

Le chef cuisinier Thierry Blandin reconnu par ses pairs

Portrait

À la sortie de Matignon, direction Dinard, on trouve le restaurant la Fermette, créé par Aurore et Thierry Blandin. Le couple a rénové une longère bretonne de caractère. L'intérieur est chaleureux et authentique, tout comme le couple qui tient la barre du navire.

Riche de nombreuses expériences et passionné par son art, le chef affectionne prioritairement les produits frais, avec une prédominance pour le poisson. « Je l'achète auprès des pêcheurs de Saint-Cast, Saint-Malo ou Erquy. Je sélectionne mes légumes chez mon maraîcher à Dinard. Mon caviste aussi est Dinardais. Le fromage provient de la ferme Darley de Ruca. » Thierry, 46 ans, ne laisse rien au hasard et le succès a tout naturellement suivi au fil des ans.

Diplômé de l'académie de France

L'académie Billiers date de 1983 et a acquis une grosse notoriété. En faire partie est une consécration pour Thierry Blandin. « Le rôle de l'académie est de communiquer et œuvrer pour le métier de cuisinier, et mettre



Jean-Yves Vilboux (à gauche) et Thierry Blandin, deux cuisiniers de talent qui se dépensent sans compter pour le bonheur gustatif de leurs clients. Des exemples à suivre pour la jeune génération.

des jeunes à l'honneur. » Les candidats sont recrutés sur les critères du parcours professionnel et qualité de la cuisine proposée. Votre parcours, justement ? « J'ai été apprenti à l'hôtel

d'Avaubourg à Dinan. Puis je suis entré comme cuisinier au « Jules Verne » au sein même de la Tour Eiffel. J'ai ensuite exercé au « Divelec » place des Invalides à Paris. »

Aurore et Thierry sont revenus en Bretagne et ont tenu la Victorine, en Fréhel, de 1988 à 1993. Depuis, ils dirigent la Fermette qu'ils entretiennent avec amour. Ils sont d'ailleurs chaque année primés au concours départemental de fleurissement.

Comment devient-t-on membre de l'académie de France ? « J'ai été parrainé par Eric Jégu, cuisinier du préfet à Saint-Brieuc. Puis un jury est venu goûter ma cuisine. À Quiberon, le 26 mars, j'ai reçu la médaille des mains de Marc Foucher, meilleur ouvrier de France. Nous sommes seulement deux Constar-moricains médaillés ! »

Et maintenant ? « J'envisage de postuler pour entrer chez les maîtres-restaurateurs de France. »

Jean-Yves Vilboux, le second médaillé

Jean-Yves Vilboux habite Erquy. À 63 ans, il est conseiller culinaire spécialisé en démonstrations de produits laitiers et œuvre sur tout le territoire national.

Il est maître ouvrier de France et cette distinction vient très logiquement récompenser une longue et belle carrière.