



## **Finale régionale du concours Meilleur Apprenti Cuisinier de France 2018**

**Mardi 13 novembre 2018 se tenait la finale régionale du concours « Meilleur Apprenti cuisinier de France » organisé par l'association « Maîtres Cuisiniers de France » représentée par Didier Edon au CFA Tours Alternance Formation (37).**

**Huit candidats d'écoles hôtelières du Val de Loire se sont affrontés durant les 4h30 d'épreuves, en présentant 3 plats imposés au**

## jury.

**C'est Valentin Jurevievz, en 1ère année BP au CFA de Tours, qui représentera le Centre Val de Loire à la finale nationale à Paris en janvier 2019.**



Les huit candidats pour la finale régionale Centre Val de Loire ©Clémentine Chauveau

**Didier Edon**, chef 1\* des Hautes Roches à Rochecorbon (37), et président régional Centre Val de Loire des **Maîtres Cuisiniers de France** depuis 2015, est fier d'avoir organisé une nouvelle fois ce concours afin de valoriser le travail des jeunes en cuisine: » Ce concours leur permet de construire leur avenir, de créer des liens avec des chefs qui seront leurs futurs employeurs potentiels »

### LE JURY :

- **Frédéric Arnault**, chef de La Maison Tourangelle à Savonnières
- **Olivier Arlot**, chef de L'Atelier d'Olivier Arlot à St-Cyr-sur-Loire, le Bistro Arlot à Joué-les-Tours et O&A à Tours
- **Henri Leclerc**, chef de La Maison des Halles à Tours
- **Régis Guilpain**, chef au Château de Beauvois à St Etienne-de-Chigny
- **Alain Couturier**, chef retraité de La Roche Leroy à Tours
- **Jean-Clause Rigollet**, chef retraité du Plaisir Gourmand à Chinon
- **René Pommier**, chef retraité de La Lanterne à Rochecorbon
- **Francis Maignaut**, ex-chef du Château d'Artigny et enseignant au CFA de Tours
- **Bruno Rochereau**, conseiller culinaire Métro Tours



Le jury (de gauche à droite) : Jean-Claude Rigollet, Régis Guilpain, Bruno Rochereau, Didier Edon, Olivier Arlot, Henri Leclerc, Alain Couturier, René Pommier, Frédéric Arnault ©Clémentine Chauveau

### LES CANDIDATS :

- **Anthony Fossard**, lycée Jacques-Coeur de Bourges (18)

- **Delphine Desoeuvre**, lycée Hôtelier de l'Orléanais (45)
- **Pacôme Debono**, lycée Albert Bayet de Tours (37)
- **Clément Micheau**, lycée Albert Bayet de Tours (37)
- **Martin Morette**, lycée Albert Bayet de Tours (37)
- **Julie Merauger**, lycée Hôtelier de l'Orléanais (45)
- **Alexis Jarrige**, lycée des Métiers de L'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire à Blois (41)
- **Valentin Jurevievz**, CFA Tours Alternance Formation (37)



Valentin Jurevievz en préparation de son plat ©Clémentine Chauveau



Didier Edon et Frédéric Arnault ©Clémentine Chauveau



Delphine Desoeuvre du lycée Jacques Coeur de Bourges ©Clémentine Chauveau



René Pommier, Alain Couturier, Francis Maignaut et Frédéric Arnault  
©Clémentine Chauveau



Clément Micheau du lycée Albert Bayet ©Clémentine Chauveau

## **LES PLATS IMPOSÉS :**

- Omelette aux foies de volaille
- Suprême de pintade fermière farci et cuit en habit vert, sauce Noilly Prat, et pomponette de chou farci et braisé, palet de navet confit.
- Riz à l'Impératrice et aux poires

« Cette année les élèves doivent présenter les recettes en plat et non à l'assiette » explique **Didier Edon**.

« L'omelette peut paraître simple mais c'est une vraie recette technique, qui était

d'ailleurs demandée cette année pour les qualificatives du concours de Meilleur Ouvrier de France Cuisinier » ajoute-t-il.

« Ce sont des recettes issues de la cuisine d'**Auguste Escoffier**, père de la gastronomie française » complète **Alain Couturier**, ancien chef étoilé de **La Roche Leroy** à Tours et membre des **Maîtres Cuisiniers de France**.



Omelette aux foies de volaille ©Clémentine Chauveau



Suprême de pintade fermière farci et cuit en habit vert, sauce Noilly Prat, et pompettes de chou farci et braisé, palet de navet confit ©Clémentine Chauveau



Riz à l'Impératrice et aux poires ©Clémentine Chauveau



Alain Couturier et Olivier Arlot ©Clémentine Chauveau



Olivier Arlot et Didier Edon ©Clémentine Chauveau



Régis Guilpain ©Clémentine Chauveau



Henri Leclerc et Alain Couturier ©Clémentine Chauveau

## **LES LAURÉATS :**

Le gagnant **Valentin Jurevievz**, en 1ère année BP au CFA Tours-AlternanceFormation et apprenti au restaurant L'Escapade à Tours, confie s'être bien entraîné avec son professeur **Sébastien Boulay** et son chef **Gilles Hémard**.

« J'aime bien travailler les volailles et par chance il y en avait dans l'entrée et le plat principal. Il a fallu surtout réussir à gérer mon stress » nous confie-t-il.

Même si le goût et la présentation des plats comptaient principalement dans la notation, le jury a été sensible au comportement des participants face à leurs plans de travail. » C'est sur ce point que nous avons tranché, avec le choix de ce candidat discret, soigneux et régulier » explique le chef de La Maison Tourangelle **Frédéric Arnault**.

Une place de suppléant a été accordée à **Alexis Jarrige**, en terminale Bac Pro au lycée des Métiers de L'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire à Blois. Le jeune homme qui a déjà effectué des stages chez **Christophe Hay**, **Rémy Giraud** et **Guillaume Gomez**, a également relevé l'attention du jury pour la qualité de son travail et de son attitude en cuisine.

La finale nationale se déroulera en début d'année 2019 à l'école **Ferrandi** à Paris (75).



Le lauréat Valentin Jureviev qui reçoit l'unanimité face au jury ©Clémentine Chauveau



Didier Edon et Valentin Jureviev ©Clémentine Chauveau



Didier Edon entouré du lauréat Valentin Jureviev (à gauche) et de son suppléant Alexis Jarrige (à droite) ©Clémentine Chauveau

## A PROPOS DES MAITRES CUISINIERS DE FRANCE



Les Maîtres Cuisiniers de France en région Centre Val de Loire (de gauche à

droite) : René Pommier, Régis Guilpain, Alain Couturier, le président régional Didier Edon, et Jean-Claude Rigollet ©Clémentine Chauveau

Fondée en 1951 par **Armand Froissand**, l'association est aujourd'hui présidée au niveau international par le restaurateur lyonnais **Christian Tetedoie**

La devise des Maîtres Cuisiniers de France : » Maintenir, diffuser l'art culinaire français, encourager à l'apprentissage de la cuisine et aider au développement professionnel »

En Centre Val de Loire, l'association regroupe:

- **Didier Edon** Les hautes Roches (37)
- **Christophe Hay** La Maison d'à Côté (41)
- **Régis Guilpain** Château de Beauvois (37)
- **Pascal Bouvier** Au Coin des Halles (37)
- **Jean-Jacques Daumy** La Cognette (36)
- **Christophe Chauveau** Le Jardin Gourmand (36)

[www.maitrescuisiniersdefrance.com](http://www.maitrescuisiniersdefrance.com)

**Clémentine Chauveau**

**Crédit photo Clémentine Chauveau**

Retrouvez les [recettes du concours Meilleur Apprenti de France Cuisine 2018](#).

## RELIRE

[Albert Guillegault représentera la région Centre Val de Loire au concours du meilleur apprenti cuisinier de France \(MAF\)](#)

[Meilleurs Cuisiniers de France : Arthur Auguy \(Ferrandi, Paris\) lauréat du MAF 2016](#)

[Le lauréat du concours MAF Région Centre Val de Loire est Auxerrois](#)

[Didier Edon, Maître Cuisinier de France « les chefs doivent désormais s'adapter à l'image que les jeunes ont du métier et qui n'est pas forcément la leur »](#)

[2e sélection région Centre du Meilleur Apprenti cuisinier de France à Tours](#)

[Régis Marcon: la valeur de l'exemplarité...](#)

---



## **Jean-Luc Fèvre sublime le terroir à l'Aigle d'Or**

**Depuis 1986, Jean-Luc Fèvre régale les fines**

**bouches à sa table l'Aigle d'Or à Azay-le-Rideau (37). Sa cuisine traditionnelle gastronomique est revisitée au fil des saisons et des produits du terroir. Maître Restaurateur et membre de la Touraine Gourmande, ce cuisinier autodidacte de talent décroche incontestablement « l'or » pour son établissement ...**



Jean-Luc Fèvre ©Clémentine Chauveau

Originaire de Cravant-les-coteaux en Touraine, **Jean-Luc Fèvre** se forme à l'école hôtelière à Tours et au Touquet. Il rencontre son épouse **Ghislaine Fèvre** à Azay-le-Rideau, où il est chef de rang au restaurant **Le Grand Monarque**. Ils travaillent ensemble en salle dans cet établissement réputé et achètent leur premier restaurant en septembre 1985.

Après quelques travaux **L'Aigle d'Or** ouvre ses portes le 1er janvier 1986. « Nous avons trouvé ce nom grâce au blason de la ville d'Azay-le-Rideau qui représente trois aigles d'or » explique Jean-Luc Fèvre.



L'Aigle d'Or ©Clémentine Chauveau

Après avoir été Maître d'Hôtel au **Château d'Artigny** à Montbazou, Jean-Luc Fèvre se lance donc derrière les fourneaux, accompagné par son épouse en salle. « J'ai toujours su que je voulais travailler en cuisine, mais ma famille m'a plutôt recommandé la salle pour préserver ma santé, car j'étais très asthmatique » confie Jean-Luc Fèvre.

Fort de sa passion et de sa volonté de cuisiner, Jean-Luc Fèvre réalise donc son rêve et réussit à créer des assiettes savoureuses et raffinées. Et en salle Ghislaine Fèvre apporte son savoir-faire professionnel pour l'accueil et le service.





Salle ©Clémentine Chauveau

Jean-Luc Fèvre est membre de l'association **Touraine Gourmande** depuis 1988 et obtient le titre de **Maître Restaurateur** en 2009.

« Cela me semble naturel de cuisiner des produits frais de saison et locaux » explique-t-il.

À la carte vous pourrez en effet découvrir une blanquette de sandre au vin d'Azay ou un foie gras de canard maison à la poire tapée de Rivarennnes.



Filet de pintade aux ris de veau et girolles ©L'Aigle d'Or

Le chef autodidacte, qui adore travailler les produits de la mer, propose des poissons frais du marché, comme son rôti de lotte aux moules de Bouchot et salicornes. « J'aime la cuisine traditionnelle, les sauces au beurre, il n'y a que ça de vrai! », s'amuse Jean-Luc Fèvre. Mais cette cuisine de terroir est revisitée avec finesse.

La carte est renouvelée quatre à cinq fois par an pour mettre en avant les produits de saison.



Jean-Luc Fèvre présente la carte des vins ©Clémentine Chauveau

Les viandes proviennent de la boucherie voisine, le pain d'une boulangerie d'Azay-le-rideau également, les légumes de petits producteurs locaux, les fromages de chèvre de Crissay-sur-Manse... La clientèle locale se délecte donc d'une cuisine issue de produits de qualité, et les touristes de passage peuvent découvrir les saveurs régionales dans l'assiette.

La carte des vins impressionnante ressemble à un vieux grimoire, livre de magie qui répertorie pas moins de 380 références, dont 200 en Val de Loire. Et les bouteilles proposées datent de 1949 à nos jours; de quoi émerveiller les amateurs.



Terrasse ©L'Aigle d'Or

L'été une agréable terrasse fleurie offre une capacité de quarante couverts.

**Par Clémentine Chauveau**

**Photos Clémentine Chauveau et l'Aigle d'Or**

**L'Aigle d'Or**

10 avenue Adélaïde Riché

37190 Azay-le-Rideau

02 47 45 24 58

[www.laigle-dor.fr/](http://www.laigle-dor.fr/)

## **RECETTE**

[Recette Filet de pintade fermière aux ris de veau et girolles](#)

---



# Banh Bao tourangeaux par Henri Leclerc et Frédéric Pottier

**A l'occasion de la 16ème édition de Vitiloire à Tours les 26 et 27 mai 2018, des chefs locaux ont proposé de revisiter les produits phares de Touraine autour de recettes inédites. Porc Roi Rose, chèvre ou encore asperges du terroir ont été mis à l'honneur. Les chefs ont dévoilé leurs astuces, tours de main en présentant leurs recettes au public.**



Banh Bao tourangeaux ©La Maison des Halles

Le chef de **La Maison des Halles** à Tours (37), **Henri Leclerc**, et son second **Frédéric Pottier**, proposent ici une recette mêlant la street-food asiatique et les produits traditionnels tourangeaux.

## Ingrédients

☐☐Pour la pâte:☐

25 cl Lait entier

50g Sucre

1 sachet Levure de boulanger

250g farine de blé

50g farine de riz

50g fécule de maïs

50g beurre fondu

Pour la farce :

1 beau Sainte Maure bien crémeux de chez votre fromager

12 tranches de 15g de Rillons Roi Rose passées au fumoir

3 oignons

Une noix de beurre

15 cl de vieux vin moelleux de la région

Sel/poivre du moulin



La présentatrice Virginie Charreau avec Céline Arnaud, propriétaire de la Maison des Halles, et Frédéric Pottier ©Clémentine Chauveau

## Préparation

### □□La pâte des Banh Bao :

Commencez votre recette en faisant tiédir le lait. Versez-le dans un saladier et ajoutez-y le sucre et la levure en mélangeant. Ajoutez ensuite les farines et la féculé avant de laisser reposer 30 minutes. □Ajoutez le beurre et mélangez afin d'obtenir une pâte homogène. Couvrez et laissez reposer de nouveau pendant 2 heures.

### □□La farce :

Faites fondre la noix de beurre et faites suer délicatement les oignons préalablement ciselés. Quand ils sont bien compotés, déglacez avec le vieux vin moelleux et laissez les colorer légèrement.

Salez, poivrez et laissez refroidir.

Détaillez 12 tranches de Sainte Maure d'environ 30g et 12 tranches de rillons fumés (15g).

Divisez la pâte en 12 petites boules (environ 60g)

Étalez ces petites boules à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en disques d'environ 15 cm de diamètre.

Déposez au centre des disques une tranche de Sainte Maure, environ 15g de fondue d'oignons et un morceau de rillon fumé.

Remontez la pâte vers le centre du disque pour enfermer la farce, en pinçant la pâte et en tournant légèrement autour de la brioche pour réunir tous les bords en pointe. La brioche doit être bien ronde et homogène.

### La cuisson :

Placez vos brioches Bao dans un panier vapeur garni de papier sulfurisé, lui-même déposé au-dessus d'un bain d'eau vinaigrée bouillante, et laissez cuire environ 20 minutes. Attention à ne pas trop les serrer, elles vont gonfler à la cuisson ! Si vous n'avez pas de panier vapeur un cuiseur vapeur fera très bien l'affaire.

Dégustez sans attendre avec une petite salade de légumes croquants à la vinaigrette Thaï (sauce soja, coriandre, citronnelle, citron vert, sésame...)



Frédéric Pottier et Céline Arnaud ©Clémentine Chauveau



Dégustation du banh bao ©Clémentine Chauveau

### **La Maison des Halles**

19 Place Halles

37000 Tours

02 47 39 96 90

## **RELIRE**

[16ème édition de Vitiloire à Tours les 26 et 27 mai 2018.](#)

[Crèmeux de topinambour et St Jacques, chips de Pata Negra, truffes de Touraine d'Henri Leclerc.](#)

[En cuisine avec Henri Leclerc et son équipe à La Maison des Halles](#)

[La tarte au citron, revisitée par Henri Leclerc, chef de La Maison des Halles à Tours](#)

[Henri Leclerc, La Maison des Halles « En cuisine ce que l'on fait... »](#)

[Dos de cerf sauce Grand Veneur](#)

[Un menu en images à La Maison des Halles](#)

---



## **Le tourangeau Yoann Gregory en finale des MOF Maître d'Hôtel**

**Le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France Maître d'hôtel du service et des arts de la table » se déroule les 7 et 8 novembre 2018 à l'hôtel Barrière de Deauville (14).**

**Le directeur du restaurant Yam'Tcha à Paris, Yoann Gregory, tourangeau d'origine, fait partie des 11 finalistes.**



Yoann Gregory ©Magazine Le Chef

**Yoann Gregory** est originaire de Saint Avertin (37) , et a passé un bac

technologique hôtellerie-restauration au **lycée d'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire** à Blois (41)

Il dirige aujourd'hui le restaurant parisien **Yam'Tcha** après avoir travaillé en Touraine aux côtés de **Rémy Giraudau Domaine des Hauts de Loire** (41) comme demi-chef de rang en 2004 et d'**Olivier Arlot** à **La Chancelière** à Montbazou (37) comme directeur de restaurant de 2012 à 2013.

Le sujet de la finale 2018 du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France maître d'hôtel du service et des arts de la table » vise la modernisation du métier. Pour préparer les candidats au titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » à l'évolution de leur métier, les sujets de l'épreuve finale s'articulent autour du chef-d'œuvre : « La production de service d'un dessert ».

Ce chef-d'œuvre représente la synthèse des compétences commerciales et techniques d'un service en salle.

Le Jury attend des candidats leur capacité à magnifier cet instant du repas par une finition et une relation client personnalisées.

Plutôt que d'attendre la réalisation d'un service classique, le jury souhaite être surpris par les candidats dans leurs choix du service de ce dessert et le soin qu'ils apporteront pour concevoir une expérience nouvelle, capable de créer de l'émotion dans le regard du client.



Le maître d'hôtel est porteur de l'image de son entreprise, il doit aussi maîtriser les techniques de communication qui la valorisent, c'est la raison d'être de l'épreuve « exposer son travail dans une capsule vidéo » qui permettra de matérialiser sa prestation éphémère et démontrera sa maîtrise d'une nouvelle compétence que l'on voit éclore sur les réseaux sociaux.

Pour préparer les futurs lauréats « Un des Meilleurs Ouvriers de France » à des situations auxquelles ils pourraient être confrontés, les candidats seront mis en situation d'une « interview en anglais avec la presse internationale ».

Pour valoriser leur métier et le rendre attractif auprès des jeunes en recherche d'une orientation, les candidats auront à « former les commis pour les inclure dans leur scénographie du service ».

Lors de l'épreuve du Grand Oral, les candidats devront soutenir un dossier portant sur « l'exploitation des apports de la digitalisation dans les pratiques



quotidiennes du métier ».

Le délai supplémentaire accordé aux finalistes, pour préparer cette conception contemporaine des épreuves doit permettre aux candidats de relever le défi de toute une profession face aux évolutions technologiques.

## RELIRE

[8/11/2018 : découvrez les 6 Lauréats du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France Maître d'hôtel du service et des arts de la table »](#)

[Les 11 finalistes du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France Maître d'hôtel du service et des arts de la table »](#)



# Akrame Benallal en Touraine pour les Automnales de la Gastronomie.

**A l'occasion de la 4ème édition des Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine, le chef doublement étoilé Akrame Benallal a créé un menu servi au restaurant d'application du CFA Tours-Alternance-Formation le mardi 16 octobre 2018.**

**Les élèves apprentis en 2ème année Brevet professionnel Cuisine, Brevet professionnel Restauration et Mention sommellerie ont eu la chance de travailler aux côtés du chef originaire de Tours, et avec son chef exécutif Matthieu Pirola.**

Akrame Benallal est le parrain de cette édition 2018, avec Rémy Giraud, chef 2\* à Onzain (41)

Une trentaine de chefs tourangeaux participent à la manifestation jusqu'au 29 octobre, en concoctant des repas gastronomiques seuls ou en duo, accompagnés par les apprentis de lycées hôteliers du Val de Loire.



Akrame Benallal ©Clémentine Chauveau

C'est avec émotion que le chef **Akrame Benallal** s'est retrouvé mardi 16 octobre 2018 au sein du CFA de Tours (37), où il avait été formé avant d'ouvrir son restaurant en 2005 place de la Résistance à Tours, l'**Atelier d'Akrame** (N. B. le CFA se trouvait à St Cyr-sur-Loire à l'époque)

Il s'installe ensuite à Paris en 2011 et y décroche sa première étoile, un an après

son ouverture. En 2014, **Akrame Benallal** obtient à seulement 32 ans une seconde étoile au guide Michelin. Cette nouvelle distinction récompense une cuisine créative et goûteuse, d'une haute technicité et respectueuse des produits. Le charismatique **Akrame Benallal** est un chef-entrepreneur à la tête de 14 établissements à Paris et à l'étranger, avec 200 salariés travaillant pour ses concepts. Accessible et disponible, il garde malgré tout l'envie de transmettre sa passion et de rendre hommage à sa Touraine d'origine.

« Ma maman vit toujours à Tours et je reviens régulièrement, je garde un lien très fort avec cette ville » explique-t-il.

Le chef prend d'ailleurs plaisir à cuisiner les produits tourangeaux à la carte de ses nombreuses adresses: « Je travaille toujours avec la truffe de Marigny-Marmande, le pigeon de Racan, l'anguille de Loire... Et j'adore les vins d'ici comme le Montlouis de **Lise et Bertrand Jousset**, le Vouvray de **Jacky Blot**, le Chinon de **Fabrice Gasnier**... »

**Alain Chaplin**, fondateur de l'événement « **Les Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine** » est très fier de recevoir **Akrame Benallal**, qu'il soutient depuis ses débuts : « Je suis heureux que nos jeunes puissent aujourd'hui rencontrer ce chef d'entreprise passionné, qui a pu décrocher ses deux étoiles à force de travail et de persévérance. C'est un superbe exemple pour eux »

**Akrame Benallal** ajoute: « C'est important de prendre de son temps pour soutenir les jeunes, les motiver pour les métiers difficiles de la restauration, les pousser à ne rien lâcher »



Matthieu Pirola, Akrame Benallal et Alain Chaplin ©Clémentine Chauveau

Ce soutien à la jeunesse, **Akrame Benallal** l'apporte aussi aux équipes en salle. Bienveillant et attentif sur la mise en place en cuisine, il prend également le temps de faire le point avec les 14 apprentis qui assureront le service. Il se positionne ainsi dans le rôle du serveur puis celui du client, leur montrant l'attitude idéale à adopter, et contrôlant la bonne connaissance des intitulés de plat « C'est primordial d'être décontracté en salle, tout en maîtrisant parfaitement les plats et les ingrédients proposés » explique ce perfectionniste attentif aux moindres détails.



Briefing en salle ©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



Illustration du menu imaginé par Akrame Benallal pour les Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine ©Akrame Benallal



Préparation des crackers à la betterave et anguille fumée ©Clémentine Chauveau



Préparation des madeleines « tonic » ©Clémentine Chauveau



Dressage des assiettes par Akrame Benallal et le professeur de cuisine du CFA, le chef David Chartier ©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



©Clémentine Chauveau



Tourteau, foie gras et cardamome ©Clémentine Chauveau



Pigeon, meringue, kamut et kumquat ©Clémentine Chauveau



Cabillaud, beurre noisette et pain brûlé ©Clémentine Chauveau

**Hubert Giblet**, directeur de la communication de l'office de Tourisme Azay-Chinon, et organisateur des **Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine**, nous confie qu'il espère pouvoir compter à nouveau sur la participation d'**Akrame Benallal** pour l'édition 2019. « Grâce à la présence et l'investissement de tous ces chefs, l'évènement prend davantage d'ampleur, il faudra prévoir des dates supplémentaires l'an prochain! » ajoute-t-il fièrement. Pour 2018, il est encore temps de profiter de la manifestation jusqu'au 29 octobre.



Akrame Benallal avec les équipes du CFA Tours Alternance Formation et les organisateurs des Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine  
©Clémentine Chauveau

**Plus d'informations sur** [Les Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine](#).

### **Restaurant d'Application « Le Tonnelé »**

CFA Tours Alternance Formation

8 Allée Roger Lecotte

37100 Tours

[www.cfa-tours.fr](http://www.cfa-tours.fr)

**Par Clémentine Chauveau**

**Crédit photo Clémentine Chauveau**

# RELIRE

[Les Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine en 2018.](#)

[Recette de « Mad'leines Nature » par Akrame Benallal.](#)

[#akramepower ; faire d'un prénom, une marque et d'une marque un pouvoir.](#)

[La « Power attitude » de Akrame Benallal. Entretien](#)

[Mot à mot avec.... Akrame Benallal](#)

[3ème édition des Automnales de la gastronomie et du goût en Touraine](#)

[Automnales de la Gastronomie en Touraine #2 : duo Olivier Loize et Benjamin Dubois](#)

[Automnales de la Gastronomie en Touraine #2 : duo Gaëtan Evrard et Gilles Hémart](#)

[Automnales de la Gastronomie en Touraine 2016 : avec Didier Edon et Didier Hervé](#)

[La 2 édition des Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine est officiellement lancée](#)

[Alain Chaplin, à l'initiative des Automnales de la Gastronomie et du Goût](#)

[Automnales de la Gastronomie à Candé : la jeune génération des chefs Tourangeaux en cuisine](#)

[Automnales de la Gastronomie ; Renaissance et créativité dans l'assiette](#)

[Les Automnales avec Les apprentis du CFA de Tours en salle et en cuisine.](#)

[Olivier Arlot en cuisine pour les Automnales de la Gastronomie à Candé](#)

[1ere édition des Automnales de la Gastronomie en Touraine](#)



**Le Grand Repas #4 : un moment unique en France de vivre**

# ensemble et de partage qui rayonne aujourd'hui au-delà du Val de Loire.

**Pour sa quatrième édition, Le Grand Repas du 18 octobre 2018 a pris une ampleur nationale, avec un parrain d'honneur : Guillaume Gomez, chef des cuisines présidentielles.**

**L'évènement s'est déployé pour la première fois au-delà du Val de Loire avec la participation de Reims et Paris.**



©Clémentine Chauveau

## **UN PRINCIPE UNIQUE EN FRANCE**

« Le Grand Repas, c'est avant tout un moment de vivre ensemble » explique **Emmanuel Hervé**, président de **Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire**, association fondatrice de l'évènement depuis 2016. Il s'agit de partager le même jour le même menu à base de produits locaux et de saison, dans différents lieux du Val de Loire de restauration collective ou traditionnelle : cantines scolaires, restaurants universitaires ou d'entreprise, à la maison, restaurants traditionnels, etc.

La manifestation touche ainsi une large population : écoliers, étudiants, seniors, actifs, retraités, etc.

C'est un instant de partage culturel et gastronomique unique qui rassemble plus de 130000 convives chaque année en région Centre.

Le Grand Repas est aussi l'occasion d'aborder les grandes thématiques portées



par l'association Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire :

- Valorisation de la production locale, des produits de qualité et de saison
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Éducation au goût, santé et bien-être

Le Grand Repas permet également aux plus démunis l'accès à un menu gastronomique, avec notamment le service de 300 repas dans la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Tours, organisé par une quinzaine d'associations dont la **Banque Alimentaire de Touraine**, déjà partenaire de l'association **Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire**.

## Retour en image sur l'édition 2017 du Grand Repas.



Le parrain régional Rémy Giraud ©Clémentine Chauveau

### **UN EVENEMENT SOUTENU PAR LES DISCIPLES D'ESCOFFIER ET LE CLUB DE LA TABLE FRANÇAISE QUI SE DEPLOIE AU NATIONAL**

« Le Grand Repas est un projet porteur pour la ville Tours et le territoire, qui permet son rayonnement au niveau national » note **Emmanuel Hervé**, président de l'association.

Pour sa quatrième édition, Le Grand Repas a été parrainé au niveau régional par **Rémy Giraud** chef doublement étoilé du **Domaine des Hauts de Loire** à Onzain (41) et au niveau national par **Guillaume Gomez**, chef des cuisines présidentielles et Meilleur Ouvrier de France. Parce que ce concept est unique en France et permet de toucher divers sujets ((la santé, l'environnement, le bien-manger, la lutte contre le gaspillage...) d'autres collectivités ont souhaité l'organiser sur leur territoire cette année : Reims, Paris XVII et le restaurant du Ministère de l'Agriculture à Paris VII, rassemblant ainsi 12500 convives en Ile de France. D'autres grandes villes ont déjà manifesté un vif intérêt pour l'organiser en 2019. **LE MENU, ÉLABORÉ SOUS FORME DE CHALLENGE PAR QUATRE ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS DE LA RÉGION**

A l'occasion de l'évènement « Saisonnez-vous, Saisons de Loire » organisé par Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire en juin 2018 avec le Collège Culinaire de France, les plats de quatre établissements hôteliers du Val de Loire ont été sélectionnés par **Rémy Giraud** :- Butternut façon crumble aux

saveurs d'automne

### **Lycée des Métiers de L'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire**

- Chou à l'effiloché de volaille à la Chinonaise

### **Lycée hôtelier de Notre Dame La Riche**

- Faisselle au coulis d'herbes fraîches, crostini

### **CFA Tours Alternance Formation**

- Douceur aux châtaignes et citron confit

### **Lycée des Métiers de L'Hôtellerie Albert Bayet de Tours L'ASPECT SANTÉ DU GRAND REPAS**

Le menu qui fait la part belle aux produits de saison et locaux a été élaboré avec l'aide de diététiciennes nutritionnistes. « Il a fallu jouer sur le beau et le bon, et l'équilibre nutritionnel, en diminuant l'apport en sucre et en protéines par exemple » explique **Virginie Charreau** (ReviVi'Sens à Tours)

La ville de Tours avait mis à disposition une stagiaire diététicienne, **Mélissa Toutout**, pour travailler avec l'association Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire en amont du Grand Repas.

« La ville participe ainsi au Programme national nutrition santé (PNNS), plan de santé publique lancé en 2001, visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Le Grand Repas trouve ainsi toute sa place dans cette dynamique » explique **Edouard de Germay**, adjoint au maire de Tours, délégué à la santé, l'hygiène, les personnes âgées et le handicap.

C'est dans cette démarche que la ville et l'association ont recruté conjointement une stagiaire diététicienne, **Mélissa Toutout**, pour travailler sur cette thématique et sur Le Grand Repas.

De nouveaux outils de communication ont été créés spécifiquement pour sensibiliser sans culpabiliser les mangeurs du Grand Repas.



Edouard de Germay, Emmanuel Hervé, Eric Guerif et Quitterie de Pontis  
©Clémentine Chauveau

### **LES ALTERNATIVES POUR DÉCLINER LE GRAND REPAS SELON LES CONTRAINTES DE CHAQUE STRUCTURE**

Chacun des participants ( près de 400 établissements ) ont reçu en amont les fiches techniques des quatre plats, avec des adaptations possibles, et une liberté de présentation des assiettes.

« Pour un repas vendu 1,99€, on ne peut pas forcément travailler avec des blancs ou des cuisses de poulet fermier, il faut trouver des alternatives »

confie **Sébastien Brun**, chef de la cantine du **collège de Bléré** (37)

« Pour les écoles ou les hôpitaux, le vin de la sauce chinonaise peut être remplacé par du jus de raisin, cela reste cohérent. Le plus important est de respecter la saisonnalité et les produits de proximité» explique **Rémy Giraud** lors du repas-test servi le 11 octobre 2018 à l'occasion du temps d'échange que l'association a organisé entre partenaires et médias au restaurant d'application du **lycée hôtelier Notre-Dame-la-Riche**.

**Christophe Albouy**, restaurateur à l'**Embarcadère** à Rochecorbon (37) a apporté une petite touche personnelle au coulis d'herbes du fromage, en y ajoutant des orties fraîchement cueillies. « Le persil, la ciboulette et l'estragon étaient préconisés, mais en me promenant ce matin en bords de Loire j'ai trouvé des orties : ça reste local et de saison! » nous confie-t-il le jour de l'évènement pendant sa mise en place.

« Nous sommes heureux de participer au Grand Repas pour la deuxième année. C'est intéressant de voir la diversité des établissements partenaires, de la table gastronomique au bistrot de quartier, en passant par les cantines et restaurants d'entreprises » ajoute-il.

Pour la première fois cette année, le menu a été servi à 1300 patients du **CHU de Tours**.

« Nous avons adapté le menu. Par exemple une salade au butternut remplaçait le crumble, trop compliqué à réaliser en liaison froide» explique **Eric Guerif**, responsable production, service restauration du CHU de Tours. « Depuis 2017, Le Grand Repas est aussi servi au personnel hospitalier au self-service. Nous servons 2200 menus à cette occasion » ajoute-t-il. Le souhait de la directrice générale du CHU de Tours est de poursuivre au-delà du Grand Repas les actions partenariales menées avec la Cité.



L'entrée servie au restaurant d'application Notre Dame La Riche à Tours  
©Clémentine Chauveau



Le plat principal au RU du Plat d'Étain ©Clémentine Chauveau



Le fromage version Christophe Albouy ©Clémentine Chauveau



Le fromage au restaurant d'application Notre Dame La Riche à Tours  
©Clémentine Chauveau



La tartelette aux châtaignes et citron confit du restaurant l'Embarcadère  
©Clémentine Chauveau



Le dessert présenté au RU du Plat d'Étain ©Clémentine Chauveau



Christophe et Nathalie Albouy du restaurant l'Embarcadère à  
Rochecorbon, participent pour la 2ème année ©Clémentine Chauveau



Jean-Philippe Tassard, chef du restaurant universitaire du Plat d'Étain à Tours  
©Clémentine Chauveau



Le menu revisité par le CHU de Tours ©Clémentine Chauveau



L'équipe en cuisine du self-service du CHU de Tours ©Clémentine Chauveau



Madame Clara Michon, patiente du CHU de Tours, « Je me suis régalée, j'ai tout  
aimé, particulièrement la salade au butternut très originale » ©Clémentine  
Chauveau

## **LES INITIATIVES PORTÉES AUTOUR DU GR#4**

- « Saisonnez-vous - Saison de Loire », un événement organisé par la Cité en juin 2018 avec le **Collège Culinaire de France** pour sensibiliser le public à la qualité, saisonnalité et proximité des produits
- Exposition de photos « Changez le climat dans votre assiette » que la Cité accueille depuis mai 2018 au sein de la villa Rabelais
- Master class à la villa Rabelais organisée en partenariat avec la **Banque alimentaire de Touraine** et le chef **Bernard Charret** sur le thème « Comment rendre conservable des denrées périssables »
- Ateliers zéro déchet et anti gaspi à la villa Rabelais
- Jeu concours photos sur Facebook
- Concours de dessins dans une classe de CM2

## **LES PROJETS POUR LE GR#5**

Fort de son succès, Le Grand Repas sera reconduit en 2019 pour un nouveau grand moment de partage et de convivialité.

Différentes initiatives sont déjà en cours d'élaboration, avec la participation déjà engagée d'un nouveau parrain de renommée nationale et davantage de territoires participants.

## **Association Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire**

116 boulevard Béranger

37000 Tours

Tél. : 02 47 40 65 86

contact@toursvaldeloiregastronomie.fr

## **RELIRE**

[Butternut façon crumble aux saveurs d'automne du Grand Repas 2018.](#)

[Chou à l'effiloché de volaille à la Chinonaise du Grand Repas 2018.](#)

[Faisselle au coulis d'herbes fraîches, crostini.](#)

[Douceur aux châtaignes et citron confit.](#)

[Guillaume Gomez, chef des cuisines présidentielles, parrainera l'édition 2018 du Grand Repas avec Rémy Giraud.](#)

[Restaurateurs du Val de Loire: participez au Grand Repas 2018 !](#)

[Retour sur les évènements de la saison estivale 2018 de Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire.](#)

[Un pique-nique aux saveurs tourangelles offert aux voyageurs de l'A10](#)

[« L' Apéro des artistes » au festival Terres du Son](#)

[Festival Terres du Son: une journée autour de l'alimentation responsable.](#)

[Partenariat entre Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat](#)

[Partenaire: Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire.](#)

[Exposition « Changez le climat dans votre assiette! » à Tours](#)

[Saisonnez-vous, Saisons de Loire: retour sur le succès de la première édition.](#)

[Saisonnez-vous, Saisons de Loire à la Villa Rabelais.](#)

---



# Pastilla de porc Roi Rose par Tours à Table

**A l'occasion de la 16ème édition de Vitiloire à Tours les 26 et 27 mai 2018, des chefs locaux ont proposé de revisiter les produits phares de Touraine autour de recettes inédites. Porc Roi Rose, chèvre ou encore asperges du terroir ont été mis à l'honneur. Les chefs ont dévoilé leurs astuces, tours de main en présentant leurs recettes au public.**



©Clémentine Chauveau

**Caroline Lecouffe** et **Frédérique Dupuis** de **Tours à Table** proposent ici une recette mettant à l'honneur le cochon star de Touraine: le Roi Rose.

## Ingrédients pour 6 personnes

12 à 15 feuilles de brick

5 petits œufs + 1

Environ 700g d'effiloché de porc roi rose au naturel « 37 Saveurs de la Vallée des Rois »

30g + 75g de beurre

3 gros oignons hachés

1 gros bouquet de persil plat

150g amandes hachées

1 « pouce » de gingembre frais

1 c à s de cannelle

50g de sucre en poudre



2 c à s de sucre glace pour la déco  
bouillon de volaille  
sel et poivre du moulin



La cheffe Frédérique Dupuis et ses deux élèves pour réaliser la recette  
©Clémentine Chauveau

## Procédure

Faites griller les amandes dans une sauteuse à sec.

Préparez 30cl de bouillon de volaille. Réservez. Hachez le persil.

Faites fondre dans la sauteuse 30g de beurre, les oignons hachés, le sel, la cannelle, le gingembre râpé et faire cuire doucement pendant 10mn.

Ajoutez le bouillon de volaille dans la sauteuse et faites réduire le jus de cuisson en ajoutant le persil haché. Feu moyen pendant 10mn. Ajoutez les œufs battus et le sucre. Remuez et faire cuire pendant 5 mn ou en tout cas jusqu'à diminution du jus résiduel.

Faites refroidir le mélange sur un plateau, ajouter l'effilochée de canard, bien mélanger pour que le canard s'humidifie, s'imprègne des saveurs et reprenne du moelleux, corrigez l'assaisonnement.

Mettez le four à préchauffer à 180°. (Possible de cuire à la poêle avec de l'huile si les pastillas sont montées en minis ou individuelles)\*.

Huilez un moule à tarte rond et déposez 3 feuilles de brick en les faisant dépasser du moule et se chevaucher. Rajoutez 3 feuilles centrées au milieu. Déposez la préparation une fois refroidie sur les feuilles de brick saupoudrez d'amandes hachées grillées et de persil s'il en reste.

Collez 2 ou 3 bricks ensemble avec de l'œuf battu et placez-les au centre. Puis recouvrez de 3 autres bricks débordantes pour border les côtés. Arrosez le tout de beurre fondu et enfourner pour 25mn.

Pendant la cuisson ajouter de temps en temps le reste du beurre que vous aurez fait fondre.

Si vous voulez une touche typique et traditionnelle, juste avant de servir saupoudrez la/les pastillas de cannelle et de sucre glace.

**Dressage :**

\*Si vous avez choisi le montage en pastillas individuelles, il faut plier les bricks en briouates ou beureks (cuisson poêle ou for), soit en aumonières (cuisson four et pensez à doubler le fond avec de la brick là où vous placez la garniture). Il faut bien beurrer les feuilles de brick avant de faire le pliage et préparer une colle maison (farine + eau) pour fermer les briouates ou beureks.



Frédérique Dupuis et Caroline Lecouffe ©Clémentine Chauveau

## **TOURs À TABLE**

45 Rue Bernard Palissy  
37000 Tours

# **RELIRE**

[16ème édition de Vitiloire à Tours les 26 et 27 mai 2018.](#)

[TOURs À TABLE: un concept qui se développe depuis 2005.](#)

[Filets mignons en croûte d'herbes de TOURs à Table.](#)

[Boulettes de saumon à la coco et au citron vert par TOURs À TABLE.](#)

[Six femmes tourangelles nous parlent de leur gourmandise : entre art de vivre, plaisir et partage.](#)

[Tours à Table installe sa cuisine au patio des Halles.](#)

[Tours à table, l'adresse à Tours des apprentis gastronomes.](#)

---



# Mille et Une Confitures: le bonheur est dans le pot !

**Après avoir longtemps travaillé dans l'hôtellerie en Touraine et à l'étranger, Laurent Dutheil et ses soeurs Françoise et Martine décident de créer leur marque propre de confitures artisanales. Ils lancent en janvier 2016 Mille et Une Confitures.**



©Clémentine Chauveau

Les délicieuses créations sucrées sont produites dans la maison familiale à **Chinon** (37) dans des bassines en cuivre traditionnelles.

Les rôles se répartissent naturellement, selon les compétences de chacun. Laurent, le créatif, s'affaire en cuisine et s'amuse à sublimer ses créations avec de belles photographies sur le site. Ses deux soeurs gèrent la mise en pots et la partie commerciale et administrative.



Françoise et Laurent Dutheil ©Clémentine Chauveau

La maison produit en moyenne 150 pots chaque jour (six cuissons) «Nous n'ajoutons que 40% de sucre au maximum» explique Laurent Dutheil. «Les fruits macèrent de six heures (pour la framboise par exemple) jusqu'à 36 heures (ananas) avant cuisson» ajoute-t-il. Selon les recettes, la pectine naturelle de fruits (pomme ou coing) ou l'agar-agar sont ajoutés pour faire prendre les confitures.

Les fruits proviennent d'un grossiste à Chinon, Terre Y Fruits, mais aussi de petits producteurs locaux. «Nous ne travaillons qu'avec des fruits frais de saison» raconte Laurent Dutheil.

Laurent, Françoise et Martine Dutheil ont aussi eu l'ingénieuse idée de récupérer des fruits chez les particuliers «Nous proposons de troquer les fruits contre 10% de confitures produites avec les fruits donnés» expliquent-ils.



Confiture de tomates vertes ©Laurent Dutheil

Les confitures portent des noms originaux: Mirabelles du verger de Margaret, La Balade d'Emilie ou encore Les Trois Prunes de la Grange Liénard «Beaucoup d'entre elles portent le nom d'un lieu dit, d'un jardin, ou d'une personne, et ce, afin de renforcer l'identité de notre production» confient Françoise et Laurent Dutheil.

Laurent Dutheil collabore régulièrement avec **Nicolas de Barry**, parfumeur installé à Candes-Saint-Martin (37) Les deux passionnés testent des recettes originales de gelées maison sublimées par des huiles essentielles comme la fleur d'oranger, le jasmin, ou la rose.

Côté épices, des produits de **Terre Exotique** (37) sont utilisés.

Et certaines recettes originales sont réalisées avec de la truffe ou du safran de Touraine d'Alain Gaudain à Ste Maure-de-Touraine (37)

«Les ingrédients principaux sont l'amour et la gourmandise !» s'amuse à raconter Laurent Dutheil.



Cuisson de la confiture de poires au safran de Touraine ©Clémentine Chauveau

Les confitures sont vendues en ligne, mais également sur quelques marchés artisanaux en Touraine.

Des épicerie fines comme la **Maison Clément** aux Halles de Tours (37), **Le Palais de Rabelais** à Chinon (37) ou **Vinea Loire Valley** à Azay-le-Rideau (37) proposent également les créations de Mille et Une Confitures, ainsi que de nombreux hôtels, chambres d'hôtes et châteaux de la région.

Le restaurant l'**Océanic** à Chinon accompagne le superbe plateau de fromages avec les créations fruitées de Mille et une Confitures comme la gelée au vin de Chinon ou la confiture de poires vigneronnes.

Au salon de thé **Quand Julie Pâtisse** à Tours, les confitures sont aussi proposées lors des brunchs dominicaux.

La famille Dutheil organise régulièrement des visites de leur « maison aux confitures » à Chinon pour faire découvrir leurs belles créations et pour des moments de partage avec la clientèle.

**Par Clémentine Chauveau**

**Crédit photo Laurent Dutheil et Clémentine Chauveau**

**Mille et une Confitures**

20 rue Marceau

37500 Chinon

[www.milletuneconfiture.fr](http://www.milletuneconfiture.fr)

[Voir la recette de confiture à l'ananas frais de Laurent Dutheil.](#)

[Voir la recette de confiture d'abricot et cassis de Laurent Dutheil.](#)

---



## **Concours du Meilleur jeune boulanger de la région Centre Val de Loire**

**Mardi 2 octobre 2018 se déroulait le concours du Meilleur jeune boulanger de la région Centre Val de Loire au Campus des Métiers de Joué-les-Tours (37)**

**C'est Sébastien Guibert, qui travaille à la boulangerie Les Gourmets à St Cyr (37), qui a**

**remporté le premier prix, lui permettant de participer à la finale nationale du 20 au 22 novembre 2018 à Paris.**



Le lauréat Sébastien Guibert (37) ©Clémentine Chauveau

Les trois participants avaient été sélectionnés lors de la finale départementale. Le thème de ce concours régional: « le vélo à Paris ».

### **Les participants:**

- 1er prix: **Sébastien Guibert**, Les Gourmets (37)
- 2ème prix: **Aymeric Loyer**, SA Lenôtre (78)
- 3ème prix: **Alex Perrodin**, boulangerie Contrepois (41)



©Clémentine Chauveau

**Dominique Anract**, président de la **Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie française**, était présent pour l'occasion. C'est avec **Stéphane Rolland**, président de la **Fédération Régionale de la Boulangerie-Pâtisserie du Centre-Val de Loire**, et **Philippe Desiles**, boulanger à Tours et président de la **Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du 37**, qu'il a pu sélectionner le meilleur jeune parmi les trois départements représentés: l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher, et l'Eure-et-Loir.

Les jeunes avaient eu connaissance du sujet la veille du concours, et avait droit à 1h30 de préparatifs. Le jour J, ils disposaient de 7h de travail au sein du Campus des Métiers à Joué-les-Tours (37).



Stéphane Rolland, Philippe Desiles et Dominique Anract ©Clémentine Chauveau

« Il fallait présenter un pôle pain, avec des 8 pains de tradition française, 12 baguettes dont 2 épis, 2 couronnes de formes différentes, 16 pains individuels

avec 3 formes différentes, 1 pain sübrot, et 4 de campagne. Pour le pôle viennoiserie, 16 croissants, 8 couques et 5 pièces salées individuelles. Et une création décorée sur le thème du vélo à Paris » explique le lauréat **Sébastien Guibert**, qui travaille depuis trois ans chez **Frédéric Flu**, artisan boulanger à St Cyr-sur-Loire (37).

Le jeune homme partira donc en finale à Paris du 20 au 22 novembre 2018.



Sébastien Guibert devant ses créations avec son maître d'apprentissage Frédéric Flu ©Clémentine Chauveau

**Par Clémentine Chauveau**

**Crédit photo Clémentine Chauveau Les Gourmets de Saint Cyr**

Centre commercial Auchan  
247 Boulevard Charles de Gaulle  
37540 Saint-Cyr-sur-Loire

## RELIRE

[Le meilleur pain au chocolat d'Indre-et-Loire se trouve à Chambray-lès-Tours](#)  
[Où trouver les meilleures baguettes, croissants et brioches feuilletées en Indre-et-Loire?](#)

[Olivier Beaugrand, grand Roi de la Galette 2018 d'Indre-et-Loire.](#)

[La meilleure baguette se déguste à La Petite Marquise à Tours](#)

[La meilleure galette des rois 2017 est fabriquée à Larcay](#)

---





## **Dominique Pépin en finale des MOF « Cuisine-Gastronomie »**

**Sur 650 participants au départ, 28 candidats participeront à la Finale du Concours « Un des Meilleurs ouvriers de France » pour le métier de la cuisine les 21 & 22 novembre 2018 au Lycée Hôtelier du Touquet.**

**Parmi les 28 finalistes, Dominique Pépin, second du chef doublement étoilé Rémy Giraud aux Hauts de Loire à Onzain (41)**



## La suite des épreuves:

Lundi 05 novembre 2018: Annonce des intitulés des 2 plats imposés

Mercredi 07 novembre 2018: Présentation détaillée des 2 plats imposés

Mercredi 21 novembre 2018: Passage de 14 candidats au lycée du Touquet

Jeudi 22 novembre 2018: Passage de 14 candidats au lycée du Touquet sous la présidence d'**Alain Ducasse** et de ses trois vice-présidents **Jacques Maximin**, **Christophe Quantin** et **Michel Roth** - Annonce du ou des lauréat(s)



Alain Ducasse et Jacques Maximin (photo archive 2015) ©Sandrine Kauffer

## A PROPOS DU CONCOURS

Le concours est géré par le COET-MOF (Comité d'organisation des expositions du travail), association 1901 qui a reçu la délégation de l'Éducation Nationale pour son organisation.

Le lauréat **Un des Meilleurs Ouvriers de France** est un des Meilleurs Ouvriers de France et non pas LE Meilleur Ouvrier de France.

Le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France est un diplôme d'État classé depuis 2001 au niveau III de la nomenclature des niveaux de formation (soit l'équivalent du BTS, du DUT ou de la fin du premier cycle de l'enseignement supérieur).

Il est le seul diplôme délivré par l'Éducation nationale dont le référentiel métier (critères permettant de juger l'excellence) est établi par les professionnels eux-mêmes.



De G à D : Christophe Quantin, Jacques Maximin, Michel Roth et Philippe Etchebest ©SandrineKauffer

[www.meilleursouvriersdefrance.org](http://www.meilleursouvriersdefrance.org)

**Domaine des Hauts de Loire**

79 Rue Gilbert Navard

41150 Onzain  
02 54 20 72 57

## **RELIRE**

[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... »](#)