



**BILAN DE LA 5^{ÈME} ET DERNIÈRE ÉTAPE DU CONCOURS
« LE PANIER MYSTÈRE » EN INDRE-ET-LOIRE À TOURS (37)
Grande finale nationale : lundi 24 avril 2017 à Paris (Institut Cordon Bleu)**

Le Chef triplement étoilé, Georges BLANC est le grand parrain de la 2^{ème} édition de ce concours national de cuisine. Il sera Président du jury de la Finale à Paris aux côtés de Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR).

Lundi 13 mars 2017, lors du Salon VAL DE LOIRE PROEXPO à Tours (37), les Chefs Maîtres Restaurateurs Vincent FAUCHER (72) et Jérôme JOUBERT (89) se sont qualifiés, lors de la 5^{ème} étape du concours national de cuisine « Le Panier Mystère », organisé par Terres de Chefs et PassionFroid, avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.



Les Chefs Maîtres Restaurateurs finalistes
À gauche, arrivé 1^{er} Vincent FAUCHER
À droite, arrivé 2nd Jérôme JOUBERT



Les candidats, leurs commis, le jury, les partenaires et organisateurs réunis
Crédits photos : Laurent TEISSEIRE

Cette journée riche en émotions était orchestrée par le talentueux Maître Restaurateur **Philippe CAUCHOIS** de « L'Auberge Relais du Cheval Blanc » à Beaumont-Pied-de-Boeuf (72), délégué départemental de l'AFMR. Pour démarquer les candidats sur les critères de l'organisation et la planification du travail, la technicité, puis juger les plats sur l'esthétisme de l'assiette et la dégustation, le jury était composé pour l'occasion de 8 professionnels et gastronomes d'exception (par ordre alphabétique) : **Olivier ALLENO** Chef de secteur Restauration TerreAzur (Groupe Pomona), **Michel BRETON** Chef Maître Restaurateur du « Moulin Bleu » à Bourgueil (37), **Georges-Éric CLARY** Directeur régional PassionFroid Centre (groupe Pomona), **Gaëtan ÉVRARD** Chef de « L'Évidence » à Tours (37), **Gilles HÉMART** Chef de « L'Escapade » à Tours (37), **Pauline TESTON-UNGER** Chef des « Linottes gourmandes » à Tours (37), **Henri LECLERC** Chef Maître Restaurateur de « La Maison des Halles » à Tours (37) et **Dominique POSTEL** journaliste gastronomique à RCF Radio et Julien Binz.

LE PORC ROI ROSE DE TOURAINE ET LE FROMAGE DE VALENÇAY À L'HONNEUR

Épaulés par des commis actuellement en formation à l'Association Formation Professionnelle Adulte de Tours (AFPA), les 6 candidats devaient réaliser une recette en 3h15 à partir des ingrédients imposés dans le panier mystère du jour composé par PassionFroid (groupe Pomona) de : carré de porc Roi rose de Touraine, fromage de Valençay, lait de Verneuil, beurre déchiré AOP, crème entière et poitrine fumée. À leur disposition également un marché local de fruits et légumes de saison fournis par *TerreAzur* ainsi que des épices et herbes aromatiques proposés par *EpiSaveurs*.

1^{ER} FINALISTE : VINCENT FAUCHER, CHEF DU « SAINT JACQUES » À THORIGNÉ-SUR-DUÉ (72)

Vincent **FAUCHER**, s'est démarqué avec une recette, parfaitement exécutée intitulée « *Côte de cochon mariné Soja, piment d'Espelette et agrumes, Pommes farcies, Pyramide de Valençay, Poitrine, Charlotte endive fenouil orange et jus de rôtissage* ».

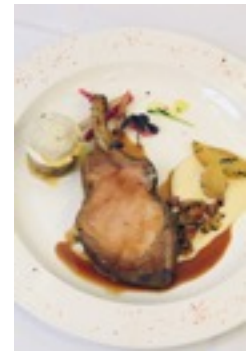
Depuis 2006, Vincent FAUCHER, issu de l'institut Paul BOCUSE, est le propriétaire et Chef de cuisine du « Saint Jacques » dans un cadre verdoyant de la Sarthe. Les maîtres-mots de ce cuisinier sont : « passion, partage, savoir et transmission ». Un vent de fraîcheur souffle sur cette table où les produits du terroir sont mis à l'honneur. Ce Maître Restaurateur est référencé par plusieurs guides : Michelin, Bottin Gourmand et Gault & Millau.



2ND FINALISTE : JÉRÔME JOUBERT CHEF DU « RIVE GAUCHE » À JOIGNY (89)

Jérôme **JOUBERT** quant à lui, a séduit le jury avec une recette originale et savoureuse de « *Carré de porc laqué au sésame et piment d'Espelette, Crémeux de lard et Valençay et Déclinaison de légumes oubliés* ».

Après un parcours sous les étoiles qui débute à « l'Auberge du Père Bise » à Talloires sur le lac d'Annecy, se poursuit chez Georges BLANC à Vonnas - 3* Michelin - en Bourgogne, puis chez « Pierre » - 1* Michelin - à Mâcon, « Stéphane DERBORD » - 1* Michelin - à Dijon et enfin chez Jean-Michel LORAIN « La Côte Saint Jacques » - 2* Michelin - à Joigny ; Jérôme choisit de rester dans la région de l'Yonne afin de diriger les cuisines du restaurant « Le Rive Gauche ». Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, il privilégie les producteurs locaux et sélectionne tout particulièrement l'origine de ses produits. Sa cuisine est créative et aboutie, laissant la primeur aux saveurs authentiques de mets travaillés.



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 3 600 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