



Anaïs DUTILLEUL et Christophe DEGEILH sont les 2 premiers finalistes, qualifiés ce vendredi 23 septembre, à Paris, lors de la 1^{ère} étape du concours national de cuisine « Le Panier Mystère », organisé par Terres de Chefs et PassionFroid, avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

Sélections : du vendredi 23 septembre 2016 au lundi 13 mars 2017
Finale : le lundi 24 avril 2017 à Paris (Institut Cordon Bleu Paris)

Terres de Chefs, magazine officiel de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et *PassionFroid* du groupe Pomona, ont organisé en coordination avec l'AFMR, la première étape du « **Panier Mystère** », à la Mairie du 9^{ème} arrondissement de Paris, à l'occasion de la Fête de la Gastronomie organisée par Cook and Com. La seconde édition du concours réservé aux Chefs français titrés Maîtres Restaurateurs, véritables ambassadeurs d'une cuisine de qualité certifiée faite maison à partir de produits frais, a couronné ce vendredi 23 septembre 2 Chefs talentueux : **Christophe DEGEILH**, Chef de l'Atelier d'Avron (Le Perreux-sur-Marne) et **Anaïs DUTILLEUL**, Cheffe des Fous de l'Île (Paris).



Président de l'AFMR, Francis ATTRAZIC est l'Ambassadeur de ce grand concours national, aux côtés du Chef triplement étoilé Georges BLANC, parrain de cette édition et Président du jury de la Finale parisienne qui aura lieu le 24 avril 2017, à l'Institut Le Cordon Bleu à Paris.

LE VEAU À L'HONNEUR DE CETTE PREMIERE ÉTAPE PARISIENNE

En ce début d'automne, les 6 candidats devaient réaliser une recette en 3h15 à partir des ingrédients imposés qui composaient le panier mystère : veau détalonné, né, élevé et abattu en France (marque "Boucher du Chef", Pomona), Poitrine fumée au bois de hêtre et Beurre d'Échiré demi sel.

À leur disposition un marché de fruits, légumes et herbes aromatiques - proposés par TerreAzur - pour les inspirer dans leurs créations : panais poires, champignons, betteraves chiogga ou encore panais...

La Cheffe Anaïs DUTILLEUL s'est démarquée avec une assiette généreuse aux textures multiples : Côte de veau basse température, purée de panais, espuma de lard fumé, légumes d'automne en pickles.

Second gagnant de cette sélection, le Chef Christophe DEGEILH a séduit le jury grâce à sa déclinaison de carré de veau en mignon et légumes oubliés.

ANAÏS DUTILLEUL, LES FOUS DE L'ÎLE (PARIS)

Jeune Cheffe de 30 ans, Anaïs a voyagé avant de décider de se poser au cœur de l'Île Saint-Louis à Paris. Deux ans Chef de partie au restaurant Le Rech - 1* Michelin aux côtés de Jacques Maximin et Julien Dumas - puis Second de cuisine en Normandie à l'Auberge de la Pomme 1* Michelin. Aux manettes du Restaurant Les Fous de l'Île depuis 2015, elle travaille une carte classique de brasserie avec une jolie sélection de viandes de Normandie ; tout cela dans une ambiance éclectique et joyeuse faite d'habités et d'épicuriens.

CHRISTOPHE DEGEILH, L'ATELIER D'AVRON (LE PERREUX-SUR-MARNE)

Ce maître restaurateur est un jeune entrepreneur, chef et gérant de son restaurant mais aussi chanteur au sein de la chorale du Val de Marne et grand sportif. Il a débuté son apprentissage dans deux établissements 1* Michelin (chez Goumard à Paris 1er et au Bellecour Paris 7e). Il s'est ensuite formé dans d'autres tables pour pouvoir proposer en 2006 ses services au Baron Guy de Rothschild et créer en 2010 sa société de cours de cuisine, traiteur et chef à domicile. Christophe aime proposer et travailler des produits de sa région et on en parle dans la presse et même au JT de France 3 !

LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre de 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 3 200 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
Dominique Fay-Keller - dominique@bubblingbulb.com - 06 03 67 88 38