



## **Jérôme JAEGLE, lauréat du Concours National de Cuisine Artistique défendra les couleurs de la France au Bocuse d'Or Europe, à Genève en juin.**

**Jérôme JAEGLE remporte le Concours National de Cuisine Artistique 2010.**

**En plus d'un titre convoité, il gagne son ticket pour représenter la France au Bocuse d'Or Europe, qui se déroulera en Suisse les 7 et 8 juin prochains en Suisse, à l'occasion de Gourmet Genève.**

Sous la présidence de Joël Robuchon, les grands chefs de cuisine, Meilleurs Ouvriers de France et personnalités du prestigieux jury du Concours National de Cuisine Artistique ont rendu leur verdict.

Au terme de deux jours de compétition, c'est Jérôme JAEGLE qui a fait la différence, faisant preuve de plus de créativité et de maîtrise que ses sept concurrents.

En cinq heures trente, il a su sublimer les deux produits imposés cette année : un carré de veau « 6 côtes », pour la viande fournie par Métro et un Sterling Flétan Blanc de Norvège de 5 à 6 kg, pour le poisson. Il a également montré un self control d'acier, ne se laissant perturber ni par un environnement de travail inhabituel, ni par la présence du public du Sirest Ideas.

Du même coup, Jérôme JAEGLE a gagné le privilège de représenter la France au prochain Bocuse d'Or Europe qui se déroulera dans le **cadre du salon Gourmet, à Genève (Suisse), les 7 et 8 juin 2010.** L'étape ultime aura lieu **les 25 et 26 janvier 2011 à Lyon, à l'occasion du Bocuse d'Or qui se tiendra dans le cadre du Sirha.**

Espérons que comme ses prestigieux prédécesseurs, il saura inscrire son nom au palmarès du Bocuse d'Or, entrant au panthéon de la cuisine mondiale :

**Yannick Alléno**, lauréat 1998, Bocuse d'Argent en 1999. **François Adamski**, lauréat 2000, Bocuse d'Or en 2001. **Franck Putelat**, lauréat 2002, Bocuse d'Argent en 2003. **Serge Vieira**, lauréat 2004, Bocuse d'Or en 2005. **Fabrice Desvignes**, lauréat 2006, Bocuse d'Or en 2007. **Philippe Mille**, lauréat 2008, Bocuse de Bronze en 2009.

**Le palmarès du Concours National de Cuisine Artistique 2010**, présidé par **Jacky Fréon**, lauréat du premier Bocuse d'Or en 1987, est le suivant :

**1<sup>er</sup> prix : Jérôme JAEGLE, Chef au restaurant Têtedoie (Lyon)**, remporte un chèque de 15 000 € et est sélectionné pour le Bocuse d'Or Europe,

**2<sup>e</sup> prix : Mathieu GUIBERT, Sous-Chef au restaurant Le Parc (Carcassonne)**, gagne le Challenge de l'Académie Française du Bocuse d'Or et un chèque de 7 000 €,

**3<sup>e</sup> prix : Frédéric COIFFE, Chef au Restaurant Pullman Bordeaux Aquitania (Bordeaux)**, gagne le Challenge de l'Académie Française du Bocuse d'Or et un chèque de 4 000 €.



## **Jérôme JAEGLE**

### **Restaurant Têtedoie (Lyon - 69)**

Né le 11 février 1979 - Célibataire

#### **Pouvez-vous nous résumer votre parcours professionnel ?**

Mon parcours professionnel a commencé à l'âge de 16 ans par un CAP/BEP cuisine en alternance.

Puis, j'ai continué par un Bac professionnel. J'ai choisi des établissements bien référencés dans les guides pour appuyer ces quatre années de formation.

Ensuite, j'ai naturellement choisi d'entrer dans des établissements prestigieux pour faire mes armes aux côtés de chefs qui me suivent toujours aujourd'hui : Jean-Yves Schillinger - Colmar, Le Chambard - Kaysersberg, La Coquille - Bermudes, Bruderholz - Bâle, Ritz - Paris, L'Auberge du Père Floranc - Wettolsheim, Aux Armes de France - Ammerschwir.

J'ai également participé à des concours culinaires. En 2009, j'ai remporté le 1<sup>er</sup> prix du trophée national Toqueshow ; en 2008, le 1<sup>er</sup> prix culinaire national Pierre Taittinger et j'ai été finaliste du prix culinaire international Pierre Taittinger.

A force de travail et de persévérance, j'ai accédé au poste de chef de cuisine aux côtés de Monsieur Têtedoie.

#### **Comment vous préparez-vous ?**

Soutenu par l'expérience de M. Têtedoie, j'articule mon entraînement autour du savoir que peuvent m'apporter différents chefs, la lecture d'ouvrages culinaires et, bien sûr, les recherches et expérimentations en solitaire avec le produit.

#### **En dehors de vos activités professionnelles, quels sont vos hobbies ?**

Pour donner du souffle à ma pratique, j'ai besoin de contact avec la nature et de week-ends de pêche, partagés avec ma compagne.

[www.concours-cnca.com](http://www.concours-cnca.com) – [www.sirest.com](http://www.sirest.com)

**Service de presse Paris - AB3C**  
Anne Daudin - Alexandre Lopez  
01.53.30.74.00 –  
[alexandre@ab3c.com](mailto:alexandre@ab3c.com) – [anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com)

**Service de presse GL Event SepelCom**  
Florent Suplisson  
04.78.176.293 – [fsup@sepelcom.com](mailto:fsup@sepelcom.com)