

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Piré-sur-Seiche, le 6 mars 2017

### DEUX CUISINIERS DE PIRE SUR SEICHE (35) AU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA

---

Ali Ghani, cuisinier-pizzaïolo à l'auberge du « Temps qu'il Faut » et Jérôme Jouadé, Chef cuisinier de « la Table des Pères » à Piré-sur-Seiche près de Rennes, s'associent pour participer au Championnat de France de Pizza le 16 mars prochain. Leur pizza « Passeggiata » a été sélectionnée pour participer au concours national, contre 7 autres équipes.

Jérôme Jouadé et Ali Ghani ont ainsi été sélectionnés pour leur pizza «Passeggiata » qu'ils pourront présenter dans la catégorie « PIZZA a DUE » au **12ème Championnat de France de Pizza les 15 et 16 mars 2017** lors du **salon PARIZZA, porte de Versailles à Paris**. Cette nouvelle épreuve donne la possibilité à un pizzaïolo de s'associer à un Chef cuisinier offrant un parfait mélange de technique, d'esthétisme et de gastronomie !



**Ali Ghani**, champion cette année de l'étape de la région Grand Ouest du France Pizza Tour, une des 16 étapes régionales de pré-sélection, est déjà qualifié pour la Finale à Paris le 16 Mars, dans la catégorie « Classique » en solo. En 2015, il avait été lauréat de l'Etape Française du Championnat Européen (Giro Pizza Tour) et Champion du Concours Talents et Inspiration.

Lauréat régional du meilleur menu de France en 2015, et second au concours national, **Jérôme Jouadé** aime l'aventure et les nouveaux défis. Nouveau challenge pour le Chef, ce championnat est aussi et surtout l'occasion de partager une belle expérience avec son confrère.

Gageons que l'union de ces 2 talents les porte sur le haut du podium !

---

## LE CHATEAU DES PERES – LA TABLE DES PERES

Après avoir été cédé, en 1932, à la Congrégation des Pères du Saint-Esprit, le domaine a été racheté puis entièrement rénové il y a 6 ans par la famille Legendre (*Groupe Legendre*). Le Château des Pères est riche de sa diversité, de son étendue mais aussi de sa singularité. Ainsi, le visiteur y trouve tout à la fois un café, un restaurant (la Table des Pères), des chambres, des ateliers d'artistes, un parc de sculptures et 2km de promenade.

Ce site privilégié se développe autour d'événements grand public ou professionnels, de la simple journée d'étude aux séminaires d'entreprises, en passant par l'accueil d'artistes, l'animation d'ateliers, les réceptions privées et l'organisation d'exposition ou de spectacle.

**Jérôme Jouadé s'installe aux fourneaux de la Table des Pères en septembre 2015. Il y propose une cuisine gastronomique, travaillant uniquement des produits frais et locaux. Avec des assiettes colorées et des associations de saveurs parfois surprenantes, Jérôme met à l'honneur des plats traditionnels avec créativité.**

Réservation au 02.99.44.24.56 ou sur [latabledesperes@chateaudesperes.fr](mailto:latabledesperes@chateaudesperes.fr)  
[www.chateaudesperes.fr](http://www.chateaudesperes.fr)

## AUBERGE LE TEMPS QU'IL FAUT

Ali Ghani et Sonia Velly ont ouvert cette auberge en 2014.

Dans ce lieu chaleureux que l'on peut définir d'Auberge-Café-Restaurant-Librairie, Sonia et Ali vous proposent de prendre le temps de se nourrir le ventre et l'esprit, de faire de belles rencontres,...

**Avec des menus à l'ardoise tous les midis, des pizzas tous les soirs, et un bon livre dans la salle des possibles, l'Auberge Le Temps qu'il Faut vous invite chaque jour à l'appréciation des choses simples.**

Réservations au 02 99 44 24 51 ou sur [contact@letempsquifaut.fr](mailto:contact@letempsquifaut.fr)  
[www.letempsquifaut.fr](http://www.letempsquifaut.fr)

---

Contact Presse :

**Marie FISCHER, Chef de Projet Marketing et Communication au Château des Pères - 06.14.56.81.54**

**[marie.fischer@chateaudesperes.fr](mailto:marie.fischer@chateaudesperes.fr)**