

Le Challenge Culinaire du Président de la République 2019, dont METRO France est partenaire, récompense Paul Cabayé

C'est le vendredi 10 mai dernier que le comité de sélection, avec à sa tête **Guillaume Gomez, Président de l'Association des Cuisiniers de la République Française**, s'est réuni à l'Élysée pour étudier une trentaine de candidatures reçue en vue de la 5^{ème} édition du **Challenge Culinaire du Président de la République Française**. Afin d'être pré-sélectionnés, les candidats devaient réaliser un mémoire sur le chef étoilé Eric PRAS, président du Challenge Culinaire 2017, et présenter une recette originale sur la thématique de la « Volaille fermière », ainsi qu'un « Merveilleux au chocolat meringué » pour le dessert. A l'issue de cette journée, six candidats et deux suppléants ont été sélectionnés pour participer à la grande finale...



...**Grande finale** qui a eu lieu hier dans les cuisines de la prestigieuse école française de la gastronomie, **Ferrandi**. Le jury était composé de 30 chefs Meilleurs Ouvriers de France et présidé par **Christophe Bacquié**, Chef MOF de l'Hôtel-Restaurant 3 étoiles « Le Castelet » (83). Les finalistes ont dû s'affronter pendant 5h30 en cuisinant leur propre recette sur les deux thèmes imposés. Suivait ensuite la soirée de remise de prix au **Palais de l'Élysée** où le grand gagnant **Paul Cabayé**, chef de partie à l'hôtel de ville de Crissier en Suisse, a été récompensé. Il a su se démarquer et séduire un jury exigeant en apportant une touche singulière à ses recettes :

- Mise en bouche : radis et herbes d'Ile-de-France
- Plat : dôme de volaille farci aux abattis, sauce morille
- Les 3 accompagnements : doufflé de pomme de terre, petit pois carotte, girolles et oignons
- Dessert : merveilleux au chocolat, composé d'une meringue française, d'un glaçage tendre au Guanaja, d'une mousse au chocolat et d'une sauce citron vert

Le prestigieux **trophée** du Challenge Culinaire du Président de la République Française lui a été remis, ainsi qu'un magnifique Vase de Sèvres offert par le **Président Mr. Emmanuel Macron**, et un chèque de 10 000 € par **METRO France**.

En tant que défenseur du savoir-faire gastronomique français et soucieux de contribuer à son excellence et à son rayonnement, METRO France est fier d'être partenaire depuis 2012 de l'Association des Cuisiniers de la République. Le Challenge Culinaire du Président de la République, événement national fédérant tous les savoir-faire culinaires français et permettant de les promouvoir, est soutenu depuis sa première édition par METRO, qui fournit tous les produits et paniers alimentaires nécessaires aux épreuves et entraînements des candidats.

CONTACTS PRESSE



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



Anna Yovanovitch - 01 82 28 73 01 - anna.yovanovitch@gram3.com

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

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 7 000 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.