**Communiqué de Presse**

****

**L’Association des Jeunes Restaurateurs d’Europe a organisé**

**son Congrès International à Liège**

**Ces 28 et 29 avril, la crème de la crème culinaire de l’Europe s’est retrouvée à Liège à l’occasion du XVIème Congrès International JRE. En effet, plus de 300 top chefs et restaurateurs Européens s’y sont réunis pour partager leur ‘Never-ending Passion’ pour la gastronomie. Lors de la grande finale, la Cérémonie des JRE, 6 membres ont reçu un prix pour leurs mérites dans différentes catégories.**

**À propos du Congrès**

Tous les 2 ans, les jeunes top chefs et hôtes des JRE se retrouvent pour partager leur passion pour la gastronomie. Cette année, la Belgique a eu l’honneur d’accueillir et d’organiser ce bel événement international.

Le coup d’envoi de cet événement culinaire fût donné lors de la soirée de bienvenue le dimanche soir, dans un palais des glaces typiquement Belge, où les invités ont pu déguster divers mets Belges.

Lundi matin, les invités se sont retrouvés au musée de La Boverie pour un petit déjeuner. Ensuite ils se sont rendus à L’Opéra Royal pour la conférence.

Au programme, plusieurs intervenants parmi lesquels **Ernesto Iaccarino, Philipp Kauffmann (Founder Original Beans) et Friedrich Lehmann (Founder Lehmann natur).**

**Pendant la conférence, Ernesto Iaccarino (Chef au Don Alfonso\*\*, Italie) a passé officiellement le relais à Daniel Lehmann (Chef du restaurant Moosegg, Suisse), qui occupe la présidence de l’association depuis le début de cette année.**

Daniel Lehmann s’étend surtout sur les piliers des JRE :

« Nous restons fidèles à nous même (par des préparations modernes tout en respectant l’héritage culturel, en respectant et stimulant l’identité et les traditions culinaires du monde entier, en favorisant les produits du terroir)

Nous sommes ouverts à la nouveauté (en comprenant l’évolution des mets, en stimulant l’innovation, en comprenant que les meilleures nouveautés deviendront tradition). Nous donnons vie à la Never-Ending Passion (lorsque nous créons et cuisinons, lorsque nous nous soutenons, dans notre rôle d’hôte). Nous créons des moments parfaits (nous sommes personnels et proche de nos clients, nous offrons un moment de convivialité à nos clients, nous unissons les gens). »

**Olivier Massart (Ô de Vie), Président JRE Belgique, présente l’édition 2019 du guide des JRE, une nouveauté de taille y fait son entrée : la réalité augmentée.**

Cette technologie qui permet au papier de rencontrer la technologie et de diffuser grâce à elle une foule d’informations. Ainsi, chaque page du guide est scannable via l’application smartphone « Admented » et permet aux lecteurs d’accéder à bon nombre d’informations, photos, coordonnées de guidage interactives et autre réservation en ligne directe pour l’ensemble des restaurants. En outre, les partenaires y bénéficient également de vidéos, visites guidées ou autres informations pertinentes. A noter que cette application, couplée aux réseaux sociaux, permettra à ses utilisateurs d’être tenus au courant des évènements et actualités des JRE et de leurs restaurants préférés.

L’après-midi, ils ont pu découvrir des partenaires, producteurs et produits de qualité lors du Food Market dans le parc de La Boverie.

L’événement s’est terminé par un dîner de gala dans le majestueux Palais des Congrès.

C’est là que la Cérémonie des Awards JRE s’est tenue. 6 membres ont été récompensés pour leurs mérites dans de différentes catégories : Talent of the Year, Entrepreneur of the Year, Innovation, Service, Taste of Origin et Heritage.

Chacun des prix est soutenu par un des partenaires internationaux JRE: Pastificio dei Campi, Mastercard, Olitalia, Illycaffè, Pommery en Parmigiano Reggiano.

**A propos des JRE, Jeunes Restaurateurs**

L’association des JRE est une des plus prestigieuses organisations gastronomiques dans le monde qui rassemble des Jeunes Chefs désireux de partager leur talent et leur passion pour les bons produits.

Créée en 1974 en France, l’association des JRE compte à ce jour 350 membres répartis sur 16 pays et ne cesse de se développer. Avec plus de 180 étoiles Michelin et 4 000 points au Gault et Millau, tous nos Chefs associent leur amour pour la créativité et l’innovation dans le respect des produits locaux et de la tradition.

*Plus infos:* [www.jre.eu](http://www.jre.eu/)

**Contacts Presse** : BACKSTAGE COMMUNICATION

Olivier Duquaine - +32 477 50 47 84 - olivier@backstagecom.be

Véronique Bourgeois - +32 476 68 40 35 - [veronique@backstagecom.be](mailto:veronique@backstagecom.be)