

**Finale du concours MOF Cuisine-  
Gastronomie - Dominique Pépin :  
« Je n'ai pas dit mon dernier mot  
! »**



**Sur 650 candidats au départ, 28 étaient attendus pour participer à la Finale du Concours « Un des**

**Meilleurs Ouvriers de France » pour la classe « cuisine-gastronomie » qui se déroulait au lycée hôtelier du Touquet (62) les 21 et 22 novembre 2018, sous la présidence d'Alain Ducasse et de ses 3 vice-présidents Jacques Maximin, Christophe Quantin et Michel Roth.**

**Dominique Pépin, 53 ans, second du restaurant 2\* des Hauts de Loire à Onzain (41), faisait partie des finalistes, mais n'a pas décroché le fameux col bleu-blanc-rouge malgré un entraînement intensif depuis l'annonce des sujets le 7 novembre 2018. Seuls 7 candidats sur les 28 ont obtenu la note supérieure ou égale à 16/20.**

**Mais le talentueux et discret candidat du Loir-et-Cher ne regrette aucunement cette première participation: « J'ai envoyé toutes mes assiettes dans le temps qui m'était imparti, je suis ravi d'avoir vécu ce moment incroyable, et suis prêt à recommencer dès demain ! »**

**Pour son chef Rémy Giraud, « c'est malgré tout une grande victoire, et une immense fierté de l'avoir accompagné dans cette course folle ».**

**Retour sur les préparatifs avant le jour J.**



Dominique Pépin en finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » le 22 novembre 2018 ©Hauts de Loire

Originaire du Loir et Cher, **Dominique Pépin** a suivi sa formation au **Lycée**

**Hôtelier de Blois** (41).

Il a commencé à travailler aux côtés de **Rémy Giraud**, chef doublement étoilé des **Hauts de Loire** à Onzain (41) en 1986, en qualité de commis de cuisine.

**Dominique Pépin** n'avait jamais participé au concours MOF Cuisine-Gastronomie, ses collègues l'ayant inscrit en secret aux épreuves 2018, à sa grande surprise.

« C'est la première fois qu'un membre de ma brigade concourait, je n'y ai moi-même jamais participé par manque de temps » confie **Rémy Giraud**.

## **A PROPOS DU CONCOURS**

Organisé pour la première fois en 1925, le concours **Un des Meilleurs Ouvriers de France** évalue la dextérité, les connaissances des techniques modernes et traditionnelles, le savoir-faire et la créativité des candidats dans plus de 200 métiers manuels.

Il est organisé périodiquement (tous les 3 à 4 ans) par le **COET** (Comité d'organisation des expositions du travail) qui délivre, sous l'égide du **Ministère de l'Education nationale**, le diplôme **Un des Meilleurs Ouvriers de France** à chaque promotion.

### **SUJETS DE L'EPREUVE FINALE CUISINE-GASTRONOMIE 2018**

En tendant vers l'excellence technique, avec l'aide de deux commis fournis par le centre de concours du Touquet, les candidats devaient réaliser dans le temps imparti (5h) les productions suivantes :

**- Plat n°1: Huit pavés de lieu jaune et huit petits « Parmentier » de homard**

☒

**- Plat n°2 : Trilogie d'un lièvre entier, cuisiné de « trois façons », trois garnitures fruits-légumes**

☒

**- Plat n°3 : Pavlova et aspic de fruits frais, crème au citron**

# LES ENTRAÎNEMENTS

Afin de préparer au mieux cette finale, **Dominique Pépin** s'est entouré d'une équipe de « coachs » de première catégorie : son chef **Rémy Giraud**, ses collègues **Jean-François Beaudoin**, **Cédric Noël**, **Benoît Begasse** et **Kilian Roche**, mais aussi de **Jean-Marc Molveaux**, chef 1\* de l'**Orangerie du Château** à Blois (41), **Pascal Chaupitre**, chef 1\* du restaurant **Le Cercle** à Bourges (18), de **Florian Brzenczek**, professeur au **Lycée Hôtelier de Blois** (41), **Georges Pouvel** et **Gérard Fauvin**, anciens professeurs de cuisine de **Dominique Pépin** ...

Dès l'énoncé des plats le 7 novembre 2018, l'équipe s'est réunie à l'école de cuisine du domaine des **Hauts de Loire**, « **L'Arts des Mets** », ainsi qu'au **Lycée Hôtelier de Blois**, pour trois concours « blancs » avec la préparation des trois plats imposés pendant 5h.



Pascal Chaupitre, Cédric Noël, Jean-François Beaudoin, Remy Giraud, Georges Pouvel, Jean-Marc Molveaux et Gérard Fauvin ©Clémentine Chauveau




Dominique Pépin, Florian Brzenczek et Jean-Marc Molveaux ©Clémentine Chauveau



Pour l'entrée, les **huit pavés de lieu jaune et huit petits Parmentier de homard**, les chefs soulignaient différents points :

- apporter des poissons entiers et lever les filets sur place pour plus de fraîcheur, et pour montrer au jury la technicité de découpe de **Dominique Pépin**
- éviter que l'endive qui barde les filets de lieu ne rende trop d'eau
- garder de la brillance avec un rendu « glacé » grâce à un passage rapide à la salamandre
- bien voir toutes les couches nettes à la découpe

réaliser une purée de pomme de terre pour le Parmentier: « les choses les plus simples peuvent être les plus compliquées » selon le chef étoilé **Jean- Marc**

**Molveaux. Georges Pouvel**, chef retraité et ami proche de **Joël Robuchon**, conseillait à juste titre de beurrer la pulpe des pommes de terre avant de les écraser car « le beurre fixe les saveurs » et de détendre au lait et à la crème bouillants. « Je recommande aussi une cuisson au four, avec la peau sur lit de gros sel, pour davantage de goût et de caractère »



Filet de lieu jaune bardé de feuilles d'endive blanche ©Rémy Giraud



Endives glacées et brillantes ©Rémy Giraud

Pour la **trilogie de lièvre entier cuisiné de trois façons avec ses trois garnitures de légumes**, les chefs ont tous relevé la grande technicité du plat :

- les saveurs de la farce façon « lièvre à la royale » avec le choix de **Dominique Pépin** d'y apporter des cèpes caramélisés, du foie gras et du lard de Colonnata notamment
- la cuisson délicate sans trop dessécher la farce dans le coffre, avec recommandation générale d'arroser souvent à faible température
- la cuisson bleue du râble
- le calibrage des légumes d'accompagnement : palets de butternut et « boules de ping-pong » de betteraves

Pour le choix d'un lièvre de qualité, **Rémy Giraud** a délivré une astuce qu'aucun chef présent ne connaissait : « il suffit de déchirer l'oreille de l'animal pour vérifier sa jeunesse et sa tendreté; si l'oreille ne se déchire pas facilement, le lièvre n'est pas bon »



Dominique Pépin ©Clémentine Chauveau



Test du lièvre ©Clémentine Chauveau



Trio de légumes: bille de betterave, palet de butternut et petit gâteau de chou romanesco ©Rémy Giraud

Le dessert **pavlova et aspic de fruits frais, crème au citron** a quant à lui soulevé de nombreux doutes pour le candidat et ses acolytes :

- quelle variété de citron choisir pour la crème ?
- quelle sorte de meringue, française ou italienne ?
- utilisation d'un moule ou d'un cercle ? (une pavlova se réalise généralement à la poche à douille mais dans l'intitulé il était demandé d'apporter un moule de 20cm de diamètre et 6cm de hauteur, difficile à se procurer)
- choix d'un alcool pour la macération des fruits: Cognac ? Limoncello ?

Afin de résoudre toutes ces problématiques, l'équipe n'a pas hésité à solliciter davantage de chefs pour leurs conseils avisés.

**Rémy Giraud** a par exemple contacté le Meilleur Pâtissier du Monde 2003 et Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie 2007 **Angelo Musa** pour la question du dessert, s'est fait livrer quelques produits par ses meilleurs fournisseurs (cèpes de Sologne, lièvre de Beauce, lieu de Lorient, agrumes japonais de variété kabosu, betteraves du maraîcher tourangeau **Eric Roy**...)



Découpe des fruits exotiques pour la pavlova ©Clémentine Chauveau



Décor de la pavlova ©Rémy Giraud



Dominique Pépin et Jean-François Beaudoin ©Clémentine Chauveau



Les collègues du restaurant 2\* Les Hauts de Loire ©Clémentine Chauveau

**Dominique Pépin** peut s'enorgueillir d'avoir réalisé de superbes essais avant l'épreuve finale, notamment sur le décor du dessert: l'aspic au coeur de la pavlova était magnifié par un marbrage de fruits exotiques, avec des couleurs et un

graphisme remarquables. Notons que le cuisinier est aussi aquarelliste et peintre sur soie, un atout majeur pour l'esthétisme de ses assiettes, et la précision des détails.

Le jour J, **Dominique Pépin** a réussi à gérer son temps et son stress, en envoyant tous les plats dans les délais imposés, en restant calme et déterminé. Le jury l'a d'ailleurs félicité pour son lièvre en trois cuissons. « J'ai eu un problème sur ma meringue qui a basculé dans le four au moment de la cuire, et qui était légèrement fendue. Mais je l'ai quand même présentée dans les temps » explique le candidat.

« Je ne regrette pas du tout d'avoir participé, ce fût une magnifique expérience humaine et professionnelle. J'ai été porté par mes collègues et mes proches, par le jury qui reste bienveillant, notamment **Jacques Maximin**. Je tiens aussi à remercier les deux commis du Touquet qui m'ont bien aidé durant l'épreuve, et à souligner l'organisation remarquable de ce concours. Je suis prêt à recommencer ! »

Pour **Rémy Giraud** « Dominique a toutes les qualités d'un Meilleur Ouvrier de France, grâce à sa maîtrise technique, son humilité, sa pédagogie, et son calme. C'est déjà une victoire d'être arrivé si loin dans le concours pour cette première participation ».

**Par Clémentine Chauveau**

**Crédit photo ©Clémentine Chauveau et ©Rémy Giraud**

## **RELIRE**

7 nouveaux lauréats au titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine

Dominique Pépin, du restaurant 2\* Les Hauts de Loire (41), en finale des MOF « Cuisine-Gastronomie »

Découvrez la liste 28 finalistes du MOF « CUISINE - GASTRONOMIE »

Ouverture d'un Bistrot au Domaine des Hauts de Loire

Le céleri rave d'Eric Roy en croûte feuilletée par le chef 2\* Rémy Giraud.



Le Domaine des Hauts de Loire, table doublement étoilée, recrute.

Le Domaine des Hauts de Loire à Onzain classé parmi les meilleurs tables du monde 2018

La Beuchelle Tourangelle par Rémy Giraud, chef 2\* Domaine des Hauts de Loire à Onzain

Comment préparer son foie gras, avec Rémy Giraud, 2\* Domaine des Hauts de Loire

Rémy Giraud : » Le légume est tout aussi important qu'une viande ou un poisson... »