

Editorial Editorial Editorial

de José Avillez, une étoile Michelin

Les étoiles Michelin sont, sans aucun doute, les marques de qualité les plus prestigieuses du monde culinaire. Recevoir même un seul macaron est un grand et inoubliable moment d'honneur, de fierté et de joie et ce, pour toute l'équipe. Mais je crois que ce n'est pas un objectif en tant que tel pour la plupart des toques. Il faut beaucoup de travail acharné, de motivation, de dévouement et de sacrifice pour réussir en tant que chef. La nourriture et la cuisine doivent être une passion, une vie entière. A chaque jour son nouveau défi. Il y a des échecs, il y a des risques aussi et il faut rester concentré tout le long du chemin. Une curiosité passionnée et un enthousiasme enfantin nous poussent à aller de l'avant, tout comme le désir d'offrir plus de plaisir en mangeant. La nourriture fait de plus en plus partie de notre mode de vie et les attentes sont de plus en plus élevées. Les gens recherchent des expériences multisensorielles inoubliables. Aujourd'hui, un chef est un cuisinier, un artisan, un entraîneur, un concepteur, un metteur en scène et un éternel apprenti. Et son carburant est l'enthousiasme et l'émoi des clients.

(Texte original rédigé pour Cuiz'in en anglais, traduit par Y. S.)

www.joseavillez.pt/



Photo © Paulo Barata Guerrilla Food Photography.

“Recevoir même un seul macaron est un grand et inoubliable moment d'honneur, de fierté et de joie.”