



Paris, le 2 Janvier 2023

Communiqué de Presse



Comme il s'y était engagé, Guillaume Gomez, n'a pas souhaité briguer un nouveau mandat après 11 ans à la Présidence des Cuisiniers de la République.

Romain Besson, Chef de l'Hôtel Matignon et du Premier Ministre et Thierry Charrier, Chef des Cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères ont été élus à l'unanimité co-Présidents de l'Association Les Cuisiniers de la République Française.

*Ils succèdent donc à **Guillaume Gomez**, Ambassadeur de France de la Gastronomie pour le Président de la République et Fondateur de l'association en 2011, qui reste Président d'Honneur de l'Association aux côtés de Bernard Vaussion et Fabrice Desvignes.*

*Antoine Caribaux reste Secrétaire Général de l'association. Cédric Chabaudie et Lionel Veillet restent en charge de l'organisation du **Challenge Culinaire du Président de la République Française** et du **Trophée Marcel Le Servot**.*

Les Cuisiniers de la République Française
Association loi 1901 - n°W751207610

Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France
les-cuisiniers-de-la-republique.fr



Romain Besseron

Originaire de Châtelleraut, Romain Besseron, homme discret, à l'image de l'institution qu'il représente et pour laquelle en décembre 2020, il a été promu Chef des Cuisines de l'Hôtel Matignon et du Premier Ministre, est attaché à mettre en lumière la gastronomie française, inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Quotidiennement avec sa brigade d'une trentaine de cuisiniers ils servent 400 couverts et officient à l'élaboration de cocktails, déjeuners et dîners d'Etat.



C'est à 19 ans, en sortant de l'Ecole hôtelière de Poitiers qu'il démarre au château de Perigny, puis au bout de 6 mois il se lance à la découverte de l'aventure Parisienne. Il apprend la rigueur auprès du chef Jean-Yves Ghuého au restaurant Le Montparnasse 25 (1 étoile Michelin), puis rejoint le Ritz Paris (*summum de la cuisine gastronomique de palace*) aux côtés de Guy Legay, Michel Roth et Jean-François Girardins, Meilleurs Ouvriers de France. Il part ensuite pour le restaurant Le relais Louis XII avec le chef Manuel Martinez, Meilleur Ouvrier de France (1 étoile Michelin). En 2000 il intègre le Cinq, le restaurant du Palace George V, aux côtés du Chef Philippe Legendre, avec qui le restaurant obtiendra le graal des 3 étoiles Michelin en seulement 3 années, puis deux ans avec Eric Briffard, tous deux Meilleurs Ouvriers de France également. En 2010, changement de cap, Romain Besseron est recruté par la Maison Fauchon, le traiteur des grands évènements parisiens et étrangers, où il devient vite chef de cuisine. « Une façon de travailler complètement différente, une cuisine de gros volumes, de précision et de qualité, où il restera 7 années. Période pendant laquelle, cet homme de défis, se lancera par passion, dans le monde des concours et remportera en 2016 l'International Cup de cuisine. Il rejoint les cuisines de l'Hôtel Matignon et du Premier Ministre en 2017, adjoint au chef des cuisines puis est promu en décembre 2020, Chef des Cuisines.

Les Cuisiniers de la République Française
Association loi 1901 - n°W751207610

Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France
les-cuisiniers-de-la-republique.fr



Le chef est fier de servir la République, il se considère, comme ses confrères, être les garants de ce savoir-faire unique de représentation de la France dans ce qu'elle a de meilleur.

Thierry Charrier



Le Chef part faire son apprentissage en 1982, dans les cuisines du Mercure Galant (aujourd'hui

Le Macéo) au palais royal. Il part ensuite dans les cuisines du Royal Monceau, près du chef Gabriel Biscay (Un des Meilleurs Ouvriers de France). Il y officie durant deux années.

Fin 1988, C'est à la Truffe noire, que son chef d'apprentissage le fait entrer. Restaurant étoilé, dirigé par le chef Jenny Jacquet. Au bout de 7 mois, il part pour ses obligations militaires. Repéré, il est chargé de s'occuper de la table du nouveau Ministre délégué, dans le deuxième gouvernement Rocard, auprès du Ministre d'État et des Affaires Etrangères, chargé de la Francophonie, Monsieur Alain Decaux, qui est aussi et surtout historien et académicien. Thierry

Charrier continu à faire des extras au quai d'Orsay. Ainsi, après son service militaire, il entre dans les cuisines du quai d'Orsay en 1989, sous la houlette du chef Le Faou. A la retraite, il est remplacé par Jean Sabine, et le chef Thierry Charrier est promu second de cuisine. Ils travailleront 13 ans ensemble. Au départ à la retraite de Jean Sabine, Thierry Charrier prend les rênes cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères. Depuis plus de 12 ans il cuisine pour les différents ministres qui se sont succédés, les invités et tout le personnel du quai d'Orsay.

Chevalier dans l'ordre de la légion d'honneur, et finaliste du concours « un des meilleurs ouvriers de France », par deux fois.

Dans ce Ministère, le service se fait encore à la Française, de l'entrée au dessert. « Je suis un grand défenseur de l'art culinaire, et du service à la française » souligne Thierry Charrier.

Les Cuisiniers de la République Française
Association loi 1901 - n°W751207610

Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France
les-cuisiniers-de-la-republique.fr



A propos des Cuisiniers de la République Française :

L'association Les Cuisiniers de la République française a été créée en 2011 à l'initiative de Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée et Président de l'association à cette époque, sous le haut patronage du président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture. L'association

regroupe les chefs, sous-chefs, cuisiniers et pâtissiers qui officient dans l'ombre des palais d'État, des ministères mais aussi des ambassades à l'étranger.

Valéry Giscard d'Estaing, Jacques Chirac, Nicolas Sarkozy, François Hollande et Emmanuel Macron bénéficient du statut réservé aux présidents de la République et sont membres d'honneur exceptionnels de l'association. L'Association a pour but de promouvoir la gastronomie française et ses savoir-faire dans le monde entier. Les membres peuvent être sollicités par les ambassades ou les instituts français pour intervenir lors de repas de prestige ou dans des écoles, ou sur des causes et événements caritatifs.

L'association organise également des concours de cuisine de prestige :

Le Challenge Culinaire du Président de la République Française : *Ce concours de cuisine s'adresse à tout(e) cuisinier(e) de nationalité française, âgé(e) d'au moins 23 ans le jour du concours. Ce challenge leur permet de confronter leur travail, d'évoluer dans leur métier et de vivre de beaux et bons moments dans l'univers de la compétition culinaire. Le jury du concours est composé exclusivement de Meilleurs Ouvriers de France et est présidé par un chef, trois étoiles et Meilleur Ouvrier de France qui change à chaque édition. Ce concours créé en 2011, a lieu tous les deux ans.*

Les Cuisiniers de la République Française
Association loi 1901 - n°W751207610

Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France
les-cuisiniers-de-la-republique.fr



Le Trophée Marcel Le Servot : Ce concours, créé en 2012, est réservé aux jeunes cuisiniers en formation. Il rend hommage à Marcel Le Servot, grand Chef formateur qui dirigea les cuisines du Palais de l'Élysée de 1968 à 1984. Il est reconduit tous les deux ans, en alternance avec le Challenge Culinaire.

À travers les concours culinaires qu'elle organise, l'association et ses membres s'assurent de la transmission d'un héritage culinaire tout en découvrant les talents de demain

[Plus d'informations : les-cuisiniers-de-la-republique.fr](http://les-cuisiniers-de-la-republique.fr)

Contact Communication :

Cuisiniers.rf@gmail.com

Marie Sauce Conseils : sauce.marie@gmail.com

Les Cuisiniers de la République Française
Association loi 1901 - n°W751207610

Adresse : 55, rue du Faubourg St Honoré – 75008 Paris – France
les-cuisiniers-de-la-republique.fr