

« LE PANIER MYSTÈRE » À TOURS 3^E ÉTAPE DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS



4^e édition parrainée par le Chef Maître Restaurateur étoilé Franck PUTELAT
Sélection : lundi 11 mars au Salon REST'HOTEL à Tours
Parc des Expositions de Tours, Avenue Camille Chautemps 37000 Tours

La troisième étape de sélection du « Panier Mystère », le concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs se déroulera dans le cadre de REST'HOTEL à Tours, le Salon professionnel Hôtellerie-Restaurant, Métiers de Bouche, Restauration Collective, Tourisme & Loisirs. Lundi 11 mars, 6 Chefs titrés se défieront au stand B1, 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 35 en Indre et Loire. Pour la quatrième 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 3^e étape de sélection sont :

Alan BERNARD « Ebulli'sens »
à Rennes (35)
Jérémy CASANOVAS « Côté place »
à Porto (20)
Sébastien GOURBIÈRE « Le Jas du Mas »
à Saint-Anthème (63)
Christian HUET « La Cuisinerie »
à Lamballe (22)
Alexandre LACHAUMETTE « La Table D'A.S »
à Surgères (17)
Patrick ROUGEON « La Villa »
à Saint-Jean-de-Monts (85)

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'AFPA de Tours, 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 feront parti du jury dont Gilles HÉMART de « L'Escapade » à Tours (37).

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

