

Communiqué de presse du 9 octobre 2017



« LE PANIER MYSTÈRE » S'INSTALLE À NANTES
1^{ÈRE} ÉTAPE DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE
DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS
3^{ÈME} édition parrainée par le Chef étoilé Christian TÊTEDOIE
Sélection : dimanche 22 octobre 2017 au Salon SERBOTEL

Pour la 1^{ère} fois, une étape du concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs « Le Panier Mystère » se déroulera en Loire-Atlantique. Dimanche 22 octobre au SERBOTEL de Nantes*, 6 Chefs titrés se défieront pour tenter d'accéder à la grande finale nationale à l'issue de laquelle sera sacré Le Maître Restaurateur de l'année 2018.

**le Salon professionnel des Métiers de Bouche de l'Hôtellerie & de la Restauration (Parc des Expositions de Nantes)*

LE CONCOURS OFFICIEL DES AMBASSADEURS DU FAIT-MAISON

Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maître Restaurateur est le seul titre décerné par l'État. Depuis 2007, il récompense le professionnalisme de Chefs français et garantit aux consommateurs une cuisine de qualité certifiée faite-maison. Ils sont aujourd'hui plus de 3 900 Maîtres Restaurateurs en France dont 76 en Loire-Atlantique. Pour la 3^{ème} année consécutive, les Chefs titrés ont la possibilité de participer au concours national de cuisine qui leur est réservé. Organisé par l'équipe de Terres de Chefs** aux côtés des partenaires PassionFroid, TerreAzur et ÉpiSaveurs du groupe Pomona, « Le Panier Mystère » a pour but de promouvoir l'excellence de la gastronomie française à travers le savoir-faire, la créativité et l'esprit de partage de ces Chefs titrés reconnus comme les ambassadeurs officiels du fait-maison.

***Le média de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs - 26 numéros du magazine Terres de Chefs ont été édités*

LES 6 CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS EN COMPÉTITION AU SERBOTEL

Les Chefs Maîtres Restaurateurs candidats pour cette 1^{ère} étape de sélection à Nantes sont :

- **Flavien CARUCCI « Monsieur Papounet »** (75 - Paris 3e)
- **Philippe COCARDON « Le Neptune »** (44 - Le Croisic)
- **Fabien GARNIER « L'Aiglon »** (56 - Pontivy)
- **Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE « Le Chalet »** (44 - Saint-Mars-la-Jaille)
- **Jérémy GUIVARCH « Le Baco Saveurs »** (44 - Nantes)
- **Patrick ROUGEON « La Villa »** (85 - Saint-Jean-de-Monts)



Leur défi, réaliser en 3 heures un plat salé de leur choix en 5 assiettes à partir d'un même « Panier Mystère » composé de 2 ou 3 produits frais de saison imposés et un marché de fruits, légumes et aromates à disposition. Chaque candidat sera épaulé par **un jeune commis actuellement en formation au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse (35 - La Guerche de Bretagne)**, désigné le matin même par tirage au sort. Ils seront évalués sur les critères de la planification du travail, l'organisation, la technicité, l'esthétisme de l'assiette et la dégustation. Pour cette occasion, des Maîtres Restaurateurs réputés dans le département font parti du jury :

- **Françoise DENIAUD « Auberge de Breca »** (44 - Saint-Lyphard), **Déléguée Départementale de l'AFMR**
- **Nicolas PRODHOMME « Les Saveurs de Nicolas »** (35 - Nouvoitou), **le grand vainqueur de l'édition 2016 !**
- **Pascal RAFFRAY « La Table du Marais »** (35 - Rennes), **Délégué Départemental de l'AFMR**

À l'issue de cette journée, 2 Chefs Maîtres Restaurateurs en compétition accéderont à la grande finale nationale du concours « Le Panier Mystère » (avril 2018), cette année parrainé par le Chef étoilé et Chevalier de la Légion d'Honneur, Christian TÊTEDOIE.

« Il ne suffit pas de savoir cuisinier. Un plat se conçoit, se développe, s'apprivoise, se présente, se met en scène, s'offre comme un don de soi » Christian TÊTEDOIE



Relations Médias * Agence BUBBLING BULB * 01 71 93 28 07

Alexandra Gaillard - Chargée de communication : alexandra@bubblingbulb.com 06 86 78 92 04