

DISCOURS MEDAILLE D OR D HONNEUR JOEL TREGUER MAI 2007

Aujourd'hui un dinosaure du goût, et de la gastronomie traditionnelle tire sa révérence professionnelle.

Après plus de 40 ans de bon et loyaux services, l'un des fondateurs de la fameuse semaine du goût déglace ses derniers jus, toujours dans le même objectif, celui de faire partager à ses clients son amour pour ce si noble et beau métier de cuisinier.

Alors, avant avec un brin de nostalgie, nous repenserons aux plateaux des richesses bretonnes, et Joël nous manquera comme à tous les amateurs de la cuisine Française..

Bien sur nous ne pouvons pas oublier cette carrière exceptionnelle qui à commencé dans les années 60 couronnée de prix et de récompenses, qu'il serait trop long d'énumérer tellement elles sont nombreuses.

L'apprentissage, la transmission de ton savoir, la sensibilisation au plus jeunes dans les semaines du goût que tu organisas, de tous ces combats où Joël tu en as fait avec succès toutes treguer (tes guerres). Ce n'est pas sans une certaine émotion que je me souviens des regards admiratifs et attentionnés de ces jeunes marocains, à qui tu as eu cœur à faire découvrir et à transmettre une fois encore ton savoir sous les projecteurs de la Télévision nationale Marocaine.

La palette de ton art est remplie de couleurs qui mettent nos papilles en appétit, de l'entrée jusqu'au dessert ont perçois à chaque instant la patte des grands chefs dont le fouet qui mélange la sauce serait une baguette magique.

La cuisine qui se fait tôt le matin par ce chef fétard qui fait tout (fétoux) au clavier de son piano dont les touches sont les casseroles d'où émanent les notes des parfums qui si dégagent au travers de cette amphithéâtre « le stade » ou le fameux orateur viendra nous faire partager sa science œnologique pour que nos voix chantent et célèbrent la gloire de Bacchus.

La recette de cette réussite existe, bien sur un travail d'équipe, mais peut être autre chose

Alors en exclusivité, chers amis la voici

Pour 20 ou 100 personnes selon le nombre de convives les ingrédients sont les mêmes :

Temps de préparation

Souvent voir plusieurs heures voir plusieurs jours pour quelques instants de triomphe.

Ingrédients

Une bonne dose de bases professionnelles
Un soupçon de relationnel
Un zeste d'originalité
Un brun d'idées
Beaucoup de Travail
Le reste de Talent
Et de l'amour de ce métier à volonté

Le matériel est basique

Un Piano pour le virtuose des casseroles
Un lieu magique comme Le Restaurant le Stade

Auquel il ne faut surtout pas oublier un élément indispensable :

Les Clients

Préparation :

Lâcher l'artiste cuisinier à froid directement dans sa cuisine,
Attendre quelques heures,
Aux premières odeurs intéressantes observer la satisfaction du Chef,
Laisser à nouveau mijoter l'artiste le temps des finitions
Organiser avec soin votre service
Au final écouter les crépitements des papilles et observer la joie des visages que vous régalez.
Et ce n'est qu'après plusieurs MM c'est bon, c'est délicieux... que l'on peut dire
Oui,
La recette est réussie !

Capable d'une escapade au Maroc pour enseigner à de jeunes marocains tu as été

Capable de recevoir de nombreuses distinctions tu as été

Capable de recevoir la télévision de Jean Luc Petit Renault tu as été

Capable de recevoir dans quelques instants la médaille d'or d'honneur de notre fédération tu seras

Alors après cinq éminentes personnalités (député au Maroc, ambassadeur et restaurateur à l'île Maurice) nous sommes fier et particulièrement honoré de te remettre Joël tréguer cette 6eme médaille d'or d'honneur bien mérité.