BRUA

Elue « Meilleur Pâtissier de Restaurant du Monde » par LES GRANDES TABLES DU MONDE, 2018
Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole, promotion juillet 2016

Elue « Meilleur Pâtissier » de l'année par le guide GAULT&MILLAU 2014

Elue « Pâtissier de l'année » par le magazine LE CHEF, 2009

Participation au livre de Frédéric Anton « ANTON » élu « Best Chef Book in the World », 2008

Elue " Pâtissier de l'année " par le guide CHAMPERARD édition 2008

Attribution du Diplôme du CLUB des CENT édition 2008

Consignes sanitaires

Le port correct du masque est impératif dans les locaux et durant la Master-Class

Capacité maximale de la salle compte tenu de la distanciation physique : 100 personnes

Lavage des mains impératif à l'entrée de la salle : gel hydro-alcoolique à disposition

Martin SCHULZ

Député du Bundestag
Ancien Président du Parlement Européen
Co-Président d'honneur du Centre Mondial de la Paix,
des libertés et des droits de l'Homme

Gérard LONGUET

Président du Centre Mondial de la Paix,
des libertés et des droits de l'Homme,
Sénateur de la Meuse, Ancien Ministre

Bruno LE MAIRE

Ministre de l'économie,
des finances et de la relance,
Co-Président d'honneur du Centre Mondial de la Paix,
des libertés et des droits de l'Homme

Vous prie de bien vouloir honorer de votre présence

La Master-Class et conférence-débat de

Guillaume GOMEZ

Président des Cuisiniers de la République

et Christelle BRUA

Meilleure pâtissière du monde 2019

Sur la thématique de l'excellence des territoires,
gastronomie, soft- diplomatie

Jeudi 15 octobre à partir de 10H00

au Centre Mondial de la Paix
des libertés et des droits de l'Homme - Verdun
Salle des Audiences

Confirmation de réservation préalable indispensable

- ✂ -----

Coupon-Réponse

Mme, M.

Qualité

Organisme

sera présent ne sera pas présent

à la Master-Class et conférence-débat de Guillaume GOMEZ et Christelle BRUA

à renvoyer à contact@cmpaix.eu

Centre Mondial de la Paix - Place Mgr Ginisty - Verdun - Tél. 03 29 86 55 00