

positiveeatingpositiveliving.blogspot.fr

Pays : France

Dynamisme : 6

[Visualiser l'article](#)

11ème rencontres François Rabelais à Tours : Recevoir, l'art et la manière.

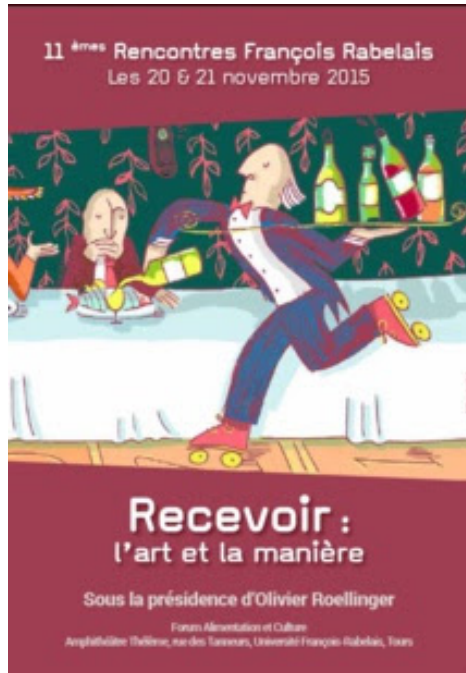


Pour ces 11ème rencontres François Rabelais qui avaient eu lieu à Tours les 20 et 21 novembre 2015, le thème retenu était « **Recevoir : l'art et la manière** » sous la présidence du chef de cuisine **Olivier Roellinger** (Le Domaine de **Bricourt**, Le Coquillage), et vice-Président de l'association Relais et Châteaux. Comme chaque année, sous forme de conférences et d'ateliers, cette manifestation a pour objet d'ouvrir le champ des connaissances sur l'alimentation, ses modes, cultures et évolutions à partir d'un thème choisi. J'ai beaucoup apprécié l'intervention d'Oliver **Roellinger** sur « Les arts et la manière de recevoir en Relais et Châteaux ». Pour lui, c'est d'abord son père médecin qui lui a transmis cet art de recevoir. Il se rappelle que « la porte de son père était toujours ouverte » à toutes les visites. Le souvenir de ses propres réceptions remonte quand il avait 6 et 7 ans. A cette époque, il construisait déjà sa cabane dans le jardin (son reflet de soi) où il recevait pour la première fois ses amis, les êtres qui lui sont chers. Ainsi, pour lui recevoir, « c'est recevoir pour le plaisir de l'autre, pour soi-même ». Il s'agit aussi de « rendre une tranche de vie d'un client agréable ». En tant que cuisinier dans son restaurant, il délègue nécessairement l'accueil des clients à un directeur de salle, à un maître d'hôtel, ou à un réceptionniste. Ainsi, recevoir est aussi une question de personnalité appréhendé par les chefs « introvertis ». Il évoque avec humour ces chefs « extravertis » très à l'aise qui passent plus de temps en salle qu'en cuisine. Si pour lui, cuisinier n'a jamais été ressenti comme un stress, le fait de recevoir une personne sous son toit le devient. C'est une attention de chaque minute qu'il faut avoir.

positiveeatingpositiveliving.blogspot.fr

Pays : France

Dynamisme : 6

[Visualiser l'article](#)

Il nous rappelle aussi que les relais et châteaux sont une association de loi de 1901, avec 540 maisons (25% français), 62 nationalités, que 150 établissements ne disposent pas d'hébergement. Ce sont donc les « tables » qui sont la principale vitrine de cette association qui vient de fêter 60 ans. En tant que vice-président de cette association, son interrogation était de savoir comment transmettre aux futures générations tout ce savoir-faire, et comment trouver un dénominateur commun sur le sens de l'hospitalité entre toutes les nationalités. De cette réflexion sont nés les 20 engagements, qui valorisent et préservent la diversité des cuisines et des hospitalités du monde, qui luttent contre la standardisation excessives des établissements, qui souhaitent dynamiser et revivifier les Arts de vivre et leurs valeurs à travers le partage, la transmission et la préservation des ressources. Le chef de cuisine Olivier Roellinger a insisté sur le fait que chaque établissement doit être en résonance avec son environnement naturel, culturel et affectif. Cuisiner pour lui n'est pas un métier, mais un état, une sensation. Il insiste aussi de l'importance d'être respectueux aussi envers ses collaborateurs et collaboratrices. Il avait été très applaudi. Pour connaître le détail de tous les ateliers de ces rencontres, cliquez ici.