

## « LE PANIER MYSTÈRE » À PÉRIGUEUX 2<sup>E</sup> ÉTAPE DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS



4<sup>e</sup> édition parrainée par le Chef Maître Restaurateur étoilé Franck PUTELAT  
Sélection : lundi 11 février au Salon PÉRIPROEXPO Périgueux  
Parc des Expositions ZAE de Saltgourde 24430 Marsac-sur-L'Isle

La seconde étape de sélection du « Panier Mystère », le concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs se déroulera dans le cadre de PÉRIPROEXPO à Périgueux, le Salon professionnel Hôtellerie-Restaurant, Métiers de Bouche, Restauration Collective, Tourisme & Loisirs. Lundi 11 février, 6 Chefs titrés se défieront dans le Hall Eugène Le Roy, l'espace dédié aux concours, pour tenter d'accéder à la grande finale nationale à l'issue de laquelle sera sacré Le Maître Restaurateur de l'année 2019.

### 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 3 800 Maîtres Restaurateurs en France dont 26 en Dordogne. Pour la 4<sup>ème</sup> 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, l'esprit de partage et la transmission de ces Chefs titrés reconnus comme les ambassadeurs officiels du fait-maison.

*\*Le média de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs - 31 numéros du magazine Terres de Chefs ont été édités*

### LES 6 CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS EN COMPÉTITION

Les Chefs Maîtres Restaurateurs candidats pour cette 2<sup>e</sup> étape de sélection sont :

**Jérôme CAZANAVE** « Le Jarrousset »  
à Virargues (15)  
**Benoît DURIEUX** « Le Bateau d'Emile »  
à Serrières (07)  
**Didier FONTES** « Casino des Pins »  
aux Sables d'Olonnes (85)  
**Sébastien LERICOLAIS** « L'Hôtel de la Gare »  
à Couzon-au-Mont-d'Or (69)  
**Florent REVERSAT** « La Table de Léo »  
à Saint Avit Sénieur (24)  
**Laurent TROCHON** « La Grange aux Fleurs »  
à Champs sur Tarentaine (15)

Leur défi, réaliser en 3 heures un plat salé de leur choix en 5 assiettes à partir d'un même « Panier Mystère » **100% frais, 100% brut, 100% terroirs** 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 commis actuellement en formation à l'École Hôtelière du Périgord, 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 feront parti du jury.

À l'issue de cette journée, 2 Chefs Maîtres Restaurateurs en compétition accéderont à la grande finale nationale du concours « Le Panier Mystère » (lundi 29 avril 2019 à l'Institut Le Cordon Bleu Paris), cette année parrainé par le Chef Maître Restaurateur doublement étoilé Franck PUTELAT.

« 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

