



Dossier de presse
Novembre 2019

Concours de la Meilleure Brigade de France METRO France et Gilles Goujon associés autour d'un concours dédié à l'excellence.

C'est en 2013 que, Gilles Goujon, chef cuisinier MOF et triplement étoilé, décide de s'associer avec METRO, premier fournisseur des restaurateurs et commerçants indépendants pour créer un concours culinaire unique dédié à l'excellence : le concours de cuisine professionnelle de la Meilleure Brigade de France, qui vise à récompenser l'excellence d'un travail d'équipe.

Sélectionnées sur dossier, 6 brigades s'affrontent afin de remporter le prix de la Meilleure Brigade de France 2019. Chacune doit être composée de 3 membres : un chef de cuisine, un apprenti (ou un commis), et un maître d'hôtel (ou chef de rang). Les épreuves reposent sur 2 préparations : une entrée et un plat où chaque corps de métier vient présenter son expertise et sa maîtrise de son art. Le chef et son apprenti viendront sublimer les ingrédients imposés dans la recette, tandis que le maître d'hôtel s'occupera du service, de la découpe et des conseils accords mets/vins.

Cette année pour la 6^{ème} édition de ce prestigieux concours, les épreuves se dérouleront les 20 et 21 janvier 2020 à l'école Ferrandi, Campus Saint Gratien.

Les brigades s'opposeront sur deux recettes, toutes deux pour 8 personnes.

La première : une entrée dressée sur assiette. Cette année ce sont les ravioles de langoustines qui sont à l'honneur « comme les aimait Joël Robuchon lorsqu'il était au Jamin ». Cette assiette devra être réalisée sans truffes et le chef devra réaliser un élément de sa recette (sauce, crème ; vinaigrette, mousseline, sabayon, jus) qui sera servi en plus à l'anglaise par le Maître d'Hôtel ;

La deuxième : un plat principal, une « Poularde de Bresse en vessie » en Hommage à Mr Paul. Le plat devra contenir deux volailles servies en pièce entière (ni désossée, ni farcie) et accompagnée de deux garnitures libres et d'une garniture supplémentaire servie à part, une tourte ou une tarte sera confectionnée avec des crêtes et rognons de coq. La recette devra contenir au moins deux variétés de légumes de saisons.

Les ingrédients et garnitures imposés dans chacune de ces recettes sont fournis par METRO.

C'est devant trois jurys prestigieux que les candidats viendront présenter leurs plats : le jury des apprentis ou commis, le jury de cuisine, le jury de dégustation. Présidé par Gilles Goujon, chaque jury est composé de chefs, de maîtres d'hôtels et de journalistes ou personnalités gastronomes.

Les trois brigades qui obtiendront les meilleures notes lors des épreuves finales recevront un chèque d'une valeur de 10 000€ pour la brigade d'or, 7 500€ pour la brigade d'argent, et 5 500€ pour la brigade de bronze.

Un prix spécial du jury récompensera le travail du « Meilleur Chef », du « Meilleur Apprenti » ainsi que celui du « Meilleur Maître d'hôtel » lors de la soirée du mardi 21 janvier qui aura lieu au Meurice à Paris.

Gilles Goujon

MOF, trois étoiles au Guide Michelin et 5 Toques au Guide Gault & Millau Gilles Goujon, chef de l'Auberge du Vieux Puits, décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1996 et obtient sa première étoile Michelin l'année suivante. Consécration ultime en 2010, il entre dans le cercle très fermé des triples étoilés de France. Il incarne donc parfaitement l'image d'une cuisine française d'excellence valorisant les produits du terroir.

« Reflet de la haute gastronomie française, ce concours de l'excellence mise sur la transmission et le souci de l'équipe, valeurs essentielles de notre métier qui m'ont permises de devenir ce Chef triplement étoilé à la cuisine rayonnante » déclare le chef Gilles Goujon



METRO

1^{er} fournisseur des restaurateurs et des commerçants indépendants en France, METRO accompagne au quotidien les grands chefs pour leur permettre de nourrir leur inspiration, leur créativité et leur cuisine, avec près de 250 000 clients restaurateurs. 80% des chefs étoilés se fournissent chez METRO qui leur propose des offres Premium avec des produits d'exception, de saison, d'une très haute qualité, sélectionnés rigoureusement pour leur saveurs et issus de circuits courts.

« METRO est une immense place de marché où chacun trouve sa place pour défendre sa gastronomie » déclare Benoît Feytit, Directeur général de METRO France.

Pour cette nouvelle édition, 6 brigades ont été sélectionnées pour s'affronter lors de la finale des 20 et 21 janvier 2020.



L'Oumar, à Labenne

Chef de cuisine : Oumar Cieutat
Apprenti : Raphaël Simonian
Maître d'hôtel : Caroline Goujon



Les Fresques, à Evian-les-Bains

Chef de cuisine : César Crouzet
Apprenti : Alexandre Tritten
Maître d'hôtel : Jonathan Fernandes



Le Rive Gauche, à Joigny

Chef de cuisine : Jérôme Joubert
Apprenti : Nicolas Girard
Maître d'hôtel : Edwige Coupéry



Le Fanal, à Banyuls sur Mer

Chef de cuisine : Pascal Borrell
Apprenti : Thibault Lestang
Maître d'hôtel : Marie-France Borrell



JA Événements, à La Garenne-Colombes

Chef de cuisine : Alexis Blanchard
Apprenti : Nicolas Linget
Maître d'hôtel Florian Demay



La Côte Saint Jacques, à Joigny

Chef de cuisine : Alexandre Bondoux
Apprenti : Nicolas Keller
Maître d'hôtel : Pascal Bondoux



Contacts presse

METRO France

Isabelle Baahmed – isabelle.baahmed@metro.fr - 01 47 86 64 75



Emmanuelle Tienvrot – emmanuelle.tienvrot@gram3.com - 01 82 28 73 05

Charlotte Oulès – charlotte.oules@gram3.com - 01 82 28 73 03

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels.

Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin.

www.metro.fr