

Matignon

Thierry Blandin, de la Fermette, Maître cuisinier de France

Reportage

Maître cuisinier de France, voilà le titre le plus envié que chaque chef aspire à porter ! Mais n'est pas Maître cuisinier de France qui veut. Leur devise : Maintenir, diffuser l'art culinaire Français, encourager à l'apprentissage de la cuisine, aider au développement professionnel.

Les maîtres cuisiniers de France sont classés au niveau le plus élevé des guides gastronomiques et sont très souvent cités dans les magazines spécialisés. L'expression « la bannière la plus étoilée de France » a été attribuée par le cabinet conseil du président Reagan aux maîtres cuisiniers de France, lors d'un voyage aux États-Unis. L'association des maîtres cuisiniers de France emploie près de 10 000 personnes qualifiées et anime les commissions régionales des CAP et bacs professionnels des lycées hôteliers. Elle participe activement aux actions de promotion des produits de qualité supérieure, tels les labels rouges et AOC.

Une reconnaissance de ses pairs

Aurore et Thierry Blandin, qui tiennent le pittoresque restaurant de la Fermette, au lieu-dit l'Hôpital, à Matignon, sont très réputés dans la région, voire au-delà. Thierry est, depuis l'an dernier, diplômé de l'académie Billiers qui a œuvré pour sa notoriété.

« Le rôle d'un membre de cette académie est de communiquer et œuvrer pour le métier de cuisinier, et mettre des jeunes à l'honneur.



De gauche à droite Jean-Yves Vilboux, parrain, Aurore et Thierry Blandin, au restaurant la Fermette.

Les candidats sont recrutés sur les critères du parcours professionnel et la qualité de la cuisine proposée », souligne Thierry Blandin.

Dans le prolongement de l'académie Billiers, il s'est vu attribuer le titre de Maître cuisinier de France. « **Pour moi, il s'agit d'une consécration.** »

Il se revoit à ses débuts à l'hôtel Ar Vro, à Saint-Cast-Le-Guildo.

« **J'ai une pensée émue pour M. et Mme Lavoyer qui m'ont mis le pied à l'étrier, en 1982.** »

Il ne manque pas de remercier ses deux parrains qui l'ont aidé à devenir Maître cuisinier. Il s'agit de Jean-Yves Vilboux et Jean-Luc Guérin, retraités et eux-mêmes maîtres cuisiniers de France.

Le diplôme lui a été remis

officiellement le 13 mars, à l'hôtel de ville de Lyon, en présence de Francisque Colomb (maire) et de Paul Bocuse (le pape de la cuisine française). En recevant décoration et diplôme, Thierry Blandin a l'obligation de respecter la charte des maîtres cuisiniers de France rédigée en 1951 : « **Un beau challenge** », ponctue-t-il.