



De Retour d'Agécotel 2020

Il est des Evènements que l'on n'oublie pas, si, cela s'est passé, et quand cela s'est bien passé, on est heureux.

Dans mon esprit, cette Edition 2020, devait être différente de celle de 2018, qui avait été un essai transformé.

Plus originale dans son concept, de rendre hommage à Gui GEDDA, l'un des Fondateur de notre Académie, surtout un Grand Cuisinier et aujourd'hui, comme Alphonse DAUDET, l'était pour ses Lettres, l'écrivain de la Cuisine Provençale.

Ainsi, qu'à Joël ROBUCHON, Président d'Honneur d'Agécotel 2018.

Sa disparition, prématurée, un Hommage au sein de notre Espace devait lui être rendu.

Comme je l'avais réalisé pour Monsieur PAUL, dans l'édition 2018.

Celui-ci à été réalisé en présence de Monsieur Christian ESTROSI, maire de Nice et de Philippe JOANNES, Président d'Honneur AGECOTEL 2020.

Etaient présents Jacques CHARRETTE, Président Honoraire et Jean-Marc MONPACH Président de l'ANC.

Nous avons reçu, dans l'espace ANC, 250 personnalités au cours des déjeuners, sans compter les « Chefs » et autres venus nous rendre visite.

Il faut écrire, que quatre mois auparavant, l'incertitude était de mise.

L'Originalité, la mise en valeur de notre Académie, la venue d'Associations, les démonstrations Culinaires, et, les difficultés de financements, de mécénat.

Il faut l'écrire, le total de ce salon est d'un montant « tout compris » de 32.000,00 €.

Je l'ai intitulé : Gui GEDDA « mes Deux Passions »

Alors MERCI :

Merci à NICEXPO, son Président, son Directeur Général, sa Directrice Commerciale et à toute l'Equipe ont réalisé le magnifique Stand qui nous a accueilli.

Merci à Amine JERIBI, délégation TUNISIE et délégué adjoint de Mounier AREM, qui ouvrit le « bal » en ce premier jour, dimanche 2 février, avec son COUCOUS au MEROU.

Merci à Ivano BARDELLA, le délégué ANC Italie, d'avoir pu réaliser la venue de l'IPSEOA « Virgilio Titone » de Castelvetro.

Merci aux 10 élèves et aux 5 professeurs de cet Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, réalisant un déjeuner hors du commun le lundi 3 février, jour de l'inauguration.

Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033 APE 8559A

Traiteur Formateur Continue pour Adultes. TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr



*Merci à mon ami Eric TROCONI, propriétaire de l'hôtel 3*** le BUSBY, d'avoir hébergé « cadeau » toute la brigade, et nos délégués durant leur séjour à Nice.*

Merci au GRETA formation Tourisme Hotellerie, pour la réalisation du déjeuner du 4 février, à son formateur, Jean Noël AUBERT, à ses élèves, sans oublier ses futurs Barmaid et Sommeliers.

*Merci à nos Membres de l'Académie Nationale de Cuisine : j'ai nommé :
Thierry MOLINGO et Stéphane GARCIA, tous deux restaurateurs, qui ont donné leur Temps et leur Art pour réaliser le déjeuner du mercredi 5 février, celui qui a accueilli, certains « MOF » et des Chefs de renommés, la liste est trop longue.*

Merci aux Elèves et leur Professeur du CFA Métropole de Nice, groupe Pâtisseries et Glaciers, Chocolatiers, pour leur démonstrations et dégustations succulentes de gâteries.

Merci à la Chambre de Commerce Italienne pour l'organisation et la démonstration du véritable PESTO.

Merci à Jean Pierre MESSY du Syndicat des Cuisiniers Pâtisseries de Monaco, pour les réalisation-démonstrations de sculptures sur fruits.

Merci à Pascal LAC, chocolatier à Nice, d'avoir participé à l'hommage à Gui GEDDA, en compagnie des disciples d'Escoffier, et d'autres MOF.

Merci à nos fidèles fournisseurs, qui pour certains, sans être partenaires de l'ANC, ont toujours répondu présent à ma sollicitation :

Gilles MOLL de la société Deloye Marée pour la poissonnerie.

Michel MALIZIA de la société CASH FRUITS.

Edmond LAMPIDECCHIA directeur Métro Nice.

Eric LEGRAND du Champagne du même nom.

Laurent LACHURJE de la cave Virebent.

Olivier QUINAUT de Nestlé Professional.

TELESE et STEPHANO importateur produits italien à Menton.

Société Nouvelle Euro Equipement Hôtelier.

Bruno WYNANDS société partenaire RATIONAL.

Je veux apporter ici, au travers de mes lignes, un Compliment, un Grand Merci, aux Dames, qui sans elles la réussite, n'aurait pas été telle.

Je vous transmets, Mesdames, toute ma gratitude pour avoir été « la plonge » celles des 500 Verres, Assiettes, couverts.

Cette réussite est la Vôtre.

Michel JOCAILLE, Nice le 29 février 2020.

Michel JOCAILLE Siret 349 572 321 00033 APE 8559A

Traiteur Formateur Continue pour Adultes. TVA Intracommunautaire FR 20349572321

Siège : 82 Boulevard René CASSIN 06200 NICE Tél : 04 93 71 12 63 / 06 15 87 12 63

[TVA non applicable art 293-B du TGI](#)

Courriel : fleursdecourgettes@free.fr