

LE JOURNAL DE SAÔNE-ET-LOIRE
Lundi 18
octobre 2010

RESTAURATION

Alain Ducasse de passage à Igé

Le célèbre chef cuisinier Alain Ducasse sera de passage au château d'Igé aujourd'hui, dans ses habits de président de « Châteaux & hôtels collection » qui tiendra sa convention en présence des dirigeants d'hôtels et tables de la région.

IGÉ

Gastronomie. Alain Ducasse était de passage hier au château d'Igé dans le cadre de la convention « Châteaux et hôtels collections », qu'il préside. Près de 130 professionnels régionaux de l'hôtellerie qui appartiennent au groupement y ont participé. À l'issue de la réunion, ils ont pu déguster un dessert exceptionnel au chocolat concocté par le chef Olivier Pons. Photo P.-J. Duroussay



IGÉ

Alain Ducasse dans les cuisines du château d'Igé



Alain Ducasse, entouré par l'équipe du château d'Igé en cuisine. Photo P.-J. D.

« Ce matin, Alain Ducasse est passé dans les cuisines et m'a dit, vas-y mon gars, il n'y a pas de soucis ». Le chef cuisinier du château d'Igé, Olivier Pons, a encore du mal à y croire. Mercredi, « le chef », comme on surnomme Alain Ducasse dans la profession, est venu en personne dans les cuisines du château, en marge de la convention des « Châteaux et hôtels collec-

tion », un réseau qui regroupe les hôtels de charme en France. Pour l'occasion, l'équipe a mis les petits plats dans les grands en cuisine pour proposer aux 130 convives un dessert exceptionnel au chocolat, dont la base fondait à mesure qu'on versait du chocolat dessus. Laissant dévoiler le cœur du dessert au bout de quelques instants.

P.-J. DUROUSSAY