



« LE PANIER MYSTÈRE », LE CONCOURS NATIONAL DE CUISINE DES MAÎTRES RESTAURATEURS PRÉSENTE SA 4^E ÉDITION

Parrainé par le Chef Maître Restaurateur étoilé Franck PUTELAT
Sélections : Dijon, Périgueux, Tours, Reims et Dax

Pour la 4^e année consécutive, les Chefs Maîtres Restaurateurs 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, l'esprit de partage et de transmission de ces Chefs titrés reconnus comme les ambassadeurs officiels du fait-maison.

**Le média de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs - 30 numéros du magazine Terres de Chefs ont été édités*

LE CONCOURS POUR ÉLIRE LE MAÎTRE RESTAURATEUR DE L'ANNÉE 2019

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 3 800 Maîtres Restaurateurs en France. Pour cette 4^e édition du concours « Le Panier Mystère », 30 Chefs s'affronteront sur l'une des 5 étapes qualificatives :

Lundi 22 octobre 2018 : à l'AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur et Quetigny (21)

Lundi 11 février 2019 : salon REST'HOTEL à Périgueux (24)

Lundi 11 mars 2019 : salon REST'HOTEL à Tours (37)

Lundi 1er avril 2019 : salon REST'HOTEL à Reims (51)

Dimanche 14 avril 2019 : salon REST'HOTEL à Dax (40)

Lundi 29 avril 2019 : finale nationale à l'Institut Le Cordon Bleu Paris (75)

Leur défi, réaliser en 3 heures à partir d'un même panier mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroirs, un plat salé de leur choix, évalué sur les critères de la planification du travail, l'organisation, la technicité, l'esthétisme de l'assiette et la dégustation. Puis, lors de l'ultime épreuve de la finale, les 10 Chefs Maîtres Restaurateurs qualifiés tenteront d'être sacrés « Le Maître Restaurateur de l'année 2019 » et ainsi succéder aux talentueux Arnaud BLOQUEL de « L'Orchidée » (97), Cédric BAYLE de « L'Xtrême » (38) et Nicolas PRODHOMME « Les Saveurs de Nicolas » (35), les gagnants respectifs de 2018, 2017 et 2016.

UN PARRAIN SINGULIER POUR UN CONCOURS UNIQUE

Après Dominique LOISEAU (1^{ère} édition), Georges BLANC (2^e édition) et Christian TÊTEDOIE (3^e édition), Franck PUTELAT, Chef doublement étoilé depuis 2012 et coach de l'équipe de France au Bocuse d'Or en 2017, est le grand parrain du concours « Le Panier Mystère ». Réputé pour l'inventivité de sa cuisine gastronomique « classique-fiction », ce Maître Restaurateur présidera le jury de la grande finale nationale de cette 4^e édition du concours aux côtés de Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR).

« Maîtriser parfaitement ses gammes et ses gestes est essentiel. La technique sert à doser tous les éléments à l'équilibre. Il est parfaitement possible, à condition de les connaître et de les aimer, d'associer tous les produits, même les plus différents. Tous les terroirs sont faits pour se croiser. » – Franck PUTELAT.



Relations Médias * Agence BUBBLING BULB * 01 71 93 28 07
Alexandra Gaillard - Chargée de communication
alexandra@bubblingbulb.com | 06 86 78 92 04