



Communiqué de presse

Le 01/06/2022

## FINALE DU 1<sup>ER</sup> CONCOURS CULINAIRE ORGANISÉ PAR LES RESTAURANTS LA BOUCHERIE

Ce vendredi 3 juin 2022 à Cholet se déroule la grande finale de la première édition du concours culinaire « LA BOUCHERIE A DES TALENTS » en partenariat avec la [Maison Familiale et Centre de Formation d'Apprentis de la Bonnauderie \(MFR-CFA\) La Bonnauderie](#).



« LA BOUCHERIE A DES TALENTS » est une compétition ouverte à toute personne travaillant dans les cuisines de l'un des [restaurants de l'enseigne La Boucherie](#).

Vingt candidats se sont lancés dans l'aventure. Ils sont Chef de Cuisine, Chef de Partie, Second de Cuisine, Employé Polyvalent, Cuisinier ou encore Apprenti... « Avec ce concours, nous voulons les mettre à l'honneur. Il y a des professionnels passionnés qui œuvrent chaque jour au cœur des cuisines des Restaurants La Boucherie » explique Alexandre Baudaire Directeur Général Délégué du Groupe. À l'initiative de ce projet Stéphane Corne, Responsable Culinaire de l'enseigne

de restauration, le confirme « *il y a de véritables talents dans nos cuisines aussi, et nous en sommes fiers !* ».

Le challenge pour chacun des participants : proposer un plat terroir, gourmand et généreux pouvant intégrer la prochaine carte automne.

Après plusieurs étapes dont les sélections et la ½ finales, six candidats se sont brillamment qualifiés pour la grande finale. Il s'agit de Félicien Bracke Cuisinier de Château-Thierry, Jugurtha Loudahi Second de Cuisine de Montluçon, Maiky Kuntz Second de Cuisine de Langon, Michel Poirier Chef d'Orléans, Nadège Forgeau Second de Cuisine de Savenay et Thomas Itatou Iboula Chef de Partie d'Herblay. Tous vont se retrouver lors de cette dernière épreuve à la MFR de La Bonnauderie. Ils devront préparer et présenter leurs plats au jury composé de membres de la MFR et du Groupe La Boucherie.

Qui sera le premier lauréat de ce concours ? Qui aura la fierté de voir sa recette à la carte des restaurants La Boucherie ? Verdict dans quelques jours...

Les restaurants La Boucherie recrute en cuisine et en salle. De nombreuses offres sont disponibles en ligne sur le site carrière de la chaîne de restauration implantée partout en France avec 135 établissements (<https://carrieres.la-boucherie.fr> ).

#### **À propos des restaurants La Boucherie**

Les restaurants La Boucherie, spécialistes de la viande, sont nés en 1974 et se développent en franchise depuis 1997. Aujourd'hui l'enseigne compte 145 restaurants en France métropolitaine, dans les DOM-TOM et à l'étranger. La Boucherie est propriétaire de son propre atelier de découpe et d'affinage qui garantit la traçabilité et la qualité de la viande, de sa plateforme de distribution, de son centre de formation ainsi que d'une unité de création des recettes.