

**METRO**

La meilleure  
*Brigade*  
de France

Concours *Gilles  
Gouyon*

LES MODALITÉS DU CONCOURS



**METRO**

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

## QUI PEUT PARTICIPER ?

La Meilleure Brigade de France est réservée aux professionnels des métiers de bouche formant une **équipe de trois membres issus du même établissement et composée impérativement de :**

**Un chef ou second de cuisine ou chef de partie** âgé de 25 ans minimum, ayant une expérience minimale de 5 ans et actuellement en poste dans un restaurant en France à la date de dépôt des candidatures.

**Un commis ou un apprenti** âgé entre 17 et 23 ans. Le candidat mineur devra fournir aux sociétés organisatrices une autorisation écrite par ses représentants légaux.

**Un chef de rang ou un maître d'hôtel** âgé de 23 ans minimum, ayant une expérience minimale de 4 ans et actuellement en poste dans un restaurant en France.

## COMMENT PARTICIPER ?

Chaque équipe devra proposer 2 recettes sur dossier, **une entrée dressée sur assiette et un plat principal**, élaborées exclusivement à partir de **produits référencés et achetés chez METRO selon le thème et les conditions suivantes :**



### Première recette : L'entrée

Elle devra être composée d'une entrée pour huit personnes sur le thème suivant :

**> Ravioles de Langoustines « comme les aimait Joel Robuchon lorsqu'il était au Jamin ».**

*Cet exercice devra être réalisé sans truffes, mais en laissant libre court à votre interprétation en respectant l'esprit de Joel Robuchon.*

Cette entrée devra être dressée sur assiette. Le Chef devra réaliser obligatoirement un élément de sa recette (sauce, crème, vinaigrette, mousseline, sabayon, jus) qui sera servi en plus à l'anglaise par le Maître d'hôtel ( finition du dressage de l'assiette devant le Jury), (cf. article 3.2.2 du présent Règlement).

## Deuxième recette : Le plat

Elle devra être composée d'un plat principal pour huit personnes sur le thème suivant :

> **« Poularde de Bresse en vessie » Hommage à Mr Paul**

- > Le plat devra contenir deux volailles servies en pièce entière (c'est-à-dire ni désossée, ni farcie).
- > Elles devront être dressées sur un plat rectangulaire 40 x 60 cm environ.
- > Les volailles seront découpées et portionnées en salle par le Maître d'Hôtel.
- > Le jus, la crème ou la sauce seront présentés en saucière.

La volaille sera accompagnée de trois garnitures :

> **Deux garnitures libres**

> **Une garniture supplémentaire servie à part, une tourte ou une tarte sera confectionnée avec des crêtes et rognons de coq. Cette garniture sera dressée à part, découpée et servie à l'anglaise par le maître d'hôtel.**

Les deux autres garnitures libres, accompagnant les volailles, seront servies sur l'assiette, par le Maître d'hôtel, avec l'aide de son commis.

La recette devra contenir au moins deux variétés de légumes de saison.

**Les langoustines et la poularde de Bresse** seront mis en avant par l'argumentation du Maître d'hôtel lors de la présentation des plats devant le Jury.

## QUEL JURY ?

**Trois jurys présidés par Gilles Goujon**, chef trois étoiles au guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France, interviendront tout au long du concours :

- > **Le jury des apprentis ou commis**
- > **Le jury de cuisine**
- > **Le jury de dégustation**

Chaque jury sera composé de chefs, de maîtres d'hôtel et de journalistes ou personnalités gastronomes.



## QUELS CRITÈRES DE SÉLECTION ?

- > Le **respect du thème** et du règlement.
- > L'**originalité** et la **qualité** des recettes.
- > Le respect des produits et des **saisons**.
- > La qualité **visuelle** de la recette.
- > La qualité de l'**argumentation** du maître d'hôtel.

Les directeurs d'entrepôt METRO apporteront leur soutien aux 6 brigades finalistes pour préparer au mieux la grande finale à Paris.

La Brigade D'Or pourra bénéficier de retombées presse régionales ou nationales, et également des communications réalisées par METRO (reportage, vidéo...)

## Récapitulatif des 2 jours d'épreuves

### JOUR 1 : 20/01

- > Accueil des candidats à l'école FERRANDI et tirage au sort.
- > Le chef fait son marché à l'entrepôt METRO Nanterre en vue des deux recettes à réaliser.
- > À l'école FERRANDI, sélection par les maîtres d'Hôtel des accords mets vins avec les recettes de son chef.
- > Les commis confrontent leurs recettes sur un thème imposé.

### JOUR 2 : 21/01

- > À l'école FERRANDI, Chefs et Commis réalisent leurs recettes durant 4h30.
- > Suite à cela, les Maîtres d'Hôtel préparent leur argumentaire commercial, leurs accords mets-vins et le service.
- > Remise de prix à l'hôtel Meurice, Paris

