# Fiches candidats

## Édition 2017 - 2018

CONCOURS LE PANIER MYSTÈRE

5 VILLES
5 ÉPREUVES
30 RESTAURATEURS
**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

## En quelques mots

Cette troisième édition du Concours National du Panier Mystère a réuni 30 chefs et 39 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 6 ans.
L'expérience de cette troisième édition 2017 / 2018 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 3e édition du Concours National du Panier Mystère édition 2017 / 2018.

# Fiches candidats

## 1ère sélection - Salon SERBOTEL à Nantes

**CONCOURS LE PANIER MYSTÈRE - 22 OCTOBRE 2017**

5 VILLES
5 ÉPREUVES
30 RESTAURATEURS
**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

### Flavien CARUCCI

Monsieur Papounet - Paris 3e (75)

Formé sous les ordres de Frédéric Cauchye, Maître Cuisinier de France, la passion et l'amour du métier a mené Flavien dans les plus belles cuisines de Paris : du Bristol au Prince de Galles, du Lutetia à la Cantine du Troquet du Chef Etchebest, son talent s'est affiné en silence. Conscient que le sourire appelle le sourire, il créééa à 24 ans un restaurant où les maîtres mots sont générosité, compétence, excellence et personnalité. La cuisine qu'il propose est fondée exclusivement sur des produits du terroir de qualité, frais, bruts, saisonniers et sélectionnés par des producteurs partenaires, assurant traçabilité, authenticité et intégrité à l'établissement. Maître Restaurateur depuis le 30 décembre 2016, il est adhérent à l'AFMR et au Synhorcat.

### Philippe COCARDON

Le Neptune - Le Croisic (44)

Après un apprentissage en alternance à La Coupole à Paris, Philippe navigue parmi les maisons étoilées de la capitale : de Taillevent, en passant par l'ouverture du Carré des Feuillants, puis l'obtention de la deuxième étoile au Chiberta auprès de Philippe Da Silva, il s'est forgé un caractère de Chef.
De retour en France, suite à un grand voyage dans les Caraïbes et aux États-Unis, son âme d'entrepreneur le pousse à s'installer à son compte, en quête de renouvellement perpétuel et de nouveaux défis. Depuis son arrivée au Croisic et l'obtention du titre de Maître Restaurateur, il n'a de cesse de satisfaire les papilles de ses hôtes grâce à son amour des bons et beaux produits.

### Fabien GARNIER

L'Aiglon - Pontivy (56)

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.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

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

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.

## Jérémy GUIVARCH
Le Baco Saveurs - Nantes (44)

En 2000, Jérémy débute sa formation en lycée hôtelier dans le Var. Après une saison d'été en Suisse «Chez Meyer» à l'Hôtel Régina à la fin de ses études, il décide de s'installer à Rennes en 2006, 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, spontanée et accessible, mélangeant la cuisine bretonne de ses origines à la cuisine méditerranéenne de sa jeunesse et d'ailleurs, où les produits locaux sont rois et la carte en perpétuelle évolution au grès des saisons.
Une cuisine d'improvisation, sans chichi, toujours à la recherche de nouvelles techniques et produits ; une cuisine moderne qui respecte le terroir.

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

À la sortie du lycée hôtellier Branly à La Roche-sur-Yon, Patrick multiplie les expériences dans toute la France en tant que Chef cuisinier. Après avoir ouvert son propre établissement entre 2008 et 2011, il devient second de cuisine au restaurant Le Rabelais à Fontenay-le-Comte. Actuellement Chef cuisinier au restaurant La Villa, il est aussi Disciple d'Escoffier, Euro Toques et membre du nouveau label Cuisine Montoise à Saint-Jean-de-Monts, toujours heureux de faire découvrir ses assiettes et de partager sa passion de la cuisine.

## 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


Réalisation agence Elle&la - © Thierry Marshilac

# Fiches candidats

## 2e sélection - Foire de Dijon

**CONCOURS LE PANIER MYSTÈRE - 06 NOVEMBRE 2017**

5 VILLES
5 ÉPREUVES
30 RESTAURATEURS
**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

### Jessica BRUNO
Le Laurier - Saint Satur (18)

Après l'obtention du BEP Hôtellerie Restauration option Cuisine, Jessica intègre à 18 ans l'équipe du Laurier, Restaurant Maître Restaurateur et 3 cocottes au Logis de France, pour un an en tant que commis de cuisine. Sensible à toutes les facettes du métier, du gastronomique à la collectivité, elle poursuit son parcours dans plusieurs établissements. Devenue Chef, après ces multiples formations au côté de grands chefs, elle rejoint de nouveau Le Laurier comme Second de cuisine, où elle invente, crée et innove au grès des recettes et produits de saisons.
En 2016, Jessica arrive en seconde place du Concours EGAST Femmes et Chefs.

### William GALLO
Le Marmitroll - Meysse (07)

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.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

## Thomas LEFEBVRE

Le pavé gourmand - Orchies (59)

Inspiré par sa mère qui réalisait des raps à base de produits frais et de saisons, ce passionné de cuisine depuis son enfance, a travaillé dans plusieurs établissements en tant qu'écailler, Chef de partie froid et chaud et Chef Pâtissier. Charmé et admiratif de la qualité des produits proposés, il a rejoint l'équipe du restaurant le Pavé Gourmand depuis 5 ans. Les produits frais de qualité étant la base d'une bonne recette, sensible aux valeurs de la cuisine française, Thomas construit sa carrière de cuisinier depuis 9 ans autour d'un proverbe de Guy Savoy : « *Il y a plus de noblesse dans un choux fraîchement cueilli que dans un homard surgelé.* »

## Gérald NICOSIA

Restaurant Le Clos - Chidrac (63)

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.

## Christian QUENEL

Restaurant Christian Quenel - Flagey-Échézeaux (21)

Après un petit tour de France en passant par Lyon, Bordeaux et la Picardie, le Chef Christian Quenel est revenu sur sa terre natale pour officier à Dijon et ouvrir son premier restaurant au centre ville, alliant cuisine régionale et produits frais. Aujourd'hui, il s'est éloigné de la ville, élaborant une cuisine pleine de saveurs et d'authenticité au cœur de la Côte de Nuits. Depuis, 18 mois, il tient les rennes du restaurant Simon, devenu depuis peu restaurant Christian Quenel. Depuis mars 2017, il a obtenu le titre de Maître Restaurateur.

## 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


Réalisation agence Elle&la - © Thierry Marshilac

# Fiches candidats

## 3e sélection - Salon SMAHRT à Toulouse

**CONCOURS LE PANIER MYSTÈRE - 29 JANVIER 2018**

5 VILLES
5 ÉPREUVES
30 RESTAURATEURS
**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

### Sébastien ALIPRANDI
L'Ambrosia - Pezens (11)

Après sa formation au Lycée Hôtelier de Metz, Sébastien rejoint les équipes de Chefs réputés en tant que commis au côté de Bernard Loiseau, Alain Dutournier,... Il devient Chef à 29 ans dans un hôtel-restaurant-spa en Alsace, gérant une brigade de 28 cuisiniers. Propriétaire d'un établissement gastronomique à Pezens depuis septembre 2016, il est Maître Restaurateur depuis avril 2017 et lauréat du Concours Gilles Goujon 2015.

### Arnaud BLOQUEL
L'Orchidea - Saint-François (97)

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.

### Jérôme CAZANAVE
Le Jarrousset - 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.

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Terres de Chefs

PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

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

Gaëtan, second du chef Maître Restaurateur Marc Lainé à l'Aygo le restaurant sur l'eau, initialement candidat, a remplacé ce dernier au pied levé au Concours Le Panier mystère. Leur restaurant propose une cuisine de produits du terroir avec une préférence pour les produits de la mer et ne jure que par le fait-maison et les produits frais.

## Jean-Rony LERICHE
Leriche de saveurs - Toulouse (31)

Depuis son plus jeune âge, Jean-Rony fut bercé par la cuisine caraïbéenne de ses parents respectivement guadeloupéen et haïtien. Après une licence de chimie, il se dirige naturellement vers la cuisine. Une fois diplômé, il réalise son stage de fin d'étude sous la direction du grand Chef Frank Renimel au restaurant toulousain 1* En Marge. Il poursuit son apprentissage au sein de restaurants de renom tels que le Capoul à Toulouse, le Splendid à Dax, pour ne citer qu'eux. Jean-Rony a plusieurs cordes à son arc : Chef cuisinier, pâtissier, glacier, il s'attache à créer et revisiter la cuisine traditionnelle. Son but : faire découvrir toutes les saveurs créoles et les sublimer en repas gastronomique. Sa passion et son leitmotiv : créer, découvrir, tester et apprendre chaque jour de nouvelles recettes.

## Alexandre MILLE
Auberge des pénitents - Les Mées (04)

Chef à 19 ans du restaurant L'Auberge des pénitents, située dans les Alpes de Haute-Provence, à une encablure du Lubéron et du Verdon, Alexandre est un des plus jeunes Chefs de la région. Créateur de l'ensemble des plats proposés à la carte, il travaille beaucoup sur la transformation de produits frais et bruts. Participer au Concours motive Alexandre à rencontrer d'autres Maîtres Restaurateurs et se forger un tout autre type d'expérience en dehors de ses cuisines.

## 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


Réalisation agence Elle&la - © Thierry Marshilac

# Fiches candidats

## 4e sélection - Salon BREIZHPROEXPO à Rennes

**CONCOURS LE PANIER MYSTÈRE - 19 FÉVRIER 2018**

5 VILLES
5 ÉPREUVES
30 RESTAURATEURS
**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**
9 Avril 2018

Terres de Chefs

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

### Alan BERNARD
Ebulli'Sens - Rennes (35)

Après l'obtention de son bac pro-restauration, Alan Bernard se forme à Paris aux côtés du Chef de l'abbaye des Vaux de Cernay, Nicolas Angebault. Il se dirige ensuite vers des maisons étoilées (Michel Rostang) et acquiert de l'expérience. De retour à Rennes après 7 années passées à Paris, Alan et sa compagne Gwen ouvrent leur propre restaurant « Ebulli'Sens » en février 2013. Alan, devenu chef cuisinier, est rapidement récompensé par une toque Gault et Millau, une Chouette d'Or au Festival Gourmand en 2016 et enfin un lauréat du Talents Gourmands 2017.

### Julien DOUPEUX
L'Auberge - Sainte-Anne-d'Auray (56)

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 beaux-parents. 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.

### 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.

## Jérôme LELU
À L'ardoise - Saint-Hilaire du Harcouët (50)

Après avoir suivi une formation et obtenu un diplôme en œnologie à l'école du vin de Bordeaux, Jérôme Lelu acquiert de l'expérience et devient gérant d'une cave à vin. Finalement attiré par la cuisine, il obtient pour la première fois le statut de Chef cuisinier en 2011 au restaurant « Le Vinogusto » à Avranches. Depuis 2015, Jérôme est responsable de cuisine du restaurant « À l'Ardoise » à Saint-Hilaire dans la Manche.

## Florian MERCADIER
Anse Marcel Beach - Saint-Martin (97)

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.

## 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


Réalisation agence Elle&la - © Thierry Marshilac

# Fiches candidats

## 5e sélection - Salon ÉGAST à Strasbourg

**CONCOURS LE PANIER MYSTÈRE - 19 MARS 2018**

5 VILLES
5 ÉPREUVES
30 RESTAURATEURS
**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**
9 Avril 2018

Terres de Chefs

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

PassionFroid groupe pomona
EpiSaveurs groupe pomona
TerreAzur groupe pomona

www.paniermystere.fr

### Thony BILLON
La Verte Vallée - Munster (68)

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.

### Sébastien KUBLER
Restaurant le 15 - Ostwald (67)

Sébastien décide de changer de carrière en 2010 et abandonne le métier de chef d'entreprise pour celui de Chef cuisinier, perfectionnant quotidiennement sa pratique durant sept années, sept ans à apprendre, chercher, comparer, modifier, changer, refaire, goûter,... Ses différents stages lui apportent la technique et la rigueur nécessaire pour ce métier. Libre, passionné et affirmé, il met un point d'honneur à se remettre en question et apporte une attention particulière à la sélection des produits. Sébastien est aujourd'hui propriétaire de deux établissements : l'Ostwald et le Bistrot L'Oset.

### Julien MEDARD
L'Ardoise du Marché - Boulleret (18)

Fils d'un père cuisinier et d'une mère serveuse, Julien fait ses premières armes dans un restaurant traditionnel, où naît sa passion, et multiplie les expériences dans des restaurants semi-gastronomiques et gastronomiques. Fou de desserts à l'assiette, il intègre une formation à l'école Ferrandi aux côtés du Chef de production de Pierre Hermé. Installé en Alsace, Julien rejoint les cuisines de « Chez Yvonne », mythique winstub de Strasbourg, aux côtés de Dominique Rademacher. Trois ans plus tard, il obtient le titre de Chef cuisinier et se spécialise dans la cuisine des produits français, frais, de qualité et local. Après quelques années au restaurant « Chut » à Strasbourg, son épouse et lui décident d'ouvrir leur propre établissement dans le Sancerre (sa région natale) et obtient le titre de Maître Restaurateur.

## Guillaume NIERENBERGER
Le Clos des Délices - Ottrott (67)

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.

## Thierry RINCKEL
Le Rock - Hyères (83)

Thierry ne cesse de perfectionner sa pratique culinaire au gré de ses longues années d'expérience. Après sa formation en Alsace en restauration traditionnelle et étoilée, il s'en va pour la Suisse, l'Allemagne et les Îles Canaries. Devenu Chef cuisinier dans divers établissements, il créé et renouvelle régulièrement sa carte. Aujourd'hui aux manettes de la cuisine du restaurant « Le Rock » dans le sud de la France, il crée ses assiettes sublimant les produits bruts, puisant dans ses souvenirs et sa passion partagée avec ses clients.

## Michel ROTH
Le Petit Stamm - Hatten (67)

Son CAP en poche, Michel Roth débute en 1986 en tant que commis de cuisine au « Grand Hôtel de la Reine », 2 macarons Michelin. Il devient ensuite Chef de parti dans divers restaurants étoilés, puis Chef cuisinier en 1992 au « Le Ritter Hoft » à Morsbronn-les-bains. En 2003, Michel ouvre son premier établissement « Au souffle verrier » à Winger-sur-Moder et obtient le titre de Maître Restaurateur. Il poursuit de nouvelles expériences au sein de restaurants purement alsaciens tels que « La Couronne » à Reipertswiller et « L'entre-côte » à Sarrebourg avant de rejoindre, en tant que Chef cuisinier, l'équipe du restaurant « Le Petit Stamm », titré Maître Restaurateur en 2017.

---

## 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


---


Réalisation agence Elle&la - © Thierry Marsilhac