

## 3<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU CONCOURS CULINAIRE «JEUNES TALENTS JOA» À L'INSTITUT PAUL BOCUSE :

Geoffrey LEMMONIER du casino des Pins, Dimitry SERRIERE du casino de Saint-Aubin et Aurélie PETIT du casino de Luxeuil remportent la mise.



Geoffrey LEMMONIER



Dimitry SERRIERE



Aurélie PETIT

Cette année, trois produits phare à travailler pour les juniors Chefs **JOA** qui disposaient de 2h30 pour préparer une entrée et un plat avec : l'asperge, la coquille Saint Jacques et la bière **JOA**.

**Le Groupe JOA, 3<sup>ème</sup> casinotier français avec ses 20 casinos et 21 restaurants, a organisé avec l'appui de l'Institut Paul Bocuse, la troisième édition de son concours de cuisine «Jeunes Talents JOA», hier à l'Institut Paul Bocuse (Ecully - 69).**

Une occasion pour **JOA** de mettre en avant la créativité, la passion et l'audace de ses «Chefs Juniors» et de les encourager à développer leur talent.

Ce concours se déroule dans le cadre du partenariat qui unie **JOA** et l'Institut Paul Bocuse depuis 2011.

Misant principalement sur l'humain, ce partenariat s'est traduit ces trois dernières années par une formation personnalisée des équipes de cuisine, qui vise à faire ressortir le talent des Chefs et à les fédérer autour de ce qu'est la restauration chez **JOA** : une offre de qualité qui positionne les 21 restaurants **JOA** comme un lieu de restauration accessible où l'on peut venir apprécier une cuisine simple, gourmande et généreuse.

### ◆ ZOOM SUR LES TROIS LAURÉATS DU CONCOURS :

Philippe BACHMANN et Florent BOVIN, Chefs à l'Institut Paul Bocuse et membres du jury ont eu du mal à départager ces participants de chocs qui ont prouvé leur talent et leur amour de la cuisine. Laurent Lassiak, Président du Directoire du groupe **JOA** est : «heureux de constater l'implication, l'innovation et le talent de ces jeunes Chefs prometteurs.»



OUVERTURE PROCHAINE

◆ **Geoffrey LEMMONIER** a su tirer son épingle du jeu et décrocher la **première place** de ce concours grâce à ses connaissances et à sa passion pour la cuisine, mais également sa méthodologie, sa créativité et sa rapidité d'exécution. À 27 ans, le second de cuisine du restaurant **JOA** des Pins était satisfait de ce qu'il a servi au vu de la pression de cuisiner devant de grands Chefs.

«C'est une bonne expérience, notamment dans la gestion du stress. Je suis fier de mettre en lumière le casino **JOA** des Pins en remportant ce concours de cuisine.»

Les recettes qui ont permis à Geoffrey de gagner le concours :

En entrée : Asperges vertes tièdes, céleri et chorizo, jaune d'œuf et crème d'asperge à la bière **JOA** ambrée.

En Plat : Saint Jacques juste snackées, petits farcis à la mozzarella, crème de petits pois au basilic.



◆ **Dimitry SERRIERE**, du Casino de Saint Aubin arrive à la 2<sup>ème</sup> place et se dit content de sa première participation au concours puisqu'il s'était fixé comme objectif d'être sur le podium. Compétitif, il pense déjà à l'année prochaine où il visera cette fois la première marche...

◆ Dans les traces d'Emeline IGNACZAK (lauréate 2011 et 2012), **Auréliette PETIT** finit troisième et offre cette année encore au casino **JOA** de Luxeuil une place sur le podium. Elle a exprimé beaucoup de gratitude vis-à-vis de l'équipe de cuisine de **JOA** qui l'aide et la soutient dans sa progression.

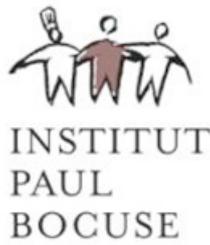
#### ◆ LES AUTRES PARTICIPANTS AU CONCOURS :

- ♥ Stan FILIPTKET, du casino **JOA** de Saint-Paul-Lès-Dax
- ♥ Loic BAQUE, du casino **JOA** du Boulou
- ♥ Pierre MARTIN, du casino **JOA** de Saint-Jean-De-Luz
- ♥ Pierre-François ANNE, du casino **JOA** de Saint-Pair
- ♥ Jérôme CUXART, du casino **JOA** de Saint-Cyprien

#### ◆ LA COMPOSITION DU JURY :

- ♥ Monsieur Florent Boivin, Chef de cuisine à l'Institut Paul Bocuse (MOF 2011)
- ♥ Monsieur Philippe Bachmann, Chef de cuisine à l'Institut Paul Bocuse
- ♥ Monsieur Laurent Lassiaz, Président du Directoire du Groupe **JOA**
- ♥ Monsieur Laurent Trabalzini, Directeur de la Restauration du Groupe **JOA**
- ♥ Madame Joëlle Arregle-Jaubert, Directrice des Ressources Humaines du Groupe **JOA**





### À PROPOS DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE :

L'Institut Paul Bocuse forme aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires, de niveaux licence et master, en partenariat avec l'IAE Lyon. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il transmet les savoir faire techniques et managériaux pour répondre aux besoins actuels et futurs de la profession au plan international. L'Institut Paul Bocuse accueille chaque année 390 étudiants de 35 nationalités différentes et leur enseigne des valeurs qui les accompagneront toute leur vie.



### À PROPOS DE BRAKE :

Partenaire de **JOA** sur ce concours culinaire et tout au long de l'année pour l'approvisionnement des casinos, la société Brake développe et livre tous les produits alimentaires pour les professionnels de la restauration.

### LA RESTAURATION CHEZ JOA :

- ♥ 21 restaurants
- ♥ 445 000 couverts servis par an
- ♥ 15% du CA groupe est réalisé par les activités hors jeux dont 50 % par la restauration.



Avec 20 **CASINOS JOA** partout en France, un site de jeux en ligne **JOAONLINE** qui propose l'offre la plus large du marché (poker, paris sportifs et hippiques) et de nombreuses activités de loisirs (21 restaurants, 32 bars, 7 discothèques, 2 hôtels, 1 bowling, 3 cinémas et des espaces de réception), le Groupe Lyonnais **JOA** est le troisième opérateur de casinos en France. Il emploie 1 500 personnes et a réalisé un chiffre d'affaires brut de 205 millions d'euros en 2011.

[www.joa.fr](http://www.joa.fr)

#### CONTACT PRESSE :

L'Agence Sophie Monet  
Marine QUILLON  
04 78 37 34 64  
[marine@monet-rp.com](mailto:marine@monet-rp.com)



De gauche à droite : Laurent Trabalzini, Florent Boivin, Aurélie Petit, Geoffrey Lemmonier, Dimitry Serriere, Philippe Bachmann et Laurent Lassiouz.