

Image

Communiqué de presse

Le 07/06/2022

PALMARÈS DU CONCOURS CULINAIRE « LA BOUCHERIE A DES TALENTS »

Image

Vendredi 3 juin 2022, s'est déroulée la grande finale de la toute première édition du concours culinaire « LA BOUCHERIE A DES TALENTS » dans les cuisines pédagogiques de la MFR-CFA La Bonnauderie à Cholet.

À l'issue de quatre heures d'épreuve durant lesquelles les 6 finalistes ont concocté leurs plats, le jury a désigné Thomas Itatou Iboula, Chef de Partie du restaurant La Boucherie d'Herblay, comme vainqueur de cette première édition pour son navarin d'agneau. Ce plat sera intégré à la carte de tous les restaurants La Boucherie en France à l'automne prochain.

Se hissent également sur le podium : (2e) Jugurtha Loudahi, Second de Cuisine à Montluçon, avec sa truffade au Saint-Nectaire, et (3e) Félicien Bracke, Cuisinier à Château-Thierry avec son jarret de bœuf à la flamande.

Image

Les vingt candidats inscrits dans l'aventure 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 personnes passionnées et créatives qui œuvrent chaque jour au cœur de nos cuisines » 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, et nous en sommes fiers ! ».

Les restaurants La Boucherie recrutent 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>).

Jugurtha présente son plat au jury composé de Thomas Belluard, Directeur de la MFR, Alain Nicoleau, Responsable du pôle hôtellerie-restauration de la MFR et de quatre membres du groupe La Boucherie.

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.