

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Piré-sur-Seiche, le 11 mai 2017

### LES DEUX CUISINIERS DE PIRE SUR SEICHE (35) SONT VICE-CHAMPIONS DU MONDE DE PIZZA !



Ils l'ont fait ! A Parme du 8 au 10 mai pour le Championnat du Monde de Pizza dans la catégorie *pizza a due*, Ali Ghani et Jérôme Jouadé ont remporté le deuxième prix du concours avec leur Pizza « Passegiata ».

Du pesto d'orties, des herbes sauvages (oseille, oxalis), de l'anguille, de l'omble chevalier, les escargots du Château des Pères, de l'écume de truffe blanche d'Alba, le tout arrosé d'huile de sapin, voilà les ingrédients d'un voyage insolite au cœur des forêts bretonnes. A base de produits frais uniquement, la pizza a su conquérir le jury et les emmène aujourd'hui sur la seconde place du podium mondial !

Une belle récompense pour les deux cuisiniers déjà champions de France depuis le 16 mars dernier, et qui ont mis toute leur âme dans ce concours qui n'était au départ qu'une expérience originale entre amis

---

## 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)**