Le panier MYSTÈRE
100 % FRAIS 100 % BRUT 100 % TERROIRS

DOSSIER DE PRESSE

CONCOURS NATIONAL DES MAÎTRES RESTAURATEURS
LE PANIER MYSTÈRE - 3e ÉDITION 2017 / 2018

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona

EpiSaveurs groupe pomona

TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

SOMMAIRE

Le Panier Mystère : présentation du concours 3

Le Titre de Maître Restaurateur 4

Le mot de Francis ATTRAZIC,
Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs 5

Christian TÊTEDOIE : parrain du concours et président du jury de la finale 6

Cédric BAYLE, gagnant de l'édition 2016 / 2017 8

Nicolas PRODHOMME, gagnant de l'édition 2015 / 2016 9

Première sélection régionale : Nantes - Salon SERBOTEL 10

Nos partenaires 11

LE PANIER MYSTÈRE

CONCOURS NATIONAL DES MAÎTRES RESTAURATEURS
3e ÉDITION

5 VILLES
5 ÉPREUVES
30 RESTAURATEURS
10 FINALISTES
1 GRAND GAGNANT

CALENDRIER DU CONCOURS

Nantes
22 Octobre 2017

Dijon
06 Novembre 2017

Toulouse
29 Janvier 2018

Rennes
19 Février 2018

Strasbourg
19 Mars 2018

Finale nationale
Paris 9 Avril 2018

Naissance d'un concours

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. Pour aller toujours plus loin dans la valorisation du métier, l'équipe de Terres de Chefs a imaginé « Le Panier Mystère », le seul concours dédié aux restaurateurs de métier porteur du Titre d'État Maître Restaurateur.

L'expérience de cette seconde édition 2016 / 2017 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. Voilà ce qui suscite chez ces professionnels le plaisir de partager et d'avoir un moment à eux.

Terres de Chefs a également souhaité mettre l'accent sur l'importance de la transmission professionnelle en donnant l'opportunité à de jeunes commis en formation de faire l'expérience de cette journée aux côtés des Chefs.

C'est avec joie que nous rééditons pour une troisième édition ce concours dans lequel 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.

En sus de jolis lots offerts par les partenaires du concours aux lauréats, le vainqueur de la finale du concours Le Panier Mystère, sera sacré « **Chef Maître Restaurateur de l'année 2018** ».

L'équipe Terres de Chefs

Finale 2e édition Concours Le Panier Mystère - Paris 2017

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

Francis Attrazic, Président de l'AFMR

LE MOT DE FRANCIS ATTRAZIC

« Après le succès considérable de la première et deuxième, la troisième édition ''Le Panier Mystère'' est lancée.

Ce succès tient à quelques paramètres :

- *L'accessibilité du concours pour les candidats : il n'y a pas de catégorie, ni de passe-droit, sont retenus les premiers inscrits.*
- *La notoriété du titre de Maître Restaurateur qui le positionne au cœur des messages forts que nous voulons porter comme le produit, le professionnalisme ….*
- *La réalisation des recettes qui est complètement spontanées et liée au panier de départ, sans aucune information préalable sur la nature des produits à travailler.*

Autant d'éléments qui renforcent l'image d'un concours propre qui correspond à la réalité du cuisinier qui fait son marché, au jour le jour, et qui se double d' une ambiance entre les concurrents extrêmement conviviale.

Bon vent à cette troisième édition, elle participera elle aussi à la construction du réseau des Maîtres Restaurateurs. »

Christian TÊTEDOIE

CHRISTIAN TÊTEDOIE
PARRAIN DU CONCOURS

Né de parents maraîchers, Christian TÊTEDOIE a été élevé dès son plus jeune âge dans le respect des saveurs « vraies » des produits sains et naturels. Une vocation est née : il sera cuisinier, et pas n'importe lequel d'entre eux ; un de ceux qui laisse son empreinte, comme son maître Paul Bocuse.

Il intègre, dès 1975, la brigade du restaurant Joseph Delphin, 2* au Guide Michelin. Un apprentissage qui lui donne le goût du travail bien fait, de la persévérance et le souci du détail. Meilleur Apprenti de France à 17 ans, ce titre lui ouvre les portes du restaurant Paul Bocuse, à Collonges. Persévérant, il continue son parcours dans les cuisines de l'Élysée, en s'occupant particulièrement des repas du Président. De restaurants étoilés en maisons de grands cuisiniers, il forge son expérience et sa sensibilité, au restaurant Greuze à Tournus (2*), au restaurant les Dromonts, au Moulin de Mougins chez Roger Vergé (3*), à l'Oasis chez Louis Outhier (3*), au Château de Coudrée puis enfin chez Georges Blanc à Vonnas (3*), où il prend la place de Chef de Cuisine de 1985 à 1987.

Fort de ses expériences, le Chef se décide à ouvrir en 1986 son propre établissement. L'adresse devient vite incontournable à Lyon et dans sa région, et les efforts du chef sont récompensés par l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France en 1996, puis par l'attribution d'un macaron par le Guide Rouge en 2000.

Suite à ces nombreuses années passées sur les bords de Saône, Christian TÊTEDOIE a le souhait de donner un nouvel écrin à sa cuisine et s'intéresse au site de l'ancien hôpital de l'Antiquaille. Après des travaux pharaoniques, les premiers clients dînent à l'Antiquaille, restaurant à l'image de sa cuisine, pleine d'émotions et inspirée par le rythme des saisons, la nature et la beauté des produits qu'elle prodigue.

Le Chef a également ouvert avec Hiroyuki Watanabe, son ancien second, le Flair Gourmandise et Connivence, et repris l'emblématique restaurant La voûte chez Léa. Président des Maîtres Cuisinier de France, il a été aussi décoré de la Légion D'Honneur.

Parrain de l'édition 2017-2018 du Panier Mystère
Concours National des Maîtres Restaurateurs – TROISIÈME ÉDITION

« *Mon engagement pour la profession en ma qualité de Président des Maîtres Cuisinier de France est totale et c'est tout naturellement que je soutiens toutes les initiatives qui mettent en avant le travail et la formation de nos collaborateurs, nous ne sommes que les héritiers d'un savoir-faire ancestral et nous avons le devoir d'entretenir la flamme de la passion de notre extraordinaire Cuisine Française dans toute sa pluralité, bravo aux Maîtres Restaurateurs pour leur proximité avec les Chefs.* »

Christian TÊTEDOIE, Président du jury de la Finale
qui se déroulera le 9 avril 2018 à l'Institut Le Cordon Bleu Paris.

Cédric Bayle, Maître Restaurateur 2016/2017 (L'Xtrème)

CÉDRIC BAYLE, GAGNANT DE L'ÉDITION 2017

« Nous avions trois heures pour réaliser un plat chaud en cinq assiettes avec un panier imposé : volaille de Bresse, langoustine, lard fumé et foie gras cru. Ce titre me fait vraiment plaisir car il me permet de me situer par rapport à d'autres chefs, pour certains étoilés, moi qui n'ai pas eu l'occasion de travailler dans de grandes maisons. »

« J'ai voulu ce titre aussi pour ma clientèle, pour lui prouver qu'aujourd'hui ma cuisine est bien une cuisine en circuit court, composée de produits de saison retravaillés, de produits du coin. C'est tout ce que j'adore, c'est la cuisine que je veux faire. »

Nicolas Prodhomme, Maître Restaurateur 2015/2016 (Les Saveurs de Nicolas)

NICOLAS PRODHOMME, GAGNANT DE L'ÉDITION 2016

« *Le concours m'a permis de me remettre en question, d'évaluer mon niveau et d'apporter un regard extérieur et bienveillant sur ma cuisine. En tant que Chef de mon établissement, cela est primordial pour moi pour faire évoluer mon offre.*

Mon restaurant a gagné en notoriété grâce au concours, ce qui a favorisé la venue d'une clientèle étrangère et nationale. Mes clients fidèles sont fiers que le titre de Maître Restaurateur de l'année soit détenu par un breton ! Au delà de la récompense obtenue lors de la finale en avril dernier, c'est une véritable reconnaissance de mon savoir-faire, de la passion avec laquelle je m'implique chaque jour.

Ce concours c'est également faire de jolies rencontres : discuter de mon métier entre confrères, partager nos points de vue sur le titre de Maître Restaurateur, rencontrer de nouveaux fournisseurs, tester de nouveaux produits. Cela a également donné envie à mon apprenti de participer au concours des Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs. »

SÉLECTION NANTES

22 OCTOBRE 2017 - SALON SERBOTEL 2017

LE JURY

Françoise DENIAUD
Présidente du Jury, Cheffe, Auberge de Breca (44)

Pascal RAFFRAY
Chef MR, La Table du Marais (35)

Nicolas PRODHOMME
Chef MR, Les saveurs de Nicolas (35)

Karim ROSSIGNOL
Chef, UNOX France

Ronan LOISON
Directeur Général de Salines de Guérande

Carl GUYADER
Directeur Succursale PassionFroid de Nantes,
Groupe Pomona

Thierry JACQUET
Directeur Succursale TerreAzur de Nantes,
Groupe Pomona

Thierry GUEGUEN
EpiSaveurs, Groupe Pomona

LES PARTICIPANTS

Flavien CARUCCI
Monsieur Papounet - Paris 3e (75)

Philippe COCARDON
Le Neptune - Le Croisic (44)

Fabien GARNIER
L'Aiglon - Pontivy (56)

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

Jérémy GUIVARCH
Le Baco Saveurs - Nantes (44)

Patrick ROUGEON
La Villa - Saint-Jean-de-Monts (85)

Commis du Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse
de la Guerche de Bretagne

NOS PARTENAIRES

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

PassionFroid s'engage aux côtés de Terres de Chefs et de l'AFMR dans la création du concours Le 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.

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

Episaveurs, branche opérationnelle de Pomona, partenaire officiel de l'AFMR, est un réseau national organisé en 8 directions régionales pour être au plus près de ses 35 000 clients et offrir le meilleur service en épicerie, boissons, hygiène et entretien pour les professionnels de la restauration.

Episaveurs propose aux Maîtres Restaurateurs toute une gamme de produits autorisés dans leur charte et une sélection de vins de qualité testés par Jean-Luc Pouteau, Meilleur Sommelier du Monde.

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.

KPMG, est partenaire officiel de l'AFMR en ce qui concerne l'expertise comptable et le conseil en gestion et organisation auprès de la restauration commerciale en général et des Maîtres Restaurateurs en particulier.

L'expertise de KPMG au travers de son réseau très présent tant au niveau métropolitain qu'en Outre-mer est un atout pour les Maîtres Restaurateurs en ce qui concerne l'optimisation de leur gestion et de leur fiscalité professionnelle.

Evian Badoit Professionnels propose une offre adaptée à chaque restaurant, allant de la bouteille consignée à la bouteille prestige, et développe une large palette de services permettant aux restaurateurs de développer leur marge, attentif au développement du taux de prise de l'eau minérale naturelle. Un modèle de recyclage innovant est déployé par l'ensemble de la filière CHD afin de recycler à terme 100% du verre d'emballage.

La société GLACES DES ALPES distribue en France une gamme complète de glaces et sorbets plein fruit de fabrication artisanale destinés aux restaurateurs. Glaces des Alpes est partenaire official de l'AFMR pour la fourniture aux Maîtres Restaurateurs de sa production de glaces de grande qualité confectionnées avec des produits de terroir.

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 Le Panier Mystère.

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.

C'est en France, au coeur de la bourgogne, région réputée pour sa gastronomie, que Robot-Coupe a inventé il y a plus de 40 ans le Robot-Culinaire.

En tant que précurseur et leader incontesté, Robot-Coupe, fabricant de matériel de préparations culinaire, propose une gamme d'appareils adaptée à chacun des besoins des professionnels des métiers de la bouche (restaurateurs, collectivités, traiteurs, pâtissiers,...).

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.

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.

Le Champagne H.BLIN, héritier d'une longue tradition de vignerons depuis le XVIIe 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 ».

La société TOURNUS EQUIPEMENT, créé en 1910, est le premier fabricant français dans le domaine de l'environnement inox des cuisines professionnelles et des étals de vente en rayons poissonnerie. L'importance de la gamme et le volume fabriqué font de l'usine, qui est située à Tournus en Bourgogne, l'une des plus grandes et des plus modernes de la profession.
Tournus Equipement est partenaire officiel de l'AFMR pour les equipements inox des Maîtres Restaurateurs

Depuis plus de 60 ans les réfrigérateurs et congélateurs LIEBHERR se distinguent par leur qualité de fabrication « Made in Europe », leur design raffiné et intemporel et leurs multiples innovations technologiques. Spécialement conçu pour les restaurateurs exigeants, les équipement froid grande cuisine de LIEBHERR sont la réponse aux Maîtres Restaurateurs.

Bragard, spécialiste du vêtement professionnel depuis 1933, conçoit des collections vastes et variées pour la restauration, l'hôtellerie, les métiers de bouche, les professionnels de la santé. C'est dans les Vosges, terre textile historique, que Bragard élabore des modèles aux lignes raffinées et confortables. En s'appuyant sur les compétences d'une équipe de talent, concentrée sur l'excellence de la gamme, Bragard libère le vêtement professionnel et en fait un élément indispensable de l'art de vivre en cuisine. Bragard est partenaire officiel de l'AFMR.

Eberhardt Frères Équipement Professionnel s'articule autour de 3 activités : l'Équipement Grande Cuisine, l'Entretien du Textile et le Froid Scientifique. Dans chacune de ses activités, Eberhardt Frères regroupe des gammes de produits, innovants et adaptés au besoin du marché, développés en étroite collaboration avec nos partenaires industriels. Notre offre est constituée des plus grandes marques européennes, distribuées exclusivement par un réseau de revendeurs installateurs qualifiés.

Avec plus de 120 ans d'expérience dans l'enseignement, l'institut Le Cordon Bleu Paris est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, formant chaque année 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités. L'institut Le Cordon Bleu Paris a emménagé en juin 2016 dans son nouveau campus sur les quais de Seine et propose des formations de référence dans les domaines des arts culinaires, de la gastronomie, des métiers du vin, et de l'hôtellerie.

Depuis plus de 40 ans, Elle & Vire Professionnel s'inscrit dans une relation suivie et fidèle avec les professionnels de la Gastronomie et de la Pâtisserie. La marque, à travers des partenariats multiples et privilégiés, soutient les chefs tout au long de leur carrière. Elle est ainsi choisie par les plus grands noms de la gastronomie. Présente aux côtés des plus grands chefs d'aujourd'hui et de demain, Elle & Vire Professsionnel est le fournisseur officiel des multiples concours au rayonnement international.

NOTES

CONTACTS

ALAIN WARTH
Organisateur - directeur des partenariats

+33 (0) 6 80 16 82 93
alain.warth@terresdechefs.com

DEBORAH GOOTJES
Coordinatrice nationale du concours

+33 (0) 6 67 38 76 36
cm@terresdechefs.com

www.paniermystere.fr

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) 86 78 92 04
alexandra@bubblingbulb.com

Réalisation agence Elle&la - © Thierry Marshilac © Laurent Teisseire © Jean-Louis Vandevivère