





COMMUNIQUE DE PRESSE



Lundi 30 mars 2006 à 20h30 Le dîner magique d'Akram BENALLAL Au lycée Fontiville à Veigné



Akram Benallal, tout juste **27 ans**, est l'un des chefs les plus prometteurs de sa génération.

Invité au lycée hôtelier Fontiville par le cuisinier et professeur **Yannick Eprinchard**, les deux comparses ont créé un dîner magique et majestueux pour leurs convives !

La **Sacem** (société des auteurs-compositeurs et éditeurs de musique) lui a d'ailleurs décerné son '**trophée du Piano à queux**' qui récompense chaque année un **jeune virtuose de la cuisine**.

Pour la première fois la Sacem a donc choisi de récompenser un jeune cuisinier de province, et un Tourangeau en particulier. Ce Trophée avait été décerné auparavant à **Guy Savoy** et **Frédéric**

Akram Benallal : un homme, une passion

Son unique diplôme : un CAP de cuisinier obtenu au CFA de Tours-Nord.

Bien au-delà d'un diplôme, son talent et une volonté tenace l'ont emmené chez les plus grands maîtres de la cuisine française. Après des débuts à 17 ans à La Roche le Roy à Tours puis à l'Orangerie du Château de Blois, il part très vite aux côtés de **Pierre Gagnaire** puis de **Ferran Adrià** propriétaire du restaurant **El Bulli** près de Barcelone.

Il y a deux ans le **Château des Sept Tours à Courcelles-de-Touraine** lui donne carte blanche pour créer la carte du restaurant. Akram Benallal est aujourd'hui **chef du « Notaboo »** et crée à foison ! Il remet au goût du jour les produits régionaux, qu'il revisite et réinterprète.

Depuis novembre il a ouvert un restaurant branché **dans le centre de Tours : « le Trendy »**... et vise le macaron Michelin !

Relations médias

06 27 62 19 43

Yannick Eprinchard

eprinchard@hotmail.fr



COMMUNIQUE DE PRESSE



Répondant à l'invitation de **Yannick Eprinchar**d, **Akram Benallal va jouer sa mélodie des saveurs avec les élèves de BTS pour un dîner magique !**

Yannick Eprinchard a depuis longtemps observé que lorsque les intervenants n'ont pas l'étiquette de professeur, leur portée est toujours plus grande. « **Une journée passée avec les chefs donne aux élèves l'occasion de s'exprimer, de poser des questions.** C'est le moment aussi de confier leurs idées. **Tous sont attentifs aux conseils des professionnels** ».

Tout au long de la journée de lundi...

Akram Benallal préparera avec les élèves de BTS le dîner somptueux du soir intitulé « **Plus c'est simple, plus c'est difficile** » !

Au-delà de son savoir faire, de sa passion de la cuisine, **Akram Benallal** travaille toujours avec ses équipes pour la construction de ses plats, ainsi chacun a plaisir à transmettre un même esprit. Il dit d'ailleurs « **Pour moi, la réussite d'un repas passe par la perception de ces éléments par le client.** J'aime qu'il puisse comprendre et apprécier l'esprit de ce qui lui a été servi, avec un service sans faute ! »

Akram Benallal va créer des plats dans un contexte inhabituel, loin de ses repères quotidiens. Avec ces jeunes de BTS, des liens vont se nouer, des vocations vont se révéler durant ce moment de création artistique et culinaire, de complicité entre élèves, public et cuisiniers !

En partenariat avec l'institut Européen d'histoire de l'alimentation