

Le Chef Thibault Etienne Intronisé Maître Cuisinier de France

C'est au sein de son restaurant Prélude que s'est tenu le lancement du Guide des Maîtres Cuisiniers de France Bourgogne-Franche-Comté, en ce début d'été en présence des partenaires, des MCF régionaux, et des parrains de Thibaut Etienne.



Chef Thibault Etienne et Elodie Ouchelli, propriétaires du restaurant Prélude

L'occasion de célébrer l'intronisation du Chef Thibault Etienne le 8 avril 2024, en tant que Maître Cuisinier de France, une consécration qui couronne son talent et son engagement, ainsi que d'Elodie.

Cette intronisation est le symbole d'excellence et de dévouement aux valeurs de la gastronomie française.

« Nous sommes très émus de rejoindre les Maîtres Cuisiniers de France. Nous sommes guidés par les mêmes valeurs de passion, de transmission des savoirs et de respect des produits du terroir. Cette reconnaissance est un immense honneur pour Elodie et moi, et nous sommes déterminés à continuer de promouvoir l'excellence culinaire française. » - Chef Thibaut Etienne.

Thibaut Etienne, le plus jeune chef de la promotion 2024, a été intronisé sous la Présidence du Chef Christian Têtedoie. Cette distinction met en lumière sa passion et son engagement à promouvoir l'art culinaire français.

Le Chef Thibault Etienne a été parrainé par deux éminents membres de la communauté culinaire :

- **Christian Pilloud**, du Restaurant Mon Plaisir à Chamesol (25 Doubs)
- **Fabrice Piguet**, Chef formateur au CFA de Bethoncourt (25 Doubs)

Ces parrainages sont essentiels pour soumettre une candidature à l'association des Maîtres Cuisiniers de France (MCF). Après la soumission, la commission d'admission mène une enquête rigoureuse pour approuver la candidature.

Être Maître Cuisinier de France, c'est adhérer à des valeurs et une éthique de travail irréprochables :

- **Travail de qualité** : Maintenir les plus hauts standards de la gastronomie.
- **Transmission des savoirs** : Former les apprentis à l'art culinaire français.
- **Respect des produits du terroir** : Valoriser les produits locaux et leurs producteurs.

« Nous sommes engagés pour le plaisir de bien manger, mettant en avant l'art de vivre à la française et la passion culinaire. » témoigne Elodie Ouchelli.

Restaurant Prélude,

5 Place Simone Veil
25410 Saint-Vit

Ouvert du mercredi au samedi et dimanche midi

12H00 à 13H30 - 19H00 à 21H00 restaurantprelude.com
