DOSSIER DE PRESSE

CONCOURS NATIONAL DES MAÎTRES RESTAURATEURS
PANIER MYSTÈRE - ÉDITION 2015 / 2016

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona

www.paniermystere.fr

LE PANIER MYSTÈRE

CONCOURS NATIONAL DES MAÎTRES RESTAURATEURS
PREMIÈRE ÉDITION

10 VILLES
10 ÉPREUVES
100 RESTAURATEURS
1 GRAND GAGNANT

CALENDRIER DU CONCOURS

Lyon
25 septembre

Nice
29 septembre

Colmar
05 octobre

Avignon
12 octobre

Rennes
26 octobre

Champs-Sur-Marne
09 novembre

Dijon
23 novembre

Tours
11 janvier

Bordeaux
25 janvier

Berck
7 mars

Finale nationale
Paris 12 avril

Histoire d'une rencontre

Le Panier Mystère est avant tout une rencontre entre des partenaires qui partagent les mêmes valeurs. À l'image du partenariat créé, il y a déjà 4 ans, entre les Maîtres Restaurateurs et PassionFroid ; celui entre TerreAzur et Terres de Chefs.

Les marques nous semblaient très appropriées avec le cahier des charges des Maîtres Restaurateurs (des produits 100% bruts 100% frais). La rencontre avec Alain Van Mello de PassionFroid nous a convaincu de la complémentarité du partenariat avec une offre de produits de terroirs particulièrement en viandes et fromages. En effet, le groupe Pomona met l'accent sur le produit en circuits courts (100% terroirs) et sa logistique performante de distribution. C'est la garantie pour le Maître Restaurateur d'être approvisionné en produits frais locaux de qualité. Sans oublier un autre partenaire historique, Butagaz, qui avec son offre d'énergie au service des chefs particulièrement en zone rurale, accompagne cet événement pour une cuisine «à la flamme»

Naissance d'un concours

La réflexion de Terres de Chefs concernant **la valorisation du titre de Maître Restaurateur** nous a amené à créer, en concertation avec le président de l'AFMR, Francis Attrazic, **un événement qui puisse ressembler le plus possible à ce titre d'État : produits bruts, majoritairement frais, cuisinés à la maison qui souvent fait l'objet d'une offre « à l'ardoise du marché ».**

Nous avons donc préparé un concours dans lequel le chef découvre au dernier moment un panier avec 2 ou 3 produits frais, un marché des légumes et aromates à sa disposition et un délai de 3 heures pour réaliser une recette présentée en 5 assiettes : 4 pour un jury de 8 jurés et le dernier pour la photo.

Chaque panier est élaboré avec les chefs exécutifs de Pomona, l'ingrédient principal étant toujours un produit régional.

Le titre de Maitre Restaurateur, dont la répartition est nationale et Outre-mer (près de 3300 Maîtres Restaurateurs au 31 décembre 2015), va pouvoir se développer à l'international pour tous les établissements français implantés dans le monde.

Le vainqueur de la finale du concours Le Panier Mystère, sera sacré « Chef Maître Restaurateur de l'année ».

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

LES MAÎTRES RESTAURATEURS

SEUL TITRE D'ÉTAT POUR LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE UN GAGE DE QUALITÉ

Détenir le titre de Maître Restaurateur certifie un savoir-faire reconnu dans la profession, une cuisine faite maison, des produits de qualité et un service attentionné.

Le titre de Maître Restaurateur est le seul diplôme délivré par l'État pour la restauration professionnelle française. Le Maître Restaurateur est un restaurateur professionnelle de métier avec une expérience professionnelle validée. C'est un engagement de cuisine faite au sein de l'établissement à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts.

C'est un titre attribué par le Préfet après audit de contrôle indépendant. C'est une démarche volontaire du restaurateur qui est renouvelée tous les quatre ans.

www.maitresrestaurateurs.com

SELECTION LYON
25 SEPTEMBRE 2015 À L'AFPA DE SAINT-PRIEST

LE JURY

Frédéric METEL
Directeur Régional PassionFroid

Olivier BARDE-CACUÇON
Écrivain

Jean-Michel CREISSON
Conseiller Régional Rhône-Alpes

Jean-Pierre VIDAL
Chef - Restaurant Jean-Pierre Vidal
Saint-Julien-Chapteuil (43)

Michel GODET
Lyon Saveurs

Sophie DIVAN
Chef de marché BtoB Butagaz

Agnès BERTHIER
AFPA

Fabien MOIRIER
Directeur Commercial UNOX

LES PARTICIPANTS

Henri BALLAND
Le bœuf d'Argent - Lyon (69)

Mickaël CHARRETIER
Le Plaisir des Gourmands - Durene (69)

Romain DOBOVSEK
Le Burgundy Lounge - Lyon (69)

Nadir KACED
Le verre et l'assiette - Lyon (69)

Jean-Pierre MARTINAK
Basilico Rosso - Genas (69)

Cédric SACHET
La Régate - Lyon (69)

ROMAIN DOBOVSEK

RESTAURANT LE BURGUNDY LOUNGE - LYON (69)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : filet mignon de veau semi paré

Romain Dobovsek se démarque ! Premier finaliste de la première édition du Panier Mystère.
« On mange d'abord avec les yeux ! Mais bien sûr, le goût reste l'élément essentiel d'une partition culinaire réussie ». Pari réussi pour Romain Dobovsek, chef du restaurant Burgundy Lounge à Lyon, qui est le premier à se qualifier pour la finale nationale du Panier Mystère, le 12 avril à Paris. Attaché à la qualité des produits, amoureux du détail, il exécute parfaitement cette **ballotine de filet de veau rôti aux langoustines, pommes de terre fondantes, royale de champignons, mousseline de topinambours, émulsion marinière et jus de veau aux langoustines.**

LE PARCOURS DU CHEF

Après avoir obtenu son bac scientifique, Romain Dobovsek se lance dans la cuisine. Il commence tout d'abord avec le CAP cuisine, puis est diplômé de l'école supérieure de cuisine française. Restaurant gastronomique, crêperie, brasserie branchée et chic du 16ème ... Romain Dobovsek est un touche-à-tout ! Toutes ses expériences professionnelles ont fait de lieu un cuisinier polyvalent, capable de gérer un restaurant mais aussi une équipe. Demi Chef de partie chez « La Mère Brazier », restaurant doublement étoilé à Lyon, puis chez La Maison Clovis. Il devient Directeur Général du Burgundy Lounge en 2013

SELECTION NICE
28 SEPTEMBRE 2015 À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE PAUL AUGER

LE JURY

Michel BRISSON
Directeur Régional PassionFroid

Jean-Claude GUILLON
Chef 2* - Restaurant Le Grand Hôtel
Cap-Ferrat (06)

Christian PLUMAIL
Chef 1* - Restaurant La Table d'hôtes
Nice (06)

Josy BANDECCHI
Chef - Restaurant Josy-Jo - Cagnes/Mer (06)

Marina GIARDINA
CCI - Nice (06)

Christian EXTRAT
Distributeur Karlowsky

Alain MARIE
Professeur cuisine Lycée Paul Augier (06)

Emmanuel NYGA
Délégué régional Citroën & DS Business - Lyon (69)

LES PARTICIPANTS

Richard BAGNOL
L'Oulo - Mazan (84)

Mathieu BERGIA
La Cantina - Mouans Sartroux (06)

Céline BOURDON
U Minellu - Calvi (20)

Johnny BROSSARD
La Foccaccia - Nice (06)

Romain DUPEYRE
Le Figuier de Saint-Esprit - Antibes (06)

Manuel DUPONT
Terroir Divin - Nice (06)

Sébastien MAHUET
La Réserve de Nice - Nice (06)

Eric ROLLAND
Les Olivades - Gap (05)

Thomas ROUX
L'Oursin Bleu - Villefranche-sur-Mer (06)

RICHARD BAGNOL
RESTAURANT L'OULO - MAZAN (84)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : lapin entier français

Richard Bagnol, chef du restaurant L'Oulo à Mazan dans le Vaucluse, président de la délégation Provence Languedoc des Disciples d'Escoffier, remporte cette étape niçoise.
Sa devise : le plaisir de partager et de découvrir la région au travers de ces senteurs, couleurs et saveurs. Un festival pour les sens, une cuisine vraie du terroir et de saison, avec une transformation minimale afin que les produits apportent toutes les valeurs nutritives et gustatives. Voici la promesse de Richard, celle qu'il a su magistralement illustrer avec **ce lapin en trois façons, mariné aux herbes.**

LE PARCOURS DU CHEF

Richard Bagnol, cuisinier chevronné, a obtenu son CAP de cuisine à l'école hôtelière d'Avignon. Après un parcours de commis de cuisine, à l'Auberge de Noves - une étoile Michelin - auprès du Chef Pascal Johnson, puis Chef de Cuisine à l'Auberge du Cheval Blanc (Glovelier en Suisse), Richard décide de créer son propre établissement : L'Oulo.
Intronisé disciple d'Auguste Escoffier en 2003, sous le parrainage de Christian Etienne et Michel Receveur, il est ensuite admis à l'Académie Nationale de Cuisine, parrainé par Pierre Paumel et Jacques Charrette. En 2009, il obtient le titre de Maître Restaurateur, renouvelé en 2013. Il est actuellement trésorier adjoint de l'Association Française des Maitres Restaurateurs et Délégué de cette association pour le Vaucluse. Après l'Oulo à Mazan il rachète en février 2015 La Moulin à Huile établissement prestigieux précédemment dirigé par Robert bardot à Vaison la Romaine.

SELECTION COLMAR

5 OCTOBRE 2015 À L'AFPA

LE JURY

Bruno BERNARD-COFFRE
Directeur Régional PassionFroid

Gilles SEILER
Chef - Restaurant Aux Trois Poissons - Colmar (68)

Bertrand WELTE
Chef - Restaurant Les Écluses - Kembs (68)

Marcel EHRARD
Photographe culinaire

Alexis ALBRECHT
Chef 1*
Restaurant Le Vieux Couvent - Rhinau (67)

Nathalie SCHNEIDER
CCI - Strasbourg (67)

Fabien MOIRIER
Directeur commercial UNOX

Catherine LEHMANN
Club de Presse - Strasbourg (67)

LES PARTICIPANTS

Julien CHRISMENT
Le Lido - Gérardmer (88)

Yann EBER
L'Auberge de la Chèvrerie - Griesheim-près-Molsheim (67)

Henri GAGNEUX DUPONT
La Palette - Wettolsheim (68)

Caroline HEINFLING
La Verte Vallée - Munster (68)

Joël JAMM
Au Raisin d'Or - Zimmerbach (68)

Pascal MERTZ
Les Épices Curiens - Écouviez (55)

Jérôme PAQUIN
Le Gaulois - Bartenheim (68)

Michel VERDU
La Pagerie - Gaillard (74)

JOËL JAMM

RESTAURANT AU RAISIN D'OR - ZIMMERBACH (68)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : filet de bœuf - foie gras (Rougié)

Joël Jamm, chef du restaurant Raisin d'Or à Zimmerbach, remporte la troisième épreuve régionale du concours Panier Mystère à Colmar. Joël a porté haut les couleurs de sa région aujourd'hui lors de ce concours. Il s'est démarqué face à ce Panier Mystère en proposant au jury **un pot au feu de foie de canard – filet de bœuf – ficelle et fleischnaka de lentin de chêne et girolles. Condiment munster et panais.**

LE PARCOURS DU CHEF

Joël Jamm est un Chef expérimenté. Après une expérience à Londres et en Guadeloupe, il est revenu dans sa région natale pour suivre un parcours de Chef de partie puis Chef de cuisine dans différents établissements, comme l'Auberge du Veilleur à Turckheim, le Restaurant à l'Ange à Niedermorschwihr ou l'Auberge du Neuland à Colmar. Aujourd'hui Joël, épaulé par son épouse Muriel, propose dans son établissement chaleureux et traditionnel, une cuisine du terroir. Recommandé par le guide Pudlowski et le Bib Gourmand Michelin 2014, vous pouvez y déguster la meilleure choucroute aux poissons d'Alsace (Trophée 2014).

SELECTION AVIGNON
12 OCTOBRE 2015 AU SALON RESTONOUVO

LE JURY

Jean-Benoît ROYER
Directeur Régional PassionFroid

David BÉRARD
France Bleu Vaucluse

Véronique DARDOIZE
Petit Futé Avignon et sa région

Christian PEYRE
Chef 1*
Restaurant La Maison - Domaine de Dournissac (13)

Edouard LOUBET
Chef 2* - Président du salon
Restaurant Bastide de Capelongue - Bonnieux (84)

Vincent LANTELME
Propriétaire du restaurant Le Vieux Bistrot
Cabrières-d'Avignon (84)

Jean-Michel FERRAND
Parlementaire

Annie SABATER
Communication I-Major

LES PARTICIPANTS

Fabricio DELGAUDIO
Le Sanglier Paresseux - Caseneuve (84)

Christine FINIDORI
Les Bergeries de Piscia - Figari (20)

Frédéric GARCIA
L'Escapade - Bédoin (84)

Nicolas JAY
Restaurant du Château des Fines Roches
Châteauneuf-du-Pape (84)

Xavier MATHIEU*
Le Phébus & Spa - Joucas (84)

Jean-Michel SEMPE
Le Pré Saint-Jean - Pézenas (34)

NICOLAS JAY

RESTAURANT DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (84)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : filet de taureau français

Nicolas Jay : gagnant du Panier Mystère à Avignon. Tantôt sophistiquée, tantôt traditionnelle mais toujours savoureuse, la cuisine de Nicolas Jay a séduit les membres du jury ce lundi 12 octobre à Avignon. Chef renommé au Château des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape, disciple d'Escoffier, il combine technicité et imagination pour magnifier les beaux produits. Son inspiration à la découverte du Panier Mystère : **filet de taureau saveurs d'automne, jus réduit.**

LE PARCOURS DU CHEF

C'est dans un charmant Château-hôtel 4* au cœur des vignobles de Châteauneuf-du-Pape que Nicolas Jay propose une cuisine savoureuse, gourmande et provençale avec de beaux accords mets et vins. Précédement Chef de partie du restaurant Taillevant puis responsable de la cuisine du Ministre de la Coopération (de 1995 à 1996), et durant 6 ans, chef d'entreprise « Chef Attitude » ; il a finalement cédé ses parts en 2012 à son associé pour prendre les rennes de la cuisine du Château des Fines Roches.

SELECTION RENNES

26 OCTOBRE 2015 À L'AFPA

LE JURY

Carl GUYADER
Directeur Régional PassionFroid

Ronan SCAVENNEC
Marketing manager BtoB Butagaz

Philippe CASSEGRAIN
Propriétaire et Chef de cuisine
Hôtel - Restaurant Kermoor - Plogoff (29)

Joseph LE GAL
Président des Lycées hôteliers

Agnieszka MISIURA
Agence Bretagne Presse

Edith TERTRAIS
CCI

Bertrand LEBLANC
Champagne BLIN

Gwendal TANAZACQ
Chef - Restaurant La Vallée - Dinard (35)

LES PARTICIPANTS

Michel BAILLY
Crêperie Saint-Pierre - Janzé (35)

Fabien GARNIER
L'Aiglon - Pontivy (56)

David GARREC
L'Océanide - Nantes (44)

Gaetan GESLIN
Hôtellerie les Brisants - Bretignolles-sur-Mer (85)

Jérémy GUIVARCH
Le Baco Saveurs - Nantes (44)

Gwenaël LAVIGNE
Ô Saveurs & Plat'Ô - St Brieuc (22)

Alexandre LE GUENIC
L'Auberge de Pont Calleck - Inguiniel (56)

Nicolas PRODHOMME
Les Saveurs de Nicolas - Nouvoitou (35)

NICOLAS PRODHOMME
RESTAURANT LES SAVEURS DE NICOLAS - NOUVOITOU (35)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : longe de porc - Val de Loire

Qualification du chef Nicolas Prodhomme à Rennes.
Nicolas Prodhomme, Chef du restaurant Les Saveurs de Nicolas à Nouvoitou, représentera la région Bretagne lors de la grande finale nationale du concours. Rigueur et respect des produits officient dans la cuisine de ce chef, au savoureux mélange de classicisme et modernité. Il a convaincu le jury en proposant un **cochon poire, fricassée de champignons des bois – mitonné de légumes et cromeski, et tomme angevine, poire au vinaigre.**

LE PARCOURS DU CHEF

C'est dans l'ancienne bibliothèque de Nouvoitou, près de Rennes, que Nicolas a choisi d'installer son nouvel établissement en mai 2013. Dans un décor revu et désormais volontairement contemporain, le Chef propose une cuisine de marché savoureuse. Titre de Maître Restaurateur en poche depuis 2014, Nicolas est aussi lauréat des Talents Gourmands, catégorie restaurateur en avril 2015 et lauréat des chouettes d'or du Festival Gourmands le 4 octobre dernier. Tout cela grâce à un parcours sérieux au sein de différents établissements comme le Relais & Châteaux Domaine de Chateauvieux en Suisse 2* Michelin.

SELECTION CHAMPS SUR MARNE

9 NOVEMBRE 2015 À L'AFPA

LE JURY

Jean-François GALLAND
Directeur commercial IDF - Normandie
PassionFroid

Sophie DIVAN
Chef de marché BtoB Butagaz

François MOUTOT
Directeur Général Chambre des Métiers
et de l'Artisanat

Emmanuel HENRY
Professeur de cuisine bachelor, École Ferrandi
Paris 6e (75)

David BOTTREAU
Chef 1*
Restaurant les Fables de la Fontaine - Paris 7e (75)

Béatrice FABIGNON
Chef à domicile - Le Pin (77)

Julien ROUCHETEAU
Chef 2*
Restaurant la Table du Lancaster - Paris 8e (75)

Thomas ZEITOUN
Directeur Général - co-fondateur Zenchef

LES PARTICIPANTS

Boris BAZAN
Les fous de Bazan - Paris 4e (75)

Gregory BROUSSE
Le Gaspard de la Nuit - Paris 4e (75)

Christophe DEGEILH
L'Atelier d'Avron - Le Perreux-sur-Marne (94)

Sebastien GONZALEZ
Saperlipopette - Puteaux (92)

Pascal GUERIN
La Garenne - Champigny (51)

Jacques MARMONIER
Le Christine - Paris 6e (75)

Sébastien PETIT
Le Relais gourmand - Orvilliers (78)

Hisayuki TAKEUCHI
Kaiseki - Paris 15e (75)

GREGORY BROUSSE

RESTAURANT LE GASPARD DE LA NUIT - PARIS 11e (75)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : filet de bœuf semi-paré normand

Bravo à Grégory Brousse pour sa sélection à Champs-sur-Marne.
C'est à Champs-sur-Marne, lors de notre sixième sélection, que Grégory Brousse chef du Gaspard de la nuit à Paris, a remporté sa qualification. Grégory, chef jovial et décontracté, a su relever le défi du Panier Mystère en présentant au jury **un filet de bœuf normand farçi et en tartare – topinambours et petits légumes à la forestière**. Sa cuisine de qualité imaginée autour de produits frais a su le départager et lui assurer une place en finale.

LE PARCOURS DU CHEF

Grégory a commencé par une formation pour adulte à l'Ecole de Cuisine Ferrandi. Il débute comme Demi Chef de partie puis Chef de partie au restaurant le Diapason à Paris. Il devient ensuite Chef de La Cantine du Faubourg. Cet aventurier, parti en 2011 pendant un an parcourir les pays d'Asie, est revenu travailler à Paris, passant par Le Drouant comme Sous-chef puis Chef au Dorcia jusqu'à 2014 (reconnu par le guide Pudlowski et le Michelin). Depuis octobre 2014, Grégory propose au Gaspard de la Nuit des produits frais et une cuisine de qualité qui lui ont valu le titre de Maître Restaurateur en juin 2015.

SELECTION DIJON

23 NOVEMBRE 2015 À L'AFPA CHEVIGNY-SAINT-SAUVEUR

LE JURY

Alain VAN MELLO
Directeur Régional
PassionFroid Bourgogne Franche-Comté

Francis ATTRAZIC
Président de l'Association des Maîtres Restaurateurs

Eric BERTRAND
Directeur Foie Gras Rougié

Marion DEBERDT
Direction communication Chocolat Kaoka

Arnaud BARANDE
Chef - Restaurant L'Hostellerie de la Tour d'Auxois
Saulieu (21)

Fabienne PETOT-JANNIER
Directrice AFPA Dijon (21)

Jean GARCIN
Chef de cuisine à la retraite

Michel BAVEREL
Journaliste - Le Bien Public

LES PARTICIPANTS

Sébastien COLOMBIER
La Table d'Aimé - Risevaltes (66)

Vincent FAVRE-FÉLIX
L'Auberge du Lac - Annecy (74)

Jérémy GILLON*
Le Montana - Val Thorens (73)

Stéphane JOUSSE
Auberge les Fontilles - Coltines (15)

Frédéric MIRAT
Loiseau des Vignes - Beaune (21)

Filipe PEREIRA
L'Auberge - Briant (71)

Christophe RENAUD*
La Coquillade - Garcas (84)

Julia SEDEFDJAN
Les Fables de la Fontaine - Paris 7e (75)

JÉRÉMY GILLON
RESTAURANT LE MONTANA - VAL THORENS (73)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : entrecôte charolaise

Jérémy Gillon remporte la septième épreuve du concours à Dijon. C'est lors de la septième sélection de notre concours que Jérémy Gillon, chef de la Brasserie Montana, du restaurant l'Epicurien et du Chaudron Magique à Val Thorens, se qualifie pour la grande finale nationale. Il s'est illustré en réalisant **un faux filet charolais en deux cuissons : rôti et confit fumé au lard – raviole de champignons sauvages au foie gras frais – jus de boeuf au chocolat bio pure origine équateur**. Ce chef talentueux accorde une attention particulière à la sélection de ses produits, partant à la rencontre des producteurs locaux pour choisir lui même ce qui sera mis à la carte. Un talentueux mélange de saveurs et de terroirs pour un résultat tout en finesse.

LE PARCOURS DU CHEF

Jérémy a déjà un solide parcours jalonné de tables étoilées : Michel Rochedy à Courchevel, Michel Kayser dans le Gard, Nicolas Le Bec à Lyon. Il accompagne les propriétaires de ces résidences hôtelières 4 et 5* depuis l'hiver 2008 dans leur volonté de montée en gamme pour leurs trois établissements ; comme pour le restaurant gastronomique l'Epicurien qui a été récompensé cette année d'une étoile Michelin. Ce normand propose une cuisine d'auteur française, moderne et audacieuse pour la région ; utilisant les trésors des alpages savoyards d'herbes et de plantes. Une cuisine savoureuse et délicate !

SELECTION TOURS

11 JANVIER 2016 À L'AFPA TOURS NORD

LE JURY

Jean BARDET
Chef 2* à la retraite, seul restaurant 2* de Tours

Thierry POUSSIN
Directeur Pomona Région Centre

Philippe CAUCHOIS
Chef du restaurant Relais du Cheval Blanc,
Beaumont-Pied-de-Boeuf (72)

Dominique POSTEL
Journaliste Julien Binz

Ingrid PROUST
Journaliste Ze Pros

Pascal PENOT
AFPA Tours
Manager des services et moyens généraux

Frédéric GENTE
Directeur général de CACIC Santé

Philippe GAUDAIS
Responsable Région Sud-Ouest ProClub

LES PARTICIPANTS

Michel BRETON
Le Moulin Bleu - Bourgueil (37)

Joël DANTHU
L'Auberge du Cheval Blanc - Yvoy-Le-Marron (41)

Ludovic DURET
La Folie du Grain - Saint-André-de-la-Marche (49)

Vincent FAUCHER
Hôtel Saint-Jacques - Thorigné-sur-Dué (72)

Gilles HEMART
L'Escapade - Tours (37)

Guillaume LABITTÉ
Le Petit Gone - Orléans (45)

Gérald NICOSIA
Le Clos - Chidrac (63)

JOËL DANTHU

RESTAURANT L'AUBERGE DU CHEVAL BLANC - YVOY-LE-MARRON (41)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : Carré de porc fermier au vin de rose de Touraine, Pintade fermière de Loué, Poitrine fumée fraîche de PassionFroid, Foie gras de canard de Rougié - Sainte-Maure de Touraine affinée

L'étape de Tours a été gagnée « haut la main », par Joël Danthu, de L'Auberge du Cheval blanc, à Yvoy-le-Marron, en Loir-et-Cher. Il a séduit les membres du jury grâce à sa **Dodine de pintadeau, avec sa farce à gratin, poire Vigneronne, tatin d'agrumes, poêlée de champignons et Espuma de Topinanbours.** La recette qu'il a choisi est un plat signature, qu'il a fait évoluer, qu'il a adapté aux produits à sa disposition. Pari réussi !

LE PARCOURS DU CHEF

Joël Danthu est un chef de cuisine expérimenté. Il a à son actif plusieurs établissements comme Le Cutty Sark, (Aubigny-sur-Nère), La Poularde (Gien), la Brasserie Flo (Paris) ... Aujourd'hui il est le propriétaire et Chef de l'Auberge du cheval blanc au cœur de la Sologne. Le chef y concocte une cuisine raffinée avec des produits du terroir et une carte qui change au fil des saisons. Il est fier d'être le maître d'apprentissage de plusieurs commis qui ont réussi un beau parcours professionnel.

SELECTION BORDEAUX

25 JANVIER 2016 À L'ICFA BORDEAUX

LE JURY

Bruno GARROS
Directeur commercial PassionFroid Sud-Ouest

Olivier MARTIN
Responsable de la filière restauration de l'ICFA (Institut Consulaire de Formation en Alternance)

Franck URUTY
Gérant et formateur de la CFAC

Xavier ISABAL
Chef* et propriétaire du domaine familial, l'hôtel restaurant Ithurria à Aïnhoa (64)

Nicolas FRION
Chef du restaurant Le Gabriel à Bordeaux (33)

Jean-Charles DARROZE
Gérant de l'hôtel restaurant Claude Darroze à Langon (33)

Thomas MOREL
Chef* du restaurant Les Pavillon du Boulevard à Bordeaux (33)

Stéphanie BOTTREAU
Chef à domicile (cookntinem.fr), Bordeaux (33)

LES PARTICIPANTS

Sébastien ALIPRANDI
Prince Noir / Sérignac sur Garonne (33)

Jordan BOINNOT
La Cabane / Belin-Beliet (33)

David CARDINEAU
Domaine du Seudre / Saint-Germain du Seudre (17)

Bernard GISQUET
Lou Cantoun / Cestayrols (81)

Nikhola LAVIE-CAMBOT
Le Clos du Roy / Saint Emilion (33)

Dat LE DUY
L'Escarbille / Montgiscard (31)

Christophe MESSONIER
Le Colvert / Saint-Lieux-Lès-Lavaur (81)

Mickael MOLERE
Le Résinier / Le Barp (33)

NIKHOLA LAVIE-CAMBOT

RESTAURANT LE CLOS DU ROY - SAINT-EMILION (33)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : Poulet label rouge du Sud-Ouest, Poitrine de porc fumée au bois de hêtre, Langouste royale et écrevisses fournies par TerreAzur, Fromage Ossau Iraty.

Nikhola Lavie-Cambot, du restaurant le Clos du Roy à Saint-Émilion, remporte la neuvième épreuve régionale du concours « Panier Mystère ». Cette sélection s'est déroulée à l'école supérieure de la Table à Bordeaux, au sein de l'ICFA, dans de magnifiques locaux professionnels. **Sa recette : Valse de terre et mer.** Une valse qui visiblement a conquis le jury et à fait tourner les têtes.

LE PARCOURS DU CHEF

Nikhola Lavie-Cambot, 36 ans est chef du restaurant Le Clos du Roy à Saint-Émilion. Après 3 ans de fac de médecine, il décide de se consacrer à la cuisine en intégrant l'institut Paul Bocuse à Lyon. Il se forme ensuite auprès des plus grands qui lui apprennent les techniques et la rigueur, notamment avec Thierry Marx à Cordeillan Bages, avec Philippe Etchebest à l'Hostellerie de Plaisance, avec Michel Portos au Saint James et enfin avec Claude Darroze. Depuis 2007, au Clos du Roy, il propose une cuisine moderne et savoureuse à base de produits locaux et de saison qu'il sert brut. Il reçoit le titre de Maître Restaurateur en 2013. Il donne ainsi depuis plus de 9 ans un souffle de créativité à cette maison nichée au cœur du village de Saint-Émilion.

SELECTION BERCK

7 MARS 2016 À L'AFPA BERCK

LE JURY

Olivier FRANÇOIS
Directeur commercial PassionFroid
Nord Pas de Calais

Yannick HORNEZ
Artiste et chroniqueur culinaire

Jacky MASSE
Chef de l'Hôtel*** La terrasse, Fort Mahon (80)
Disciple d'Auguste Escoffier

Didier GUILBERT
Professeur de cuisine au Lycée des Métiers du Marquenterre de RUE, Disciple d'Auguste Escoffier

Estelle COQUEREL
Directrice Régionale Adjointe AFPA

Antoine LEPRINCE
Chef depuis 10 ans à l'atelier de Marc Meurin à Lens (62)

Marc CARELLE
Chef au Restaurant L'Escale au Touquet (62)

Tony BALLY
Chef propriétaire de l'Atelier 26 à Montreuil (62)

LES PARTICIPANTS

Olivier FOULON
Domaine Saint Clair / Etretat (76)

Thomas LEMELLE
Restaurant Le Saint Hilaire / Rouen (76)

Frédéric MEGNIEN
Les jardins de l'Hamadryade / Villeneuve d'Ascq (59)

Moïse PIQUET
Jean's café / Le Touquet (62)

Guillaume ROCHES
Hôtel *** Restaurant Les Tourelles / Le Crotoy (80)

Victorien SCELLIER
Hôtel - Restaurant « Les Airelles » /
Neufchâtel-en-Bray (76)

Eugène HOBRAICHE
Haut Bonheur de la Table/ Cassel (59)

OLIVIER FOULON
DOMAINE SAINT-CLAIR - ETRETAT (76)

Contenu du Panier Mystère (PassionFroid) : Volaille de Licques label rouge, Maroilles AOP, Poitrine fumée
Ecrevisses fournies par TerreAzur

Olivier Foulon, du Domaine Saint Clair à Etretat, remporte la dixième épreuve sélective régionale à Berck-Sur-Mer. **Sa recette : Suprême de volaille aux écrevisses, croquettes de maroilles et poitrine fumée, panais au citron vert.** Nous le retrouvons en finale à Paris pour concourir pour le titre de « Maître Restaurateur de l'année 2016 » sous le haut patronage de Dominique Loiseau, Régis Marcon et Michel Bras.

LE PARCOURS DU CHEF

Olivier Foulon, chef de cuisine de 29 ans, débute sa carrière à l'Auberge du Vieux Logis à Conteville pendant sept années, enchaîne au Dormy House d'Etretat pour aujourd'hui officier au sein du magnifique manoir normand du Domaine Saint Clair à Etretat. Il propose une cuisine généreuse et soignée avec des associations audacieuses qui lui ont valu l'obtention de 3 fourchettes au Michelin depuis 2014. Son crédo le produit ! Ses créations sont basées sur les richesses des terroirs de sa région. Mais il fait également la part belle aux produits de la mer. Dès qu'il le peut, il se fournit en fruits et légumes dans le potager de 350 m² du domaine.

FINALE PARIS
12 AVRIL 2016 À FERRANDI PARIS

LE JURY

Dominique LOISEAU
PDG du groupe Bernard Loiseau et Vice-Présidente du réseau d'Hôtels de charme et Restaurants gastronomiques Relais & Châteaux

Alain VANMELLO
Directeur régional PassionFroid Bourgogne Framche-Comté

Guillaume OLIVIER
Directeur Commercial Restauration TerreAzur

Olivier BELIN
Chef 2* à l'Auberge des Glazicks, Plomodiern (29)

Ariane MASSENET
Animatrice et journaliste télévision et radio

Ronan SCAVENNEC
Responsable du service marketing, Butagaz

François MASSALOUX
Conseiller culinaire, Rougié

Olivier DENIZART
Chef & Responsable des événements, Ferrandi Paris

LES PARTICIPANTS

Jean-Pierre MARTINAK
Basilico Rosso / Genas (69)

Richard BAGNOL
L'Oulo / Mazan (84)

Joël JAMM
Au Raisin d'or/ Zimmerbach (35)

Nicolas JAY
Château des Fines Roches / Châteauneuf-du-Pape (84)

Nicolas PRODHOMME
Les Saveurs de Nicolas / Nouvoitou (35)

Gregory BROUSSE
Gaspard de la Nuit / Paris 4e (75)

Jérémy GILLON
Le Montana / Val Thorens (73)

Joël DANTHU
L'Auberge du Cheval Blanc / Yvoy-Le-Marron (41)

Nikhola LAVIE-CAMBOT
Le Clos du Roy / Saint Emilion (33)

Olivier FOULON
Domaine Saint Clair / Etretat (76)

NICOLAS PRODHOMME

RESTAURANT LES SAVEURS DE NICOLAS - NOUVOITOU (35)

Contenu du Panier Mystère : Carré de veau français détalonné avec os et poitrine fumée de chez PassionFroid
Lobe de foie gras France Rougié

La finale s'est déroulée ce mardi 12 avril à Ferrandi Paris, l'école française de gastronomie. Après avoir remporté l'épreuve sélective à Rennes, Nicolas Prodhomme sort en grand gagnant de cette finale. Il a présenté au jury une assiette gourmande et parfaitement maîtrisée : **Double côte de veau rôtie, courgette farcie, fricassée de champignons et cromesqui de foie gras.**

CLASSEMENT

Nicolas Prodhomme, gagnant du concours,
du restaurant Les saveurs de Nicolas à Nouvoitou (35)

Le second lauréat **Joël Jamm**,
du restaurant Le Raison d'or à Zimmerbarch (68)

Le troisième lauréat **Grégory Brousse**,
du restaurant Le Gaspard de la nuit à Paris (75)

NOS PARTENAIRES

**Ce concours a été rendu possible grâce à nos partenaires,
qui ont voulu être de cette belle aventure culinaire et ambitieuse.**

Terres de Chefs est le magazine officiel (trimestriel) des Maîtres Restaurateurs. Terres de chefs c'est aussi une marque qui véhicule les valeurs de professionnalisme - fait-maison - accueil - qualité et respect au sens large.

20 numéros parus, 40 émissions TV tournés partout en France à la rencontre des Maîtres Restaurateurs et de leurs producteurs locaux.

L'objectif de Terres de Chefs est d'être un outil de communication fédérateur qui rassemble des hommes et des femmes de métiers, des passionnés, et leurs modes de travail pour un résultat plaçant le produit et les terroirs au centre des attentions.

PassionFroid s'engage aux côtés de Terres de Chefs et de l'AFMR dans la création du concours Panier Mystère pour valoriser le « fait maison » avec des produits de qualité.

Ce distributeur alimentaire de produits frais, laitiers et carnés pour les professionnels de la restauration, élabore avec ses chefs exécutifs les produits du concours « Le Panier Mystère ». C'est à partir de ceux-ci que seront créées les recettes des chefs Maîtres Restaurateurs.

Cette filiale du groupe Pomona, groupe leader de la distribution de produits aux professionnels de la restauration, propose un catalogue de produits sur-mesure qui respecte le cahier des charges du titre d'Etat pour les Maîtres Restaurateurs. 4500 références de l'entrée au dessert.

L'Afpa est le premier organisme de formation professionnelle qualifiante pour adultes, demandeurs d'emploi et salariés en France et en Europe.

L'AFPA accueille en France le concours Panier Mystère en mettant à disposition leurs cuisines ainsi qu'une brigade de commis et d'apprentis.

Un partenariat gagnant/gagnant qui permet une immersion en situation réelle pour ces étudiants au côté des Maîtres Restaurateurs.

Spécialiste du gaz et fournisseur d'énergie, Butagaz, partenaire historique des Maîtres Restaurateurs se positionne au plus près des attentes des professionnels de la restauration.

Faire des économies d'énergie, optimiser sa facture en maintenant une qualité de chauffage et de cuisson ; voici les défis relevés, particulièrement en zone rurale !

C'est donc tout naturellement que Bob, mascotte de ce leader français de la distribution de gaz en citerne, sillonne les sélections régionales du concours Panier Mystère.

Campagnes TV est la première chaîne en France d'information et de divertissement où les ruraux et les urbains se retrouvent ! Proche des gens et vivante, elle se veut humaine, entièrement dédiée au monde rural et ses problématiques.

4 thèmes forts guident la programmation : l'art de vivre dans les terroirs, l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement.

CampagnesTV a déjà diffusé en association avec Terres de Chefs une quarantaine de vidéos pour parler des Maîtres Restaurateurs en France. À suivre sur YouTube

TerreAzur est le partenaire 100% frais 100% Terroirs des Maîtres Restaurateurs. Tant au niveau des fruits et légumes que du poission, des crustacés et des fruits de mer, TerreAzur, par un réseau de producteurs régionaux labellisés est un acteur incontournable de la filière France des produits frais. Département opérationnel du groupe Pomona, TerreAzur bénéficie de la logistique de distribution du groupe qui met chaque restaurateur à proximité de ses besoins.

La restauration n'admet pas d'erreurs. Unox le sait et propose des fours professionnels conçus pour relever les défis les plus ambitieux en cuisine tant au niveau de la qualité de cuisson que de la rapidité d'exécution.

Plus de 25 ans de recherche pour arriver à produire des solutions de cuisson qui excellent sur tous les fronts et qui garantissent la reproduction du résultat désiré.

Réponses simples et élégantes aux problèmes complexes de la restauration.

Des technologies intuitives et fiables qui sont devenues un point de référence pour tous les opérateurs du secteur.

Rougié c'est avant tout une question de savoir-faire.

Perfectionnant sans cesse ses méthodes de travail et ses recettes, la marque devient un véritable emblème du bon goût français. Ses foies gras et ses truffes sont appréciés sur les tables les plus prestigieuses du monde.

Etablie à Sarlat, la Maison Rougié inscrit son avenir dans le développement de productions placées sous le signe de la plus haute qualité.

Le Champagne H.BLIN, héritier d'une longue tradition de vignerons depuis le XVIIème siècle, élabore des Champagnes qui allient typicité, fraicheur et fruité. Son terroir, situé à Vincelles dans la vallée de la Marne, au coeur de la Champagne, est unique tant par son cépage « roi », le Pinot Meunier, que par son exposition Sud/Sud-Est et ses méthodes de viticulture « raisonnée ».

Le Champagne H.BLIN est reconnu en France et dans plus de 30 pays pour son rapport « qualité/prix ».

Le Guérandais est une marque au savoir-faire ancestral pour une qualité reconnue du sel de Guérande.

Un produit 100% naturel, non raffiné et sans additif, récolté à la main. Porteur d'une véritable éthique, il est le sel des gastronomes et des chefs cuisiniers.

Depuis 1830, cette entreprise française est reconnue par la qualité, la robustesse et la fiabilité de ses produits made in France.

Elle propose une gamme d'ustensiles de cuisine, conçue avec les professionnels, aux formes et matières adaptées aux exigences de la pâtisserie et de la grande cuisine.

Dito Sama, spécialiste en équipement et star mondiale de la préparation dynamique, propose aux professionnels de la restauration une gamme complète de solutions et d'outils à haute performance et peu encombrants. Leur devise : être bien équipé pour se consacrer pleinement à l'art de cuisiner.

Les compétiteurs du Panier Mystère apprécient particulièrement les performances du petit matériel mis à leur disposition pour la réalisation des plats du concours

Cybernecard c'est avant tout la qualité du cadeau publicitaire.

Fleurons du « made in Germany », les 7 marques distribuées par Cybernecard s'imposent tant par la qualité des tissus et matériaux, que celle de la fabrication et de la technicité, mais aussi de la forte attractivité de leur originalité et de leur ancrage dans la mode. Elles répondent toutes aux normes européennes les plus strictes concernant la sécurité, la non toxicité, l'environnement et la responsabilité sociale (Oko-tex, EN71, charte BSCI ...). Cybernecard propose la panoplie complète personnalisable des tenues professionnelles des C.H.R., des chefs de cuisine aux personnels de service.

SPIEGELAU a fait sa notoriété en France et dans le monde par le biais des professionnels du vin et de la grande restauration.

Ces verres oenologiquement très performants, fabriqués en Bavière dans des usines de haute technologie, peuvent être utilisés tous les jours. «C'est la grande évolution des dernières années».

NOTES

CONTACTS

ALAIN WARTH
ORGANISATEUR - DIRECTEUR DES PARTENARIATS

+33 (0) 6 80 16 82 93
alain.warth@neuf.fr

AURÉLIE LAURENTJOYE
CHARGÉE DE DÉVELOPPEMENT

+33 (0) 6 33 89 08 28
aurelie@proditis.com

RYM BAGHOULI
RB EVENT : AGENCE DE RELATIONS PRESSE

+33 (0) 6 98 31 97 90
rym@rb-event.com

www.paniermystere.fr

Réalisation agence Elle&la - Crédits photos : Thierry Marsilhac