



**Terres  
DE  
Chefs**



Communiqué de presse  
30 janvier 2017



## **LA 4<sup>ÈME</sup> ÉTAPE DU CONCOURS « LE PANIER MYSTÈRE » EN DORDOGNE À PÉRIGUEUX (24)**

*Terres de Chefs* et *PassionFroid* présentent, avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, la 2<sup>ÈME</sup> édition du grand concours national de cuisine « Le Panier Mystère »

**Lundi 6 février 2017 à Périgueux au Salon PERIPROEXPO  
Parc des Expositions - ZAE de Saltgourde 24430 Marsac-sur-l'Isle**

### **LE CONCOURS POUR ÉLIRE LE MAÎTRE RESTAURATEUR DE L'ANNÉE 2017**

*Terres de Chefs*, magazine officiel de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et *PassionFroid* du groupe Pomona organisent « **Le Panier Mystère** ». La seconde édition du concours national de cuisine réservé aux Chefs français titrés Maîtres Restaurateurs, véritables ambassadeurs d'une cuisine de qualité certifiée faite maison, a débuté vendredi 23 septembre 2016 à Paris. Les sélections se poursuivent **lundi 6 février 2017 à Périgueux** et prendront fin le lundi 13 mars 2017 à Tours.

**Le Chef triplement étoilé Georges BLANC est le grand parrain de la 2<sup>ÈME</sup> édition de ce concours.** Il sera Président du jury de la Finale à Paris le lundi 24 avril 2017, aux côtés de Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR).

### **5 VILLES, 5 ÉPREUVES, 42 RESTAURATEURS POUR PROMOUVOIR L'EXCELLENCE DU FAIT MAISON ET LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**

42 Chefs Maîtres Restaurateurs épaulés par 42 commis en formation se défient **sur la réalisation d'un plat salé en 5 assiettes autour du thème « Le Panier Mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroirs »**. Ils auront 3h10 pour préparer une recette de leur choix à partir d'un même « Panier Mystère », composé en fonction des régions : de légumes ou fruits de saison, d'une viande ou d'une volaille et/ou d'un poisson ou crustacé imposé. Sur l'une des cinq étapes qualificatives, chaque candidat sera évalué et noté par un jury composé de 8 professionnels et gastronomes sur les critères de : l'esthétisme de l'assiette, la dégustation, la technicité, l'organisation et la planification du travail.

Après Paris, Avignon et Orchies, les sélections régionales restantes se dérouleront :

- Région n°4 : Lundi 6 février 2017 à Périgueux - Salon PERIPROEXPO
- Région n°5 : Lundi 13 mars 2017 à Tours - Salon Val de Loire
- **Finale Nationale : Lundi 24 avril 2017 à Paris – Institut Le Cordon Bleu**

## INFORMATIONS PRATIQUES

Lundi 6 février 2017, le Salon PERIPROEXPO, l'évènement de référence du Périgord pour les professionnels de la restauration, accueille la 4e étape du concours « Le Panier Mystère ».

**6 talentueux Maîtres Restaurateurs venus de toute la France** se défieront lors de cette nouvelle étape de sélection régionale :

- Jérôme CAZANAVE « Le Jarousset » (15 - Virargues)
- Maxime DELAUNOIS « Le Saint Eloi » (87 - Solignac)
- Denis LEMERCIER « Hôtel Burdigala » (33 - Bordeaux)
- Fabian LOPEZ « La Roma » (33 - Parempuyre)
- Guillaume MOMBOISSE « 7 place Saint Sernin » (31 - Toulouse)
- Rodolphe REGNAULD « L'Auberge du Pont » (63 - Pont-du-Château)

Chaque candidat sera épaulé par **un jeune commis en formation BTS au sein de l'École Hôtelière du Périgord**, désigné le matin même par tirage au sort.

Pour cette occasion, **4 Chefs Maîtres Restaurateurs réputés dans la région seront présents et membres du jury** :

- Benoît ARCHAMBEAU « Hôtel Restaurant Archambeau » (24 - Thonac)
- Vincent ARNOULD « Le Vieux Logis » (24 - Tremolat)
- Damien FAGETTE « La Tour des vents » (24 - Montbazillac)
- Jean-Claude LAURENT « La Source de Peyssou » (24 - Saint Avit Senieur)

À l'issue de cette journée, **deux nouveaux finalistes rejoindront les qualifiés des étapes précédentes** :

- Anaïs DUTILLEUL et Christophe DEGEILH, qualifiés le 23 septembre 2016 à Paris
- Sébastien COLOMBIER et Benoît DURIEUX, qualifiés le 10 octobre 2016 à Avignon
- Eugène HOBRAICHE et Cédric BAYLE qualifiés, le 5 décembre 2016 à Orchies

## LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maîtres Restaurateurs. Créé en 2007, il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maître Restaurateur est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui plus de 3 500 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.



Relations Presse \* Agence BUBBLING BULB \* 01 71 93 28 07

Natacha Campana - natacha@bubblingbulb.com - 06 10 13 45 87

Alexandra Gaillard - alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04