Fiches candidats

Édition 2016 - 2017

CONCOURS PANIER MYSTÈRE

5 VILLES
5 ÉPREUVES
42 RESTAURATEURS
1 GRAND GAGNANT

CALENDRIER DU CONCOURS

Paris
23 Septembre 2016

Avignon
10 Octobre 2016

Lille
05 Décembre 2016

Perigueux
05 Février 2017

Tours
13 Mars 2017

Finale nationale
Paris 24 avril 2017

En quelques mots

Cette seconde édition du Concours National du Panier Mystère a réuni 42 chefs et 30 commis apprentis dans 5 villes de France.

La cuisine faite-maison, les produits bruts, majoritairement frais et de saison, la recherche constante de créativité et des producteurs de proximité... Ces valeurs, les Maîtres Restaurateurs les appliquent au quotidien pour les faire vivre et les transmettre. C'est le travail et le parcours de ces professionnels que le magazine Terres de Chefs met en lumière depuis plus de 5 ans. L'expérience de cette première édition 2015 / 2016 a renforcé nos convictions concernant la motivation de tous ces chefs Maîtres Restaurateurs. Durant ce concours, ils sont amenés à partager leur savoir-faire, s'affronter les uns les autres autour d'un panier dont ils ne connaissent pas les ingrédients, stimuler leur créativité mais aussi faire de belles rencontres entre professionnels, hors de leur cuisine. Le chef, accompagné d'un commis tiré au sort, découvre au dernier moment un panier avec 2 ou 3 produits frais de saison, un marché de fruits, légumes et aromates à sa disposition et un délai de 3 heures pour réaliser une recette présentée en 5 assiettes.

Découvrez ici le profil de chaque Maître Restaurateur ayant participé à la 2e édition du Concours National du Panier Mystère édition 2016 / 2017.

Fiches candidats

1e sélection - Paris

CONCOURS PANIER MYSTÈRE - 23 SEPTEMBRE 2016

5 VILLES
5 ÉPREUVES
42 RESTAURATEURS
10 FINALISTES
1 GRAND GAGNANT

CALENDRIER DU CONCOURS

Paris
23 Septembre 2016

Avignon
10 Octobre 2016

Lille
05 Décembre 2016

Perigueux
06 Février 2017

Tours
13 Mars 2017

Finale nationale
Paris 24 avril 2017

Christophe DEGEILH

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

Ce maître restaurateur est un jeune entrepreneur, chef et gérant de son restaurant mais aussi chanteur au sein de la chorale du Val de Marne et grand sportif. Il a débuté son apprentissage dans deux établissements 1* Michelin (chez Goumard à Paris 1er et au Bellecour Paris 7e). Il s'est ensuite formé dans d'autres tables pour pouvoir proposer en 2006 ses services au Baron Guy de Rothschild et créer en 2010 sa société de cours de cuisine, traiteur et chef à domicile. Christophe aime proposer et travailler des produits de sa région et on en parle dans la presse et même au JT de France 3 !

Anaïs DUTILLEUL

Les Fous de l'Île
Paris 4e (75)

Jeune Chef de 30 ans, Anaïs a voyagé avant de décider de se poser au cœur de l'Île Saint-Louis à Paris. Deux ans Chef de partie au restaurant Le Rech - 1* Michelin aux côtés de Jacques Maximin et Julien Dumas - puis Second de cuisine en Normandie à l'Auberge de la Pomme 1* Michelin. Aux manettes du Restaurant Les Fous de l'Île depuis 2015, elle travaille une carte classique de brasserie avec une jolie sélection de viandes de Normandie ; tout cela dans une ambiance éclectique et joyeuse faite d'habitués et d'épicuriens.

David GEVREY

La Gremelle
Ladoix-Serrigny (21)

David office dans la région de Beaune dans laquelle il a fait ses classes : 4 ans Chef de partie au Relais de la Diligence à Meursault, puis Chef au restaurant Sainte Marie. À la tête de la cuisine du restaurant La Gremelle depuis 2016, après 1 an passé au poste de sous-Chef, il propose dans un cadre chaleureux et convivial une cuisine traditionnelle mettant en valeur les produits frais du marché.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

Pascal GUERIN

La Garenne
Champigny (51)

Maître Restaurateur et membre du Collège Culinaire de France en tant que Restaurant de Qualité, Pascal est installé depuis mars 2013 à Champigny pour gérer son propre établissement. Demi-finaliste du Concours du Meilleur Ouvrier de France en 2013/2015, Pascal a été professeur de cuisine de 2008 à 2013. Auparavant, il avait créé déjà et géré un laboratoire traiteur et organisait des réceptions. Ce passionné de pêche à la carpe et d'œnologie, propose une cuisine saine et de qualité dans un cadre contemporain.

Rémi POULAIN

Le Christine
Paris 6e (75)

Rémi a rejoint le Christine cet été. Fort d'un parcours riche en expérience, il a gravi les échelons au fil des différents établissements par lesquels il est passé : Chef de partie au Quinzième chez Cyril Lignac, au Prince de Galles et au Relais d'Auteuil ; il devient ensuite sous-Chef au Laurent (Paris 8e) puis à la Tour d'Argent (Paris 5e). Il prend les rênes de la cuisine du Sinople (Paris 2e) en 2014 et du Caméléon en août 2015. En arrivant au Christine, Il y crée une carte sophistiquée variée et exécutée avec une grande précision.

Eric SALMON

Flottes
Paris 1e (75)

À la fin de la troisième, Eric Salmon intègre l'école hôtelière de Roissy-en-Brie en Seine et Marne. Son CAP en poche, il accomplit son service militaire auprès du préfet maritime de Cherbourg. Quand il monte à Paris en 1992, la brasserie Flottes l'embauche. Deux décennies plus tard il s'y trouve encore ! Tout près de la Concorde, cette brasserie parisienne est devenue une institution. Les recettes d'Auvergne du chef Eric Salmon, comme l'aligot, continue à faire le succès de cette adresse, dirigée par Olivier Flottes. Cet établissement est labellisé « Maître restaurateur » et reste avant tout une affaire de famille.

CONTACTS

ALAIN WARTH :
ORGANISATEUR - DIRECTEUR DES PARTENARIATS
+33 (0) 6 80 16 82 93 - alain.warth@neuf.fr

DEBORAH GOOTJES :
COORDINATRICE NATIONALE DU CONCOURS
+33 (0) 6 67 38 76 36 - cm@terresdechefs.com

BUBBLING BULB - Agence de relations presse
NATACHA CAMPANA :
DIRECTRICE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 10 13 45 87 - natacha@bubblingbulb.com

DOMINIQUE FAY-KELLER :
CHARGÉE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 03 67 88 38 - dominique@bubblingbulb.com

Réalisation agence Elle&la - Crédits photos : Laurent Teisseire

Fiches candidats

2e sélection - Avignon Salon RestoNouvo

CONCOURS PANIER MYSTÈRE - 10 OCTOBRE 2016

5 VILLES
5 ÉPREUVES
42 RESTAURATEURS
1 GRAND GAGNANT

CALENDRIER DU CONCOURS

Paris
23 Septembre 2016

Avignon
10 Octobre 2016

Lille
05 Décembre 2016

Perigueux
06 Février 2017

Tours
13 Mars 2017

Finale nationale
Paris 24 avril 2017

Stephane ANDRES

L'Arausio
Orange (84)

Installé à Orange en face du Théâtre Antique, nLe chef Stéphane Andres vous accueil dans leun décor chaleureux et une ambiance conviviale pour vous proposer une cuisine fine et raffinée à base de produits frais de saison et « Fait Maison ». Natif de Piolenc, il souhaite vous faire partager sa passion à travers les produits frais de sa région et d'ailleurs. Stéphane est Disciple d'Escoffier et membre de l'académie nationale de cuisine.

Sébastien COLOMBIER

La Table d'Aimé
Rivesaltes (66)

Originaire de Perpignan où il a fait ses classes , Sébastien a un joli parcours jalonné de tables étoilées : Le Chapon fin* à Perpignan, Hôtel Astor** puis le relais d'Auteuil** à Paris. Il décide de poser ses valises en 2009 à Risevaltes à la Table d'Aimé. Soucieux de servir une cuisine élaborée avec des produits de qualité, respectueux de l'environnement, Sébastien Colombier a imaginé une carte où les menus sont composés avec une majorité de produits « Bio ». Redécouvrir le goût des bonnes choses dans une cuisine simple et respectueuse des produits, tel est le challenge de La Table d'Aimé. Il obtient son titre de Maître Restaurateur en 2015 ainsi qu'un Bib Gourmand Guide Michelin 2016.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

Benoît DURIEUX

Le Bateau d'Emile
Serrieres (07)

Âgé de 32 ans, Benoît a fait ses armes dans de nombreux restaurants gastronomiques, le style de cuisine dans laquelle il se plaît : restaurant Michel Chabran * à Pont de l'Isère, Le Flaveur* à Valence. Actuellement propriétaire de son propre restaurant en Ardèche « Le Bateau Emile », Maître Restaurateur depuis septembre 2011, Benoît met un point d'honneur à cuisiner exclusivement des produits frais de saison. Il accorde une importance particulière à travailler en direct avec les producteurs ardéchois.
Il a fait le choix de reprendre cet établissement puisque c'est ici qu'il y a fait son apprentissage il y a une quinzaine d'années. Afin de faire perdurer ses vieux souvenirs, il choisit de garder l'identité des lieux et le thème du restaurant, mais en y proposant une cuisine d'inspiration.

William GALLO

Le Marmitroll - Meysse (07)
C'est après un parcours de dix années d'expérience dans une quinzaine d'établissements que William ouvre son propre restaurant à Meysse en mars 2013. Au cœur de ce village proche de Montélimar, il prépare une cuisine simple et goûteuse pour le bonheur de ses habitués. Il obtient son titre de Maître Restaurateur en 2016.

Damien GUYOT

Le Tiger's House - Miramas (13)
Chef de partie de 2005 à 2006 (La Table de Sébastien), puis 5 ans Chef Pâtissier (Une Table au Sud) et second de cuisine 3 ans au restaurant Question de Goût, Damien prend les commandes des cuisines du Tiger's House en avril 2015. Cette brasserie, située au cœur du golf de Miramas, petite ville dans le département des Bouches-du-Rhône (13) à 15 kms de Salon de Provence et Lançon-de-Provence, propose une cuisine classique réalisée à partir de produits de saison.

Nicolas JONETTE

À la table de Nicolas - Saint-Rémy-de-Provence (13)

Son BAC professionnel en poche en 2002, Nicolas démarre sa carrière professionnelle en Ardèche (Domaine de Valmouriane, Restaurant la Chapoulière, La Villa Marie). C'est en 2005 qu'il décide d'ouvrir son premier restaurant l'Auberge St Roch à Beaume de Venise. Après un break d'une année, il ouvre son deuxième établissement à Saint-Rémy-de-Provence : « À la table de Nicolas » qui obtient le titre de Maître Restaurateur la même année. Nicolas propose une cuisine gourmande et créative. Il revisite les recettes de ses grands-mères avec une pointe d'originalité. Sa carte vit au fil des saisons.

CONTACTS

ALAIN WARTH :
ORGANISATEUR - DIRECTEUR DES PARTENARIATS
+33 (0) 6 80 16 82 93 - alain.warth@neuf.fr

DEBORAH GOOTJES :
COORDINATRICE NATIONALE DU CONCOURS
+33 (0) 6 67 38 76 36 - cm@terresdechefs.com

BUBBLING BULB - Agence de relations presse
NATACHA CAMPANA :
DIRECTRICE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 10 13 45 87 - natacha@bubblingbulb.com

DOMINIQUE FAY-KELLER :
CHARGÉE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 03 67 88 38 - dominique@bubblingbulb.com

Fiches candidats

3e sélection - Lycée hôtelier Notre Dame de la Providence à Orchies

CONCOURS PANIER MYSTÈRE - 5 DÉCEMBRE 2016

5 VILLES
5 ÉPREUVES
42 RESTAURATEURS
1 GRAND GAGNANT

CALENDRIER DU CONCOURS

Paris
23 Septembre 2016

Avignon
10 Octobre 2016

Lille
05 Décembre 2016

Perigueux
06 Février 2017

Tours
13 Mars 2017

Finale nationale
Paris 24 avril 2017

Cédric BAYLE

L'Xtrème - St Jean de Bournay (38)

Cédric est un passionné de cuisine qui a débuté son expérience professionnelle au « Frantony », un restaurant gastronomique à Vienne (38). Il y obtiendra son CAP puis y travaillera comme Chef de partie durant deux ans. Il part ensuite pour de nouvelles aventures en tant que Chef dans un restaurant dansant pendant cinq ans. Depuis 2007, Cédric accomplit son rêve : celui d'avoir créé avec son associé son propre restaurant, de le gérer et de développer une activité de traiteur. « L'Xtrême » est niché dans un petit village en Isère et propose une cuisine tant créative que généreuse basée sur les produits du marché et de petits producteurs locaux. Ce premier concours de cuisine est pour ce jeune Chef dynamique une belle aventure qu'il a le plaisir de vivre avec toute son équipe.

Joël DANTHU

Auberge du Cheval Blanc - Yvoy-le-Marron (41)

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) etc. 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.

Eugène HOBRAICHE

Haut Bonheur de la Table - Cassel (59)

Titulaire d'un baccalauréat technologique hôtelier au lycée Jessé de Forest à Avesnes-sur-Helpe depuis 1998, il a obtenu une mention complémentaire en pâtisserie de restauration dans le même établissement en 1999. Après plusieurs stages comme cuisinier au Château de Divonne, à Divonne-les bains avec le chef étoilé Michel de Matteis, M.O.F. et plusieurs emplois dans de beaux établissements, citons en particulier le restaurant Les Crayères à Reims sous les ordres du chef triplement étoilé, Gérard Boyer et comme chef de partie avec Régis Marcon, 3* Michelin et Maître Restaurateur à St Bonnet-le-Froid (42). Depuis mai 2013, Eugène est chef et propriétaire du restaurant « Au Bonheur de la Table » à Cassel, sa ville natale. Après quelques participations à différents concours, il a été finaliste en 2010 au concours des Meilleurs Ouvriers de France.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona

EpiSaveurs groupe pomona

TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

John MENET
Brasserie du Lac - Forest-sur-Marque (59)

À la tête des cuisines de la Brasserie du Lac depuis 2012, John a su faire évoluer avec le temps une carte plus proche de ses envies. Il rachète l'établissement en 2014 et obtient le titre de Maître Restaurateur. Attaché au travail des produits frais, de producteurs locaux et artisanaux ; il concocte une carte évolutive au fil des saisons. Il a fait ses armes dans divers restaurants de la région : 4 ans Chef au restaurant gastronomique Les Toquées de la cuisine à Lille ; 2 ans Chef à domicile ; 18 mois Chef de Partie au Bleu Régal à Bouvines.

Fabien NEVEUX
Le Diapason - Charleville Mezières (08)

Voilà bientôt 10 ans que Fabien est aux manettes de son restaurant à Charleville Mézières dans les Ardennes. Ce globe trotter est revenu sur ses terres natales après une longue expérience internationale. Plus de 10 ans passées à l'étranger entre le Ritz Carlton à Washington, l'Arpège 3* à Paris en tant que Chef de Partie, l'école Lenôtre à Houston en tant que professeur de pâtisserie, Chef Pâtissier au Pink Geranium à Cambridge et bien d'autres... Sa philosophie : être spontané et exercer à l'instinct, privilégier la mise en valeur du produit et la fraîcheur. Son secret : avoir une énorme soif de connaissance, aimer apprendre au maximum. Voilà sa recette !

Sylvain REVELANT
L'Achillée - Touques (14)

C'est après 15 ans de métier dans divers établissements prestigieux que Sylvain a décidé de créer son propre restaurant à Touques dans le Calvados. Il a acquis une solide expérience auprès de chefs étoilés en France et à l'étranger : Mr Chavent à la Tour Rose, Jean-Michel Lorrain à la Côte St Jacques, puis sous-chef pour Edouard Loubet et Hélène Darroze à Londres et Moscou et enfin chef de cuisine à l'Hôtel le Toiny à St Barthélémy. Pour lui, la gastronomie ne doit pas être figée. Au contraire, elle est synonyme de changements, d'évolution permanente. Se laisser inspirer au gré des saisons, au fil des découvertes ! Son objectif : offrir une cuisine qui lui ressemble, même si cela signifie parfois bousculer les habitudes. Cuisiner des produits frais de saison, respecter la Terre et s'adapter à ce qu'elle peut nous offrir est au centre de ses convictions. Il est Maître Restaurateur et adhérent à l'association « Bon pour le Climat », qui regroupe professionnels de l'hôtellerie-restauration et consommateurs s'engageant à changer ou innover dans leurs pratiques alimentaires afin de contribuer à la lutte contre le dérèglement climatique.

CONTACTS

ALAIN WARTH :
ORGANISATEUR - DIRECTEUR DES PARTENARIATS
+33 (0) 6 80 16 82 93 - alain.warth@neuf.fr

DEBORAH GOOTJES :
COORDINATRICE NATIONALE DU CONCOURS
+33 (0) 6 67 38 76 36 - cm@terresdechefs.com

BUBBLING BULB - Agence de relations presse
NATACHA CAMPANA :
DIRECTRICE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 10 13 45 87 - natacha@bubblingbulb.com

DOMINIQUE FAY-KELLER :
CHARGÉE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 03 67 88 38 - dominique@bubblingbulb.com

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS
Terres de Chefs
PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona
Campagnes TV
UNOX
Glaces des Alpes Maître Artisan Glacier
Butagaz
KPMG
Rougié Sarlat
LIEBHERR
Tournus Equipement
H.Blin Champagne
Sel de Guérande Le Guérandais
de Buyer
Dito Sama
Mairie du Neuf
Peripro Expo
Salon Valdeloire Proexpo
Resto Nouvo
inhac
CCI Paris Ile-de-France
Le Cordon Bleu Paris

Fiches candidats

4e sélection - Salon PÉRIPROEXPO à Périgueux

CONCOURS PANIER MYSTÈRE - 6 FÉVRIER 2017

5 VILLES
5 ÉPREUVES
42 RESTAURATEURS
1 GRAND GAGNANT

CALENDRIER DU CONCOURS

Paris
23 Septembre 2016

Avignon
10 Octobre 2016

Lille
05 Décembre 2016

Perigueux
06 Février 2017

Tours
13 Mars 2017

Finale nationale
Paris 24 avril 2017

Jérôme CAZANAVE
Le Jarousset - Virargues (15)

Jeune Chef talentueux, Jérôme a fait ses classes chez les plus grands : Chef de partie au restaurant Les Santons 1* à Grimaud ; Chef de partie chez Antoine Westerman 3* à Strasbourg ; Chef de partie chez Michel Bras 3* à Laguiole ; 1er Chef de partie chez Paul Bocuse 3* à Lyon et bien d'autres. Il a su tirer le meilleur des différentes régions dans lesquelles il a fait école et des postes qu'il a occupés. Son crédo : savoir adapter les plats régionaux, en créer toujours de nouveaux pour surprendre ses clients à chaque nouvelle saison. Il a obtenu son titre de Maître Restaurateur en 2008.

Maxime DELAUNOIS
Le Saint Eloi - Solignac (87)

Le Saint-Eloi se situe au cœur du charmant village de Solignac, à dix minutes au sud de Limoges. Maxime est Maître Restaurateur depuis le 22 décembre 2015. Il travaille une cuisine régionale gastronomique, raffinée et créative à partir de produits bruts issus de la région Limousin. Il propose à ses clients de découvrir le vivier à truites et à écrevisses de la maison, garantissant ainsi la plus grande fraîcheur des produits. Parmi ses spécialités : carpaccio de st-jacques truffé en marinade ; salade d'écrevisses à la limousine ; homard à la provençale gratiné ; pain perdu Saint Eloi.

Denis LEMERCIER
Hôtel Burdigala - Bordeaux (33)

Titulaire d'un CAP de cuisine, d'un BEP et du baccalauréat professionnel approfondissement cuisine obtenus au lycée professionnel Hôtellerie et Tourisme de Bordeaux, Denis a un parcours riche d'expériences dans des établissements étoilés en cuisine mais aussi en pâtisserie. Il est à présent sous-chef de La Table du Burdigala, hôtel 5*, Maître Restaurateur à Bordeaux (33).

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

Fabian LOPEZ
La Roma - Parempuyre (33)

Titulaire d'un BEP hôtellerie restauration option salle et d un BAC PRO restauration option salle, Fabian a été embauché à la sortie de ses études comme serveur dans un restaurant de chaîne spécialisé dans le poisson. C'est alors qu'il se découvre une passion pour la cuisine. Il aime travailler les produit frais et renouveler ses recettes. Dans un avenir proche, il souhaiterait pouvoir ouvrir son propre restaurant et ainsi réaliser son rêve.

Guillaume MOMBOISSE
7 place Saint Sernin - Toulouse (31)

Depuis avril dernier, Guillaume Momboisse, 26 ans, est le nouveau talent culinaire de cette adresse gastronomique, installée depuis 20 ans face à la basilique : le 7 place Saint Sernin à Toulouse. Il y fait son apprentissage en 2008 puis part pour des envies d'ailleurs et de découvertes. Il s'en va donc poursuivre sa formation à Aix-en-Provence à la Table de Ventabren, 1*, puis revient à Rouffiac chez l'étoilé O Saveurs*. Il part ensuite 3 ans à Bruxelles en 2012 au Chalet de la Forêt 2* et au Passage 1*. Et enfin passe un an à Hong Kong au Twenty North avant de retrouver sa région natale. Guillaume est un passionné, un gourmand. Sa spécialité est le poisson qu'il aime agrémenter de mille façons. Dans le futur, il aimerait créer sa propre affaire, pour l'heure son challenge est de donner au 7 Place Saint-Sernin un nouveau souffle.

Rodolphe REGNAULD
L'auberge du Pont - Pont-du-Château (63)

Attaché à sa région natale la Bretagne et à sa région de cœur l'Auvergne, Rodolphe Regnauld vous mijote à deux pas de Clermont-Ferrand une cuisine inventive et goûteuse. Globe-trotter dans l'âme (Suisse, Luxembourg, Cantal, Côte d'Armor...), passionné de cuisine, il décide d'ouvrir son premier restaurant en 2005 et de s'installer en Auvergne. Ce «Toqué» d'Auvergne présente une cuisine inventive qui mêle saveurs auvergnates et bretonnes, des accords terre-mer. Le secret de la qualité de sa cuisine se résume en 3 lettres : AOC. Une cuisine épurée et goûteuse, respectueuse des produits. Rodolphe fait partie de l'Association Génération Cuisines et Cultures, ainsi que des Toques d'Auvergne dont il a la présidence du Puy de Dôme. Il est Maître Restaurateur depuis juillet 2009.

CONTACTS

ALAIN WARTH :
ORGANISATEUR - DIRECTEUR DES PARTENARIATS
+33 (0) 6 80 16 82 93 - alain.warth@neuf.fr

DEBORAH GOOTJES :
COORDINATRICE NATIONALE DU CONCOURS
+33 (0) 6 67 38 76 36 - cm@terresdechefs.com

BUBBLING BULB - Agence de relations presse
NATACHA CAMPANA :
DIRECTRICE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 10 13 45 87 - natacha@bubblingbulb.com

ALEXANDRA GAILLARD :
CHARGÉE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 86 78 92 04 - alexandra@bubblingbulb.com

Fiches candidats

5e sélection - Salon Val de Loire à Tours

CONCOURS PANIER MYSTÈRE - 13 MARS 2017

5 VILLES
5 ÉPREUVES
42 RESTAURATEURS
1 GRAND GAGNANT

CALENDRIER DU CONCOURS

Paris
23 Septembre 2016

Avignon
10 Octobre 2016

Lille
05 Décembre 2016

Perigueux
06 Février 2017

Tours
13 Mars 2017

Finale nationale
Paris 24 avril 2017

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

Depuis 2006, Vincent Faucher, issu de l'institut Paul Bocuse, est le propriétaire et chef de cuisine du Saint Jacques dans un cadre verdoyant de la Sarthe. Les maîtres-mots de ce cuisinier sont : « passion, partage, savoir et transmission ». Un vent de fraîcheur souffle sur cette table où les produits du terroir sont mis à l'honneur. Ce Maître Restaurateur est référencé par plusieurs guides : Michelin, Bottin Gourmand et Gault & Millau.

Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE
Le Chalet - Saint-Mars-la-Jaille (44)

Discret et curieux, Jean-Marc n'en est pas moins généreux. Des années consacrées à la gastronomie française au piano des grands chefs. Il fait ses premières armes à Hendaye dans le complexe de thalassothérapie de Serge Blanco. Pour parfaire son art, il devient chef patissier. C'est en janvier 2006 que ce chef, à l'accent du sud-ouest, décide de s'installer en Pays de Loire, tombant sous le charme d'un petit chalet au bord de l'Erdre. Il y propose une cuisine traditionnelle, simple, fine et colorée à base de produits de saison.

Jérémy GUIVARCH
Le Baco Saveurs - Nantes (44)

En 2000 Jérémy débute sa formation en lycée hôtelier dans le Var. À la fin de ses études, il part pour une saison d'été en Suisse « Chez Meyer » à l'Hôtel Régina. À son retour en 2006, il décide de s'installer à Rennes, débutant comme commis au restaurant « Le serment de vin », puis prenant le poste de Chef de cuisine. En 2012, direction la Manche à Bagnoles de l'Orne, puis Nantes en 2013 où il prendra le poste de Chef du restaurant Le Baco Saveurs. Jérémy et son équipe y pratiquent une cuisine intuitive, où les produits locaux sont rois, une carte en perpétuelle évolution.
Une cuisine d'improvisation, sans chichi mais toujours à la recherche de nouvelles techniques et produits ; une cuisine moderne qui respecte le terroir.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

Jérôme JOUBERT
Le Rive Gauche - Joigny (89)

Après un parcours sous les étoiles qui débute à «l'Auberge du Père Bise» à Talloires sur le lac d'Annecy, se poursuit chez Georges Blanc à Vonnas - 3* Michelin - en Bourgogne, puis chez « Pierre » - 1* Michelin - à Mâcon, « Stéphane Derbord » - 1* Michelin - à Dijon et enfin chez Jean-Michel Lorain « La Côte Saint Jacques » - 2* Michelin - à Joigny ; Jérôme choisit de rester dans la région de l'Yonne afin de diriger les cuisines du restaurant «Le Rive Gauche». Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, il privilégie les producteurs locaux et sélectionne tout particulièrement l'origine de ses produits. Sa cuisine est créative et aboutie, laissant la primeur aux saveurs authentiques de mets travaillés.

Nicolas LAHOUATI
La Fôret Senonches - Senonches (28)

Nicolas est un passionné qui a un sens aigu de la curiosité et des challenges. Pour lui «La plus grande preuve d'amour est de cuisiner pour les gens que l'on aiment»! Et c'est ce qu'il fait. Son parcours est jalonné d'expériences étrangères et françaises où il a acquis le goût des saveurs d'ailleurs et des terroirs français. Depuis 2007, il est à la tête de 2 établissements, épaulé de sa femme: un restaurant gastronomique «La Forêt à Senonches» et une brasserie «le chêne doré à la Loupe» où lui et son équipe cuisinent des produits frais régionaux. Certain que les concours lui apportent une nouvelle vision de sa cuisine, lui permettant ainsi de se remettre en question ; il se lance dans ce nouveau défi depuis 2013. Demi-finaliste au MOF 2015,4e au Prosper-Montagné et 2e aux talents gourmands. Collectionneur de livres de cuisine, son rêve serait d'écrire un jour le sien avec ses recettes et tours de main.

David ROYER
Les Orangeries - Lussac-les-Châteaux (86)

Après des études de cuisine à Dinard et Strasbourg, David part travailler en Écosse puis à Londres. Ce voyageur décide de poser, par amour et envie, ses valises en Finlande. Un parcours finlandais de 10 ans: au restaurant Kämp en tant que sous-chef pour commencer puis à l'hôtel SAS Plaza. En 2004 il ouvre le restaurant «La Place» ainsi que «Chef à Domicile» ; lui permettant ainsi de voyager aux alentours d'Helsinki pour préparer et servir à ses clients des menus de prestige. En 2009, retour en France.
Il est désormais le Chef de Cuisine du Premier Hôtel Écolabel européen en France «Les Orangeries». Il propose une carte qui suit les saisons dans une démarche locavore et éco-responsable. Une carte qui change chaque semaine et des tours de mains venus de Finlande comme par exemple : Le Petit jardin, plat signature des Orangeries.

CONTACTS

ALAIN WARTH :
ORGANISATEUR - DIRECTEUR DES PARTENARIATS
+33 (0) 6 80 16 82 93 - alain.warth@neuf.fr

DEBORAH GOOTJES :
COORDINATRICE NATIONALE DU CONCOURS
+33 (0) 6 67 38 76 36 - cm@terresdechefs.com

BUBBLING BULB - Agence de relations presse
NATACHA CAMPANA :
DIRECTRICE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 10 13 45 87 - natacha@bubblingbulb.com

ALEXANDRA GAILLARD :
CHARGÉE DE COMMUNICATION
+33 (0) 6 86 78 92 04 - alexandra@bubblingbulb.com