



**LA 5^{ÈME} ET DERNIÈRE ÉTAPE DU CONCOURS
« LE PANIER MYSTÈRE » EN INDRE-ET-LOIRE À TOURS (37)**

Terres de Chefs et *PassionFroid* présentent,
avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs,
la 2^{ème} édition du grand concours national de cuisine
« Le Panier Mystère »

**Lundi 13 mars 2017 à Tours au Salon VAL DE LOIRE PROEXPO
Parc des Expositions - Avenue Camille Chautemps 37000 Tours**

LE CONCOURS POUR ÉLIRE LE MAÎTRE RESTAURATEUR DE L'ANNÉE 2017

Terres de Chefs, le magazine officiel de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et *PassionFroid* du groupe Pomona organisent « **Le Panier Mystère** ». La seconde édition du concours national de cuisine réservé aux Chefs français titrés Maîtres Restaurateurs, véritables ambassadeurs d'une cuisine de qualité certifiée faite maison, a débuté vendredi 23 septembre 2016 à Paris et s'achèvera **lundi 13 mars 2017 à Tours**, lors de la dernière étape de sélection.

Le Chef triplement étoilé Georges BLANC est le grand parrain de la 2^{ème} édition de ce concours. Il sera Président du jury de la Finale à Paris le lundi 24 avril 2017, aux côtés de Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR).

**5 VILLES, 5 ÉPREUVES, 42 RESTAURATEURS POUR PROMOUVOIR
L'EXCELLENCE DU FAIT MAISON ET LA GASTRONOMIE FRANÇAISE**

42 Chefs Maîtres Restaurateurs épaulés par 42 commis en formation se défient **sur la réalisation d'un plat salé en 5 assiettes autour du thème « Le Panier Mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroirs »**. Ils auront 3h10 pour préparer une recette de leur choix à partir d'un même « Panier Mystère », composé en fonction des régions : de légumes ou fruits de saison, d'une viande ou d'une volaille et/ou d'un poisson ou crustacé imposé. Sur l'une des 5 étapes qualificatives, chaque candidat sera évalué et noté par un jury composé de 8 professionnels et gastronomes sur les critères de : l'esthétisme de l'assiette, la dégustation, la technicité, l'organisation et la planification du travail.

Après Paris, Avignon, Orchies et Périgueux, les sélections régionales se dérouleront :

- Région n°5 : lundi 13 mars 2017 à Tours - Salon VAL DE LOIRE PROEXPO
- **Finale Nationale : lundi 24 avril 2017 à Paris - Institut Le Cordon Bleu**

INFORMATIONS PRATIQUES

Lundi 13 mars 2017, le Salon VAL DE LOIRE PROEXPO, l'évènement entièrement réservé aux professionnels de la restauration, accueille la dernière étape du concours « Le Panier Mystère ».

6 talentueux Maîtres Restaurateurs venus de toute la France se défieront lors de cette ultime sélection régionale :

- Vincent FAUCHER « Le Saint Jacques » (72 - Thorigny-sur-Dué)
- Jean-Marc GAY-CAPDEVIELLE « Le Chalet » (44 - Saint-Mars-la-Jaille)
- Jérémy GUIVARCH « Le Baco Saveurs » (44 - Nantes)
- Jérôme JOUBERT « Le Rive Gauche » (89 - Joigny)
- Nicolas LAHOUATI « La Forêt » (28 - Senonches)
- David ROYER « Les Orangeries » (86 - Lussac-les-Châteaux)

Chaque candidat sera épaulé par **un commis en formation à l'Association Formation Professionnelle Adultes de Tours (AFPA)**, désigné le matin même par tirage au sort.

Pour cette occasion, **5 Chefs réputés dans la région seront présents et membres du jury** :

- Michel BRETON « Le Moulin Bleu » (37 - Bourgueil)
- Gaëtan ÉVRARD « L'Évidence » (37 - Tours)
- Gilles HÉMART « L'Escapade » (37 - Tours)
- Henri LECLERC « La Maison des Halles » (37 - Tours)
- Pauline TESTON-UNGER « Les linottes » (37 - Tours)

À l'issue de cette journée, **deux nouveaux finalistes rejoindront les qualifiés des étapes précédentes** :

- Anaïs DUTILLEUL et Christophe DEGEILH, qualifiés le 23 septembre 2016 à Paris
- Sébastien COLOMBIER et Benoît DURIEUX, qualifiés le 10 octobre 2016 à Avignon
- Eugène HOBRAICHE et Cédric BAYLE, qualifiés le 5 décembre 2016 à Orchies
- Jérôme CAZANAVE et Rodolphe REGNAULD, qualifiés le 6 février 2017 à Périgueux

LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maîtres Restaurateurs. Créé en 2007, il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maître Restaurateur est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui plus de 3 600 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.



Relations Presse * Agence BUBBLING BULB * 01 71 93 28 07
Natacha Campana - natacha@bubblingbulb.com - 06 10 13 45 87
Alexandra Gaillard - alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04