



**L'Association des Chefs Islandais...** Suivant la tendance de leur contre-parties Nordiques, les chefs Islandais ont beaucoup réalisés au niveau international, autant en compétition que dans leur implication dans la Fédération Mondiale des Sociétés de Cuisiniers (WACS). En effet, cet organisme de chefs, provenant d'un des plus petits pays au monde, a démontré au cours des dernières années, que distinction et réalisation ne proviennent pas toujours du pouvoir, de la richesse et de l'influence, mais vont main en main avec la passion, l'éducation et plus important encore, la camaraderie.

**C'est avec la détermination de partager ces valeurs que l'Association des Chefs Islandais annonce sa candidature au Comité Exécutif de WACS pour 2008.**

**Notre vision...** Nous croyons en une WACS qui joue un véritable rôle phare pour les chefs du globe et qui est consciencieusement dévouée à l'appel de ses membres. Le défi auquel nous faisons face maintenant est de réussir à se concentrer sur les plus grandes difficultés de notre industrie: La prochaine génération de chefs doit devenir pour WACS un plus grand point focal. Une telle direction aiderait à émanciper et appuyer les jeunes chefs à prendre des initiatives qui seront favorables pour eux, mais aussi pour le future de l'industrie. Autres difficultés importantes concernent l'expansion du réseau de chefs existant pour qu'il puisse attirer de nouveaux membres et aider à rejoindre les membres existants. Nous croyons que l'access à l'information et aux ressources de développement pour tous les pays membres est crucial à cet aboutissement.

**L'équipe...** Chaque personne appartenant à l'équipe que nous avons réuni est arrivé à de grands succès au niveau personnel à l'aide d'une éthique au travail saine ainsi qu'un engagement constant avec ses collègues culinaires. Chacun croit qu'investir du temps et de l'énergie dans la vie des autres est nécessaire pour le profit de l'industrie. Il nous fait un grand plaisir de vous les présenter ici.





## Gissur Gudmundsson est notre candidat pour la Présidence

Actuellement un membre du conseil d'administration de WACS, il a le privilège et l'honneur de servir depuis 2004 en tant que Directeur Continental pour les pays membres de WACS de l'Europe-Nord. Chef Gudmundsson a aussi tenu plusieurs postes de leadership au sein d'associations culinaires. En 2000, il fut désigné Président de l'Association des Chefs Islandais; un poste qu'il a tenu jusqu'en 2006. En 2003, Chef Gudmundsson fut élu Président de la Fédération des Chefs de Cuisine Nordique. Il se retira de ce poste en mai 2007.

Maître Cuisinier depuis 1989, il reste très impliqué à tous les niveaux de la profession culinaire: Directeur pour la seule école d'art culinaire privée en Islande de 1995 à 1997, ensuite Directeur de Promotion pour les candidats Islandais au Bocuse d'Or depuis 1999 et une forte affiliation avec plusieurs des équipes culinaires des pays Nordiques en plus de l'équipe Islandaise. Il est aussi estimé en tant que juge de compétitions au niveau international.

En dépit de tout ceci, Chef Gudmundsson est un restaurateur accompli. Gardant les mains au four entre ses multiples voyages, il est le Propriétaire-Chef du restaurant Geysir à Oslo en Norvège de 1989 à 1993 et aujourd'hui, du restaurant Tveir Fiskar dans le vieux port de Reykjavik en Islande.

## Hilmar B. Jonsson est notre candidat pour la Vice-Présidence

Depuis 1992, Chef Hilmar B. Jonsson est Chef corporatif pour Icelandic® USA. Avant 1992, Chef Jonsson a travaillé considérablement avec le Conseil Islandais des Exports à l'extérieur du pays et durant les années 80 et 90, il préparait la majorité des banquets offerts par l'ancienne Présidente de l'Islande, Vigdis Finnbogadottir.

Chef Jonsson a aussi tenu des postes de direction durant sa carrière comme chef. De 1986 à 1992, il fut Président de l'Association des Chefs Islandais et depuis 1987, il est Bailli Délégué d'Islande au sein de la Chaîne des Rôtisseurs. Chef Jonsson est aussi membre du Club des Chefs des Chefs; le seul membre Islandais.

En 1981, Chef Jonsson, avec sa femme Elin, créent Gestgjafinn, le seul magazine gourmet en Islande. En 1987, ils vendent Gestgjafinn pour dévouer plus de temps à leur école culinaire, Matreidsluskolinn okkar, qu'ils dirigent pendant 3 ans et ont depuis vendu.

Chef Jonsson a reçu l'Ordre du Service d'Honneur du Président de l'Islande, du Président de la Finlande, du Roi d'Espagne ainsi que de la Reine d'Angleterre. Il a aussi obtenu le Cordon Rouge, remis par la Fédération des Chefs de Cuisine Nordique, le Cordon Bleu remis par l'Association des Chefs Islandais et une médaille d'or gagnée en compétition internationale à Copenhague, au Danemark. Chef Hilmar B. Jonsson est Maître Cuisinier depuis 1969.



## Helgi Einarsson est notre candidat pour le Secrétariat Général

Helgi Einarsson est Directeur Général pour une entreprise appelée Dreifing; un des grossistes et distributeurs d'aliments et de produits jetables pour l'industrie alimentaire les plus importants en Islande. Les fournisseurs de Dreifing comprennent plusieurs des plus grandes companies alimentaires internationales d'Europe et d'Amérique, ainsi que McCain Canada, avec qui ils ont un partenariat depuis plus de 35 ans. Chef Einarsson est aussi, présentement, un membre du conseil administratif de Meat Bank, un des leader parmi les entreprises de distribution de viandes sur le marché en Islande.

Chef Einarsson était un membre du comité exécutif pour l'Association des Chefs Islandais de 2004 à 2007, d'abord comme Trésorier et ensuite comme Vice-Président. Il est allé au Culinary Institute of America de 1986 à 1988 et termine avec la mention Honors un Diplôme d'études d'Associé Occupationnel (A.O.S. ou Associate in Occupational Studies) en Arts Culinaires. Il travail à temps partiel durant ses études en externat au Hilton Fontaine Bleu à Miami Beach en Floride et chez Maxim's, le restaurant du Westchester Country Club à Rye, New York. Chef Einarsson poursuit ensuite ses études à l'École Culinaire d'Islande et termine en 2002 avec un diplôme de Maître Cuisinier.