

MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE EN CUISINE AUSSI



Guillaume Royer, Chef des cuisines de l'Abbaye de la Bussière (21), fait parti des Meilleurs Ouvriers de France depuis 2015.

© Abbaye de la Bussière / Arnaud Dauphin

La cuisine a aussi ses Meilleurs Ouvriers de France. C'est d'ailleurs une des premières disciplines à rentrer dans le concours à sa création.

Titre créé en 1924 sur l'initiative du journaliste et critique d'art Lucien Klotz, qui élabore dès 1913 l'idée d'une grande « exposition Nationale du Travail », les Meilleurs Ouvriers de France est avant tout un concours organisé tous les trois ou quatre ans. Reconnu en tant que titre certifié de niveau III (BAC+2) par le Ministère du Travail, il est décerné par catégorie de métiers dans un concours entre professionnels. Depuis 1924, de le groupe « Métiers de la

restauration et de l'hôtellerie », les chefs s'affrontent entre autre pour obtenir le précieux col tricolore faisant d'eux les Meilleurs Ouvriers de France, ou MOF.

Guillaume Royer, meilleur ouvrier de France depuis 2015

Le dernier concours des Meilleurs Ouvriers de France a eu lieu en 2015 et dans la catégorie « cuisine et gastronomie », huit chefs ont été lauréats. Guillaume Royer a ainsi obtenu le fameux col tricolore avant de reprendre les cuisines de l'Abbaye de la Bussière, en Côte-d'Or, en février 2016. En Bourgogne Franche-Comté, Eric Pras, Chef de La Maison Lameloise, est aussi Meilleur Ouvrier de France depuis 2004. Ce titre est décerné pour l'excellence du travail fourni à la suite de deux épreuves, et non aux meilleurs candidats de la session. En cuisine, par exemple, il y a eu 24 lauréats en 2004 et seulement huit en 2015. En chocolaterie, il n'y a eu aucun lauréat en 2015.