











# **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
Institut Le Cordon Bleu Paris	8
Arnaud BLOQUEL, gagnant de l'édition 2017 / 2018	9
Nicolas PRODHOMME, gagnant de l'édition 2015 / 2016	10
Cédric BAYLE, gagnant de l'édition 2016 / 2017	11
Finale nationale : Paris - Institut Le Cordon Bleu Paris	12
Cinquième sélection régionale : Strasbourg - Salon EGAST	16
Quatrième sélection régionale : Rennes - Salon BREIZHPROEXPO	18
Troisième sélection régionale : Toulouse - Salon SMAHRT	22
Deuxième sélection régionale : Dijon - Salon DIJONCONGREXPO	25
Première sélection régionale : Nantes - Salon SERBOTEL	28
Nos partenaires	31



5 VILLES
5 ÉPREUVES
30 RESTAURATEURS
10 FINALISTES
1 GRAND GAGNANT



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





## LE PANIER MYSTÈRE

# CONCOURS NATIONAL DES MAÎTRES RESTAURATEURS 3° ÉDITION

#### 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



## 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 Cuisiniers 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 Cuisiniers 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.

### L'INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS

LE NOUVEAU CAMPUS DE L'INSTITUT ACCUEILLE LA FINALE DU CONCOURS LE PANIER MYSTÈRE





Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier avec 35 écoles implantées dans 20 pays formant plus de 20 000 étudiants chaque année.

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.

Imaginez 4 000 m² d'installations flambant neuves, dédiées à la formation de près de 1 000 étudiants chaque année. Le bâtiment, tout de verre et d'aluminium vêtu, a été pensé pour répondre aux dernières normes éco-environnementales. Il comprend notamment l'un des plus grands jardins potager de Paris d'une surface de 800 m².

Excellence, passion, transmission, créativité, modernité : telles sont les 5 valeurs clés que défend cet institut fondé en 1895 à Paris.

Les 10 finalistes du concours Le Panier Mystère seront évalués par un jury technique, dont fera partie le Chef Olivier Guyon, Chef enseignant à l'Institut Le Cordon Bleu Paris. Le Chef Groult, MOF, Directeur adjoint des arts culinaires et Responsable du département cuisine de l'Institut, sera quant à lui membre du jury de dégustation.

www.cordonbleu.edu/paris





Arnaud Bloquel, Maître Restaurateur 2017/2018 (L'Orchidea)

## ARNAUD BLOQUEL, GAGNANT DE L'ÉDITION 2018

Trois heures exceptionnelles avec un commis génial de l'Institut du Cordon Bleu, c'était intense!

On a eu cinq super produits : le ris de veau, la Saint Jacques, un morceau de foie gras, le lard de Colonnata et du rhum vieux. Il a fallu assembler tout ça avec des parfums et des goûts complètement différents. C'était vraiment un super moment.

J'ai proposé un Terre Mer, comme je viens de Guadeloupe, on a l'habitude de proposer ce genre de produits.



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.



### **FINALE PARIS**

#### 9 AVRIL 2018 - L'INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS



### **LE JURY**

#### Christian TÊTEDOIE

Chef 1\*, L'Antiquaille (69)

MOF, Président des Maîtres Cuisiniers de France

#### Philippe GROULT

Chef MOF, Directeur adjoint des arts culinaires, Responsable du département cuisine, Institut Le Cordon Bleu Paris (75)

#### Cédric BAYLE

Chef MR, lauréat du Concours Panier Mystère 2017, L'Xtrème (38)

#### **Nicolas MOUTON**

Chef MR étoilé, La Fourchette du Printemps (75)

#### Guillaume OLIVIER

Directeur commercial Île-de-France TerreAzur, groupe Pomona

#### Alain VAN MELLO

Directeur succursale PassionFroid Bourgogne Franche Comté, groupe Pomona

Adrien AUVRAY, Directeur Nord Maison Rougié

Cyrille LAWSON, Directeur commercial RHUM HSE Martinique

#### Olivier GUYON

Jury technique, Chef enseignant à l'Institut Le Cordon Bleu Paris

#### Fabrice DELAUNAY

Jury technique, Professeur de cuisine, Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche

#### Fabien MOIRIER

Chef formateur, Président de la délégation Antilles Guyane pour les Disciples d'Auguste Escoffier

### LES PARTICIPANTS

#### Fabien GARNIER

L'Aiglon - Pontivy (56)

### Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE

Le Chalet - Saint-Mars-la-Jaille (44)

#### Gérald NICOSIA

Restaurant Le Clos - Chidrac (63)

#### William GALLO

Le Marmitroll - Meysse (07)

#### Jérôme CAZANAVE

Le Jarrousset - Virargues (15)

#### Arnaud BLOQUEL

L'Orchidea - Saint-François (97)

#### Florian MERCADIER

Anse Marcel Beach - Saint-Martin (97)

#### Julien DOUPEUX

L'Auberge - Sainte-Anne-d'Auray (56)

#### Thony BILLON

Verte Vallée - Munster (68)

#### Guillaume NIERENBERGER

Le Clos des Délices - Ottrott (67)

Commis : Élèves en formation à L'Institut Le Cordon Bleu Paris

### PREMIER GAGNANT DU CONCOURS : ARNAUD BLOQUEL

L'ORCHIDEA - SAINT-FRANÇOIS (97)





Le chef Arnaud BLOQUEL et son commis Richard NHAM (Australie)

Pour cette belle finale du Concours National des Maîtres Restaurateurs Le Panier Mystère, trois chefs sont montés sur le podium. Arnaud BLOQUEL a remporté la première place avec un plat Terre Mer « L'entre Terre » composé de « Ris de veau, Saint Jacques et foie gras, et émulsion Rhum vieux », une recette pétillante et parfaitement exécutée qui a fait l'unanimité auprès du jury.

#### LE PARCOURS DU CHEF

Installé dans les hauteurs de Saint-François, à l'enseigne Orchidea depuis 2014, Arnaud est devenu le meilleur Chef d'Outre-mer en mars 2016. C'est tout à l'honneur d'un jeune homme, natif d'Agen, qui a découvert la Guadeloupe tout jeune. Une fois ses études achevées, il fait son apprentissage réel chez Joël Robuchon. Il se perfectionne au sein de plusieurs grands établissements : chez Christian Constant à Paris, au Violon d'Ingres, aux Cocottes, au Bistrot Constant, chez Cyril Lignac au Quinzième, puis chez Philippe Rigollot, champion du Monde de pâtisserie : « Ce qui m'a le plus marqué chez lui, c'est son finger caramel, poire comice. Six ans de collaboration, un régal! » De Courchevel à Saint-Tropez, il sera de retour en Guadeloupe, à 29 ans, pour ouvrir son propre restaurant, renouvellant sa carte tous les mois environ et mettant à l'honneur de beaux produits français de saison.

## **DEUXIÈME GAGNANT DU CONCOURS: WILLIAM GALLO**

LE MARMITROLL - MEYSSE (07)



Contenu du Panier Mystère : Ris de veau origine France (PassionFroid groupe Pomona), Noix de Saint Jacques d'Isigny (TerreAzur groupe Pomona), Lard de Colonnata aux 5 épices (PassionFroid groupe Pomona), Foie gras entier de la Maison Rougié Rhum vieux XO HSE (Habitation Saint-Etienne)

Le chef William GALLO et son commis Xiaolin CHENG (Chine)

Le chef William Gallo remporte la deuxième place avec une assiette aromatique et surprenante en bouche « Saint Jacques et ris de veau sur la Route du Rhum et son panier de légumes »

### LE PARCOURS DU CHEF

C'est après un parcours de dix années d'expérience dans des univers variés entre la collectivité, le traiteur et le gastronomique, 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. Amoureux du bon produit, passionné, il obtient son titre de Maître Restaurateur en 2016.

## TROISIÈME GAGNANT DU CONCOURS: FLORIAN MERCADIER

**ANSE MARCEL BEACH - SAINT-MARTIN (97)** 



Le chef Florian MERCADIER et son commis Fatima MESKAR (Algérie)

En troisième place, le chef Florian Mercadier séduit le jury avec une recette exotique et parfumée : « Saltimboka de ris de veau et Saint Jacques façon Rossini, jus mousseux au lard de Colonnata, garniture printanière »

#### LE PARCOURS DU CHEF

Après avoir voyagé pendant 3 ans aux États-Unis, en Italie, en Chine et au Canada, Florian Mercadier décide de s'installer, il y a 8 ans, aux Caraïbes. Il rencontre sa femme Caroline et ouvrent ensemble le restaurant « Anse Marcel Beach » sur la plage à Saint-Martin. L'établissement obtient le titre de Maître Restaurateur en 2015, après deux ans d'exercice. Depuis l'activité ne cesse de croître avec une clientèle notamment nord et sud américaine, française et européenne. Suite à l'ouragan Irma qui à détruit 95 % des locaux, Florian voyage entre Saint-Martin et la Métropole pour reconstruire son établissement et continuer sa passion.

### **SÉLECTION STRASBOURG**

19 MARS 2018 - SALON ÉGAST 2018





### **LE JURY**

#### Cédric LAXENAIRE

Chef MR, L'Originel (68)

#### Jean-Michel MOUGARD

Président Grand Est des Disciples d'Escoffier

#### Joël JAMM

Chef MR, Au raisin d'Or (68)

#### Fabien RAUX

Chef 1\*, Restaurant 1741 (67)

#### Laurent HUGUET

Maître Cuisinier chef formateur

#### Jérôme VILLERET

Directeur Commercial Eberhardt

#### Philippe PAUL

Directeur succursale PassionFroid Alsace, groupe Pomona

#### Samuel CRETIN

Directeur des ventes TerreAzur Alsace, groupe Pomona

#### Sébastien DESCHENES

Jury technique, Professeur de cusine, Lycée des Métiers de L'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas

#### Sébastien GENDRE

Jury technique, Professeur de cuisine, Lycée des Métiers de L'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas

### LES PARTICIPANTS

#### Thony BILLON

La Verte Vallée - Munster (68)

#### Sébastien KUBLER

Restaurant Le 15 - Ostwald (67)

#### Julien MEDARD

L'Ardoise du Marché - Boulleret (18)

#### Guillaume NIERENBERGER

Le Clos des Délices - Ottrott (67)

#### Thierry RINCKEL

Le Rock - Hyères (83)

#### Michel ROTH

Le Petit Stamm - Hatten (67)

Commis du Lycée des Métiers de L'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas de Illkirch

## **QUALIFIÉ STRASBOURG: THONY BILLON**

**VERTE VALLÉE - MUNSTER (68)** 



Le chef Thony BILLON et son commis Julie PENSALFINI

Pour clôturer la sélection des finalistes, le **Concours National des Maîtres Restaurateurs Le Panier Mystère** a désigné deux brillants Chefs à Strasbourg.

Thony BILLON remporte la première place avec une recette audacieuse avec un foie gras poché remarquable : « Carré de porc bio d'Alsace, Foie gras poché au lard et son jus gras ».

#### LE PARCOURS DU CHEF

Originaire du Mans où il y fait son apprentissage, Thony s'est installé en Alsace, il y a plus de dix ans. Après un passage dans plusieurs maisons étoilées, notamment chez Jean-Yves Schilinger, au JY's (une étoile Michelin à Colmar) puis chez Bernard Leray, Thony devient Chef étoilé à Whir-au-Val pendant trois ans et second au Chambard à Kaysersberg, auprès du Chef Olivier Nasti, deux étoiles au Michelin. En 2013, il rejoint la Verte Vallée à Munster, où il prend la tête d'une brigade de quinze cuisiniers. Particulièrement attaché à son terroir d'adoption, il œuvre chaque jour pour le retranscrire dans ses assiettes.

## QUALIFIÉ STRASBOURG: GUILLAUME NIERENBERGER

LE CLOS DES DÉLICES - OTTROTT (67)



Contenu du Panier Mystère : Carré de porc détalonné (origine France) et lard entier fumé au bois de hêtre (PassionFroid Groupe Pomona), Foie gras ROUGIE entier

Le chef Guillaume NIERENBERGER et son commis Leyna LAYACHA

À la seconde place, le Chef **Guillaume NIERENBERGER** a suscité l'attention du jury avec une assiette savoureuse : **« Carré rôti au sésame noir, ketchup de betterave, spaghetti navet et jus réduit ».** 

#### LE PARCOURS DU CHEF

À sa sortie du lycée hôtelier Alexandre Dumas (Illkirch-Graffenstaden), Guillaume sillonne la France et multiplie les expériences : cuisine collective à ses débuts, commis viande à Courchevel au Palace des neiges, puis demi-Chef de partie poisson à l'Eden Roc au Cap d'Antibes. De retour en Alsace, Guillaume rejoint le Clos des Délices au côté de Mathieu Klein en tant que Chef de partie garde-manger. Il diversifie ses savoir-faire aux côtés d'autres Chefs : le Relais de poste (la Wantzenau) au sein de l'équipe de Julien Binz en tant que Chef de partie poisson, puis Second de cuisine au côté de Bruno Sohn. Enfin, après une courte expérience enrichissante à la Brasserie La hache avec David Mehr, il retourne avec grand plaisir au Clos des Délices, où il occupe actuellement le poste de Second de cuisine.



## **SÉLECTION RENNES**

19 FÉVRIER 2018 - SALON BREIZHPROEXPO 2018



### **LE JURY**

#### Sylvain GUILLEMOT

Président du jury, Chef 1\*, Auberge du Pont d'Acigné (35)

#### Julien MARSEAULT

Chef 1\*, Le Château de Sable (29)

#### Pascal RAFFRAY

Chef MR, La Table du Marais (35)

#### Nicolas PRODHOMME

Chef MR, Les Saveurs de Nicolas (35)

#### Sylvain HERVIAUX

MOF Boulangerie

Président de l'équipe de France de boulangerie

#### Daniel FALALA

Directeur Commercial, Champagne H.Blin

#### Kristell MICHEL

Directrice régionale TerreAzur Bretagne, groupe Pomona

#### Mathieu CHARVET

Directeur régional Nord-Ouest, groupe Charvet

#### Fabrice DELAUNAY

Jury technique, Professeur de cuisine, Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche

#### Alain RENAUD

Jury technique, Professeur de cuisine, Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche

### LES PARTICIPANTS

#### Alan BERNARD

Ebulli'Sens - Rennes (35)

#### Julien DOUPEUX

L'Auberge - Sainte Anne-d'Auray (56)

#### Vincent FAUCHER

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

#### Jérôme LELU

A L'ardoise - St-Hilaire du Harcouêt (50)

#### Florian MERCADIER

Anse Marcel Beach - Saint-Martin (97)

#### Rodolphe REGNAULD

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

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

## **QUALIFIÉ RENNES: FLORIAN MERCADIER**

ANSE MARCEL BEACH - SAINT-MARTIN (97)



Le chef Florian MERCADIER et son commis Gaël JOLIVEL

La quatrième sélection régionale à Rennes du Concours National des Maîtres Restaurateurs Le Panier Mystère a nommé deux gagnants pour la grande finale.

Le premier finaliste Florian MERCADIER a convaincu le jury en présentant une assiette goûteuse, raffinée et haute en couleurs : « Bar de ligne en texture, garniture iodée et beurre de champagne H.Blin ».

#### LE PARCOURS DU CHEF

Après avoir voyagé pendant 3 ans aux États-Unis, en Italie, en Chine et au Canada, Florian Mercadier décide de s'installer, il y a 8 ans, aux Caraïbes. Il rencontre sa femme Caroline et ouvrent ensemble le restaurant « Anse Marcel Beach » sur la plage à Saint-Martin. L'établissement obtient le titre de Maître Restaurateur en 2015, après deux ans d'exercice. Depuis l'activité ne cesse de croître avec une clientèle notamment nord et sud américaine, française et européenne. Suite à l'ouragan Irma qui à détruit 95 % des locaux, Florian voyage entre Saint-Martin et la Métropole pour reconstruire son établissement et continuer sa passion.

## **QUALIFIÉ RENNES: JULIEN DOUPEUX**

L'AUBERGE - SAINTE-ANNE-D'AURAY (56)



Contenu du Panier Mystère : Bar sauvage, pêche fileyeur, origine Golfe de Gascogne, Criée des Sables-d'Olonne, Palourdes grises du Morbihan, pêche de la rivière du Belon, Moules de corde, Champagne H.Blin

Le chef Julien DOUPEUX et son commis Mattéo BLOQUET

En deuxième place, Julien DOUPEUX a subjugué le jury avec une assiette douce en saveurs et richement travaillée : « Bar juste grillé, écume de vanille et coquillages de nos côtes » .

#### LE PARCOURS DU CHEF

Après un stage chez Mr Marcon et son chef pâtissier Christophe Gasper, Julien Doupeux, passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, est nommé responsable de la boutique et des desserts du bistrot. Après un passage avec son épouse chez Mr Le Daniel à Rennes, Julien se perfectionne dans la pâtisserie pendant 1 an et demi et intègre en tant que pâtissier l'hôtel restaurant à Sainte-Anne-d'Auray, établissement tenu par ses beauxparents. Aujourd'hui Julien propose une cuisine sincère et authentique au restaurant « L'auberge » de Mr Larvoir, dans une ambiance conviviale, tout en valorisant les produits de la mer, les produits du terroir et les petits producteurs locaux.

## **SÉLECTION TOULOUSE**

29 JANVIER 2018 - SALON SMAHRT 2018





### **LE JURY**

#### Patrick GUAT

Vice Président International pour la France des Disciples d'Escoffier

#### Sophie FERNANDEZ

MOF Poissonnier Écailler (75)

#### Jonathan BUIRETTE

MOF Poissonnier Écailler (75)

#### Julie CAPUT

Elle&vire professionnel

#### **Bruno GARROS**

Directeur Commercial Sud-Ouest PassionFroid, Groupe Pomona

#### Alexandrine MERIGUET

Manager des ventes Sud-Ouest Episaveurs, Groupe Pomona

#### Fabien GIOVANINI

Responsable commercial TerreAzur Midi-Pyrénées, Groupe Pomona

#### Gaetano TALAMO

Directeur commercial France. Café KIMBO

#### Robert BERTOLINO

Jury technique, MOF cuisine, Professeur de cuisine, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie

#### Arthur PREVOT

Jury technique, Chef exécutif

### LES PARTICIPANTS

#### Sébastien ALIPRANDI

L'Ambrosia - Pezens (11)

#### **Arnaud BLOQUEL**

L'Orchidea - Saint-François (97)

#### Jérôme CAZANAVE

Le Jarrousset - Virargues (15)

#### Gaëtan MOULINES

L'Aygo le restaurant sur l'eau - Pau (64)

#### Jean-Rony LERICHE

Leriche de saveurs - Toulouse (31)

#### Alexandre MILLE

Auberge des pénitents - Les Mées (04)

Commis formation Bac Pro Turbo du Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie

## **QUALIFIÉ TOULOUSE: JÉRÔME CAZANAVE**

RESTAURANT LE JARROUSSET - VIRARGUES (15)



Le chef Jérôme CAZANAVE et son commis Juliette MOUCHERE

La troisième sélection à Toulouse du **Concours National des Maîtres Restaurateurs Le Panier Mystère** a qualifié deux chefs pour la finale en avril.

Jérôme CAZANAVE a captivé le jury en première place avec une recette très séduisante,

« Selle d'agneau, pommes de terre farcies au foie gras et touche d'arabica ».

#### LE PARCOURS DU CHEF

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.

## **QUALIFIÉ TOULOUSE: ARNAUD BLOQUEL**

L'ORCHIDEA - SAINT-FRANÇOIS (97)



Contenu du Panier Mystère : Selle d'agneau origine France Passion Froid, foie gras entier ROUGIE, café en grain italien KIMBO

Le chef Arnaud BLOQUEL et son commis Jules GUYOT

Quant au chef Arnaud BLOQUEL, sa recette de : « Selle d'agneau farcie au foie gras, crème de café et yuzu » à la foie élégante et appétissante lui fait obtenir la deuxième place et la qualification pour la finale.

#### LE PARCOURS DU CHEF

Installé dans les hauteurs de Saint-François, à l'enseigne Orchidea depuis 2014, Arnaud est devenu le meilleur Chef d'Outre-mer en mars 2016. C'est tout à l'honneur d'un jeune homme, natif d'Agen, qui a découvert la Guadeloupe tout jeune. Une fois ses études achevées, il fait son apprentissage réel chez Joël Robuchon. Il se perfectionne au sein de plusieurs grands établissements : chez Christian Constant à Paris, au Violon d'Ingres, aux Cocottes, au Bistrot Constant, chez Cyril Lignac au Quinzième, puis chez Philippe Rigollot, champion du Monde de pâtisserie : « Ce qui m'a le plus marqué chez lui, c'est son finger caramel, poire comice. Six ans de collaboration, un régal ! » De Courchevel à Saint-Tropez, il sera de retour en Guadeloupe, à 29 ans, pour ouvrir son propre restaurant, renouvellant sa carte tous les mois environ et mettant à l'honneur de beaux produits français de saison.

### DUON CONGREXPO PAC DE SPORTNES IT CONGRES DE CLOS

## **SÉLECTION DIJON**

6 NOVEMBRE 2017 - FOIRE DE DIJON 2017



### **LE JURY**

#### Mario VINO

Président des Disciples d'Escoffier de Bourgogne

#### Louis Philippe VIGILANT

Chef 1\*, Loiseau des Ducs (21)

#### Fabienne PETOT-JANNIER

Directrice des centres AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur et Quetigny - Région Bourgogne / Franche-Comté

#### David GEVREY

Chef, Les Terrasses de Corton - Ladoix Serrigny (21)

#### Sébastien FARÉ

Chef exécutif, Elle&Vire professionnel

#### Alain VAN MELLO

Directeur Régional PassionFroid Bourgogne Franche-Comté, Groupe Pomona

#### Jérôme FANET

Directeur Régional Terre Azur Bourgogne Franche-Comté, Groupe Pomona

#### Franck ULRICH

Responsable commerciale Episaveurs Est - Bourgogne, Groupe Pomona

#### Pascal PILLOT

Jury technique, Formateur restauration AFPA Centre de Chevigny-Saint-Sauveur et Quetigny

#### Pascal DABERNAT

Jury technique, Formateur Serveur(se) de Restaurant et Agent de Restauration AFPA Côte d'Or / AFPA Centre de Chevigny-Saint-Sauveur et Quetigny

### LES PARTICIPANTS

#### Jessica BRUNO

Le Laurier - Saint Satur (18)

#### William GALLO

Le Marmitroll - Meysse (07)

#### Thomas LEFEBVRE

Le pavé gourmand - Orchies (59)

#### Gérald NICOSIA

Restaurant Le Clos - Chidrac (63)

#### Christian QUENEL

Restaurant Christian Quenel - Flagey-Échézeaux (21)

Commis de l'AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur et Quetigny - Région Bourgogne / Franche-Comté

## QUALIFIÉ DIJON : GÉRALD NICOSIA

**RESTAURANT LE CLOS - CHIDRAC (63)** 



Le chef Gérald NICOSIA et son commis Nicolas SOUPIN

La deuxième sélection à Dijon du Concours National des Maîtres Restaurateurs Le Panier Mystère a offert l'opportunité à deux chefs d'acquérir leur place en finale.

Gérald NICOSIA s'est distingué en première place avec une recette très attrayante,

« Ballottine farcie asperge, panure de lard fumé, et légumes confits ».

#### LE PARCOURS DU CHEF

De la Suisse à la France, employé ou à son compte, Gérald expérimente chaque jour de nouvelles trouvailles techniques afin de satisfaire sa clientèle, travaillant des produits frais et renouvellant sa carte chaque saison.

Sa boucherie, qui est un plus pour le restaurant, permet de proposer aux clients une viande de qualité exclusivement d'origine française.

## **QUALIFIÉ DIJON: WILLIAM GALLO**

LE MARMITROLL - MEYSSE (07)





Contenu du Panier Mystère : Sandre Loire, Côte du Rhône rouge 2016, Poitrine fumée au bois de hêtre

Le chef William GALLO et son commis Frédéric BONNEMAIL

William GALLO, pour sa part, a convaincu le jury avec une assiette riche et savoureuse, « Dos de Sandre, sauce coco vanille et lard boucané » qui le mène à la deuxième place.

#### LE PARCOURS DU CHEF

C'est après un parcours de dix années d'expérience dans des univers variés entre la collectivité, le traiteur et le gastronomique, 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. Amoureux du bon produit, passionné, il obtient son titre de Maître Restaurateur en 2016.

## **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**

ÉpiSaveurs, Groupe Pomona

#### Fabrice DELAUNAY

Jury technique, Professeur de cuisine, Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche

#### Alain RENAUD

Jury technique, Professeur de cuisine, Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche

### LES PARTICIPANTS

#### Flavien CARUCCI

Monsieur Papounet - Paris 3<sup>e</sup> (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

## **QUALIFIÉ NANTES: FABIEN GARNIER**

**RESTAURANT L'AIGLON - PONTIVY (56)** 



Le chef Fabien GARNIER et son commis Morgan GUIHEN

La première sélection à Nantes du Concours National des Maîtres Restaurateurs Le Panier Mystère a donné l'occasion à deux chefs expérimentés de gagner leur place en finale.

Fabien GARNIER s'est démarqué avec une recette, parfaitement exécutée qui a fait l'unanimité, de « Filet de Canard de Barbarie farci aux légumes, poire au vin rouge et petits légumes d'automne ».

### LE PARCOURS DU CHEF

Cuisinier depuis une vingtaine d'années, Fabien a parcouru les régions françaises et diversifié les établissements et les rencontres humaines. Respectueux et amoureux des produits, il a toujours travaillé dans ce sens. À L'Aiglon depuis maintenant trois ans au côté de Bruno Morvant, il propose une cuisine alliant produits de la mer et du terroir qui favorise les produits locaux de producteurs partenaires sélectionnés avec soin.

## **QUALIFIÉ NANTES: JEAN-MARC GAY CAPDEVIELLE**

**RESTAURANT LE CHALET - SAINT-MARS-LA-JAILLE (44)** 



Contenu du Panier Mystère : Canard de Barbarie d'origine France, élevé à Chalans, Foie gras ROUGIE entier

Le chef Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE et son commis Aymeric BOISBOUVIER

Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE, quant à lui, a séduit le jury avec une recette originale et savoureuse « Tournedos de canard de Chalans rossini, sauce corsée au foie gras ».

#### LE PARCOURS DU CHEF

Discret et curieux, Jean-Marc n'en est pas moins généreux. Après un passage par l'Angleterre chez Pierre Koffmann 3\*, retour en France chez Jean Bardet 2\* à Tours, au Château de Marçay à Chinon, dans le pays nantais chez Paul Pauvert 1\* à Champtoceaux, puis à la direction des cuisines du château de la Colaissiere à Saint Sauveur de Landemont. 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 avec un accent du Béarn, simple, fine et colorée à base de produits de saison.



### 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.



des produits frais.

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

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.



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.



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...).



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 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 XVII<sup>e</sup> 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 ».

### BRAGARD

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.



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.



Solipro est la division professionnelle de Bolton Solitaire dédiée aux produits d'entretien vendus en circuits spécialisés depuis plus de 30 ans. Elle couvre 90% des besoins des professionnels en proposant plus 100 références produits.



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, Le Cordon Bleu 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.



Depuis plus de 50 ans, l'espresso de KIMBO est un symbole de l'authentique culture de café napolitaine. La marque, fondée par la famille Rubino pour les vrais connaisseurs dont la culture s'est transmise de génération en génération, offre la sélection des meilleures fèves, expertement torréfiées et moulues.



Foodconnexion est un média communautaire convivial et fédérateur destiné aux professionnels des métiers de bouche et de la restauration. L'information, la créativité et l'échange sont au centre de cet outil de travail unique et novateur.

Le projet foodconnexion a été créé en 2014 à lyon, capitale de la gastronomie, par une équipe composée de professionnels du secteur des métiers de bouche et de la restauration et de spécialistes du web.

mudetaf

Mudetaf est un assureur professionnel du secteur hôtellerie-restauration (hôtels, hôtels-restaurants, brasseries et restaurants, buralistes ou non), dédié aux professionnels qui souhaitent s'assurer auprès d'une mutuelle compétente et humaine, proche de leurs préoccupations.

## **NOTES**

### **CONTACTS**

#### **ALAIN WARTH**

Organisateur - directeur des partenariats +33 (0) 6 80 16 82 93 alain.warth@terresdechefs.com

### **DEBORAH GOOTJES**

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

#### www.paniermystere.fr



Coordinatrice nationale du concours









**BUBBLING BULB** 

Agence de relations presse

Directrice de communication

natacha@bubblingbulb.com

**ALEXANDRA GAILLARD** 

Chargée de communication

alexandra@bubblingbulb.com

NATACHA CAMPANA

+33 (0) 6 10 13 45 87

+ 33 (0) 86 78 92 04

























































