

N°2025/129

Nouméa, le 14 août 2025

JEUDI DU CENTRE VILLE « GASTRONOMIE » JEUDI 21 AOÛT DE 9H À 19H PLACE DES COCOTIERS

Rendez-vous le 21 août sur la place des Cocotiers pour une édition gourmande du Jeudi du centre-ville. Tout un monde de saveurs locales à découvrir et à goûter !



En partenariat avec
Les Disciples d'Escoffier



Disciples
Escoffier
International



Ville de
NOUMÉA

noumea.nc
f Nouméamaville

C'est une édition gourmande du Jeudi du centre-ville qui se prépare sur la place des Cocotiers, organisée en partenariat avec l'association Les disciples d'Escoffier.

De nombreux stands attendent les visiteurs : des produits agricoles et de la mer, des confitures, du miel, des plats cuisinés, mais également des stands dédiés aux arts de la table.

La journée sera ponctuée par de nombreuses animations et dégustations. Les exposants culinaires se prêteront également au jeu de Masterchef en mettant les fruits et les légumes à l'honneur, sous le regard du chef Frédéric Jaunault, Meilleur ouvrier de France, meilleur pâtissier de France et champion d'Europe de sculpture sur légumes.

FRÉDÉRIC JAUNAUT, UN CHEF À L'HONNEUR



Le parcours de Frédéric Jaunault est celui d'un passionné, à la fois cuisinier, créateur et passeur de savoir. C'est en septembre 1977, guidé par une passion précoce pour le terroir et la gastronomie française, qu'il débute sa carrière en tant qu'apprenti cuisinier à « La Chesnay du Roy », à Paris.

Son talent et sa curiosité l'amènent rapidement à explorer les cuisines du monde. Il exerce son art dans des établissements prestigieux, à Paris, New York, les Bermudes, et dans de grandes maisons françaises telles que Le Concorde Lafayette, Ledoyen, le Plaza Athénée, Le Normandie à Deauville, chez Bernard Loiseau ou encore Le Picardy au Touquet.

Passionné par l'esthétique culinaire, il se spécialise dans la sculpture sur fruits et légumes, une discipline dans laquelle il décroche plusieurs titres internationaux. En 2011, il obtient la consécration de toute une carrière en devenant Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie « Fruitier-Primeur ».

Inlassable curieux et pédagogue, Frédéric Jaunault n'a jamais cessé de se former, d'innover, et surtout de transmettre son savoir-faire. Il partage aujourd'hui sa passion avec le grand public et les professionnels, en France comme à l'international, à travers des démonstrations, des formations et des événements culinaires.

INFORMATIONS PRATIQUES

Jeudi 21 août de 9h à 19h, place des Cocotiers