

Communiqué de presse du 13 février 2019



BILAN DE LA 2^E ÉTAPE DU CONCOURS « LE PANIER MYSTÈRE » AU SALON PÉRIPROEXPO PÉRIGUEUX (24)

Grande finale nationale : lundi 29 avril 2019 à L'Institut Cordon Bleu Paris
4^e édition parrainée par le Chef Maître Restaurateur étoilé Franck PUTELAT

Lundi 11 février depuis le Salon PÉRIPROEXPO de Périgueux, les Chefs Maîtres Restaurateurs Florent REVERSAT (24) et Jérôme CAZANAVE (15) se sont qualifiés lors de la 2^e étape du concours national de cuisine « le Panier Mystère » organisé par Terres de Chefs aux côtés des partenaires PassionFroid, TerreAzur et ÉpiSaveurs du groupe Pomona.



Photo de gauche à droite : arrivé 1^{er} le Maître Restaurateur Florent REVERSAT Chef de « La Table de Léo »
arrivé 2^e le Maître Restaurateur Jérôme CAZANAVE Chef du « Jarrouset » (crédit Thierry MARSILHAC)

Cette journée riche en émotions a réuni 5 candidats Maîtres Restaurateurs* : Jérôme CAZANAVE « Le Jarrouset » à Virargues (15), Benoît DURIEUX « Le Bateau d'Emile » à Serrières (07), Didier FONTES « Casino des Pins » aux Sables d'Olonne (85), Florent REVERSAT « La Table de Léo » à Saint-Avit-Sénieur (24) et Laurent TROCHON « La Grange Aux Fleurs » à Champs sur Tarentaine (15).

Pour démarquer ces Chefs 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 de cette étape était composé pour l'occasion de professionnels et Gastronomes d'exception (par ordre alphabétique) : Vincent ARNOULD Chef MOF 1* Michelin et Maître Restaurateur Relais et Château « Le Vieux Logis » (24), Vincent AYMÉ Conseiller Culinaire Foie gras Rougié, Damien FAGETTE Chef 1* Michelin et Maître Restaurateur à « La Tour des vents » (24), Cédric GAILLARD Chef des ventes PassionFroid (Groupe Pomona), Laurent JAUVIN Chef formateur à l'École Hôtelière du Périgord, Jean-Claude LAURENT Chef Maître Restaurateur à « La Source De Peyssou » (24), Philippe PARSY Référent Maître Restaurateur du Périgord, Loïc PERRUCAUD Chef formateur à l'École Hôtelière du Périgord, Gaetano TALAMO Directeur commercial France Café KIMBO et Mathieu TYTGAT Chef Maître Restaurateur à l'Hôtel Restaurant « Le Tropicana » (24).

*Sébastien LERICOLAIS « L'Hôtel de la Gare » à Couzon-au-Mont-d'Or (69) ayant eu un empêchement le jour même

LE MAGRET DE CANARD, LE LOMO DE PORC ET LE CAFÉ À L'HONNEUR

Épaulés par des commis actuellement en formation à l'École Hôtelière du Périgord, les 6 candidats devaient réaliser une recette en 3 heures à partir d'un même panier mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroirs, composé pour l'occasion de Magret de canard frais Rougié, de Lomo de porc ibérique de PassionFroid (groupe Pomona) ainsi que de Café KIMBO Moulu 100% Arabica. À leur disposition également un marché de fruits et légumes de saison fournis par TerreAzur ainsi que des épices et herbes aromatiques proposées par ÉpiSaveurs.

1^{ER} FINALISTE : FLORENT REVERSAT CHEF DE « LA TABLE DE LÉO » À SAINT-AVIT-SÉNIEUR (24)

Florent REVERSAT s'est démarqué avec une recette parfaitement exécutée intitulée « *Magret fumé au café, espuma lentilles et petits champignons* ». Durant cette épreuve, il était épaulé par un commis désigné le matin même par tirage au sort, Clément PINAUD, actuellement en formation à l'École Hôtelière du Périgord (24).



Natif de Bergerac, Florent a passé son BEP et BAC Pro avec une mention complémentaire en pâtisserie dans sa région d'origine. Après une expérience de Chef Pâtissier dans les cuisines de Monsieur Michel LATRILLE au Restaurant « Le Square » puis au « Vieux Logis » à Trémolat, il poursuit sa route dans des établissements traditionnels pour y revoir les bases de la cuisine. Depuis 6 ans, aux côtés de sa femme, il propose une cuisine de saison de type semi-gastronomique dans leur propre restaurant au coeur du Pays des Bastides, à Saint Avit Sénieur, proche de Cadouin. Ils ont récemment obtenu un BIB Gourmand au Michelin.

2ND FINALISTE : JÉRÔME CAZANAVE CHEF DU « JARROUSSET » À VIRARGUES (15)

Jérôme CAZANAVE quant à lui, a séduit le jury avec une recette originale et savoureuse de « *Magret de canard contisé de lomo, cannelloni de céleri et jus de café fumé* ». À ses côtés, Audrey REHAULT, sa commis du jour également en formation à l'École Hôtelière du Périgord (24).



Jeune Chef talentueux, Jérôme a fait ses classes chez les plus grands : Chef de partie au restaurant « Les Santons » 1* à Grimaud ; Chef de partie chez « Antoine Westerman » 3* à Strasbourg ; Chef de partie chez « Michel Bras » 3* à Laguiole ; 1er Chef de partie chez « Paul Bocuse » 3* à Lyon et bien d'autres. Il a su tirer le meilleur des différentes régions dans lesquelles il a fait école et des postes qu'il a occupés. Son crédo : savoir adapter les plats régionaux, en créer toujours de nouveaux pour surprendre ses clients à chaque nouvelle saison. Il a obtenu son titre de Maître Restaurateur en 2008.

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 Maître Restaurateur. 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 3 800 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

Crédits photos : Thierry MARSILHAC



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

Alexandra GAILLARD - Responsable communication - alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04

Assistée de Manon LEFEUVRE - manon@bubblingbulb.com