

Communiqué de presse du 8 novembre 2017



« LE PANIER MYSTÈRE » À LA FOIRE DE DIJON
BILAN DE LA 2^{ÈME} ÉTAPE
DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE
DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS



Lundi 6 novembre depuis la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, les Chefs Maîtres Restaurateurs **Gérald NICOSIA** (63) et **William GALLO** (07) se sont qualifiés pour la grande finale du concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs « Le Panier Mystère ». Forts de cette expérience, l'un et l'autre ont maintenant quelques mois pour se préparer pour le 9 avril 2018. À l'issue de cette ultime épreuve parisienne, le parrain de cette édition, le Chef étoilé et Chevalier de la Légion d'Honneur **Christian TÊTEDOIE** sacrera Le Maître Restaurateur de l'année 2018.

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 3 900 Maîtres Restaurateurs en France dont 37 en Côte-d'Or. 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 et l'esprit de partage de ces Chefs titrés reconnus comme les ambassadeurs officiels du fait-maison**. Pour la 3^{ème} année consécutive, les Chefs titrés ont la possibilité de participer à ce concours national de cuisine qui leur est réservé. Lors de cette 2^{ème} étape, ce fut le cas des Chefs Maîtres Restaurateurs (de gauche à droite sur la photo - crédit Thierry MARSILHAC) : **Gérald NICOSIA** « Restaurant Le Clos » à Chidrac (63), **Christian QUENEL** « Restaurant Christian Quenel » à Flagey-Échézeaux (21), **Thomas LEFEBVRE** « Le Pavé Gourmand » à Orchies (59), **Jessica BRUNO** « Le Laurier » à Saint-Satur (18) et **William GALLO** « Le Marmittroll » à Meysse (07).



Les 5 Chefs Maîtres Restaurateurs en compétition et le « Panier Mystère » de l'étape. Crédits photos : Thierry MARSILHAC

LE SANDRE DE LOIRE, LA POITRINE FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE ET UN VIN ROUGE CÔTES DU RHÔNE À L'HONNEUR

Pour la 1^{ère} fois, une étape de ce concours unique s'est déroulée en Côte-d'Or. Les 5 Chefs Maîtres Restaurateurs candidats se sont défiés sur la réalisation en 3 heures d'un plat salé de leur choix en 5 assiettes à partir d'un même « Panier Mystère » composé de Sandre de Loire et de Poitrine fumée au bois de hêtre de PassionFroid (groupe Pomona) ainsi qu'un vin rouge Louis JOUBIER 2016 appellation Côtes du Rhône contrôlée. À leur disposition également un marché local de fruits et légumes de saisons fournis par TerreAzur ainsi que des épices et herbes aromatiques proposées par ÉpiSaveurs. Ils ont été **évalués sur les critères de la technicité et gestion du gaspillage, la collaboration avec leur commis, le produit dans l'assiette, l'esthétisme et la dégustation** par un jury technique : Pascal DABERNAT et Pascal PILLOT formateurs aux Centres de l'AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur (21) et de Quetigny (21). Puis 8 professionnels et gastronomes d'exception du département : Mario VINO Président des Disciples d'Escoffier de Bourgogne, Louis-Philippe VIGILANT Chef étoilé « Loiseau des Ducs » à Dijon (21) et David GEVREY « La Gremelle » à Ladoix Serrigny (21) ainsi que Jérôme FANET Directeur Régional TerreAzur Bourgogne Franche-Comté, Sébastien FARÉ Chef exécutif Elle&Vire professionnel, Fabienne PETOT-JANNIER Directrice des Centres de l'AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur (21) et de Quetigny (21), Franck ULRICH Responsable commerciale ÉpiSaveurs Est-Bourgogne et Alain VAN MELLO Directeur Régional PassionFroid Bourgogne Franche-Comté.

1^{ER} MAÎTRE RESTAURATEUR FINALISTE : GÉRALD NICOSIA CHEF DU « RESTAURANT LE CLOS » À CHIDRAC (63)

Le Maître Restaurateur Gérald NICOSIA s'est démarqué avec une recette parfaitement exécutée intitulée « Dôme de Sandre en surprise de lard ». Durant cette épreuve, il était épaulé par un commis désigné le matin même par tirage au sort, Nicolas SOUPIN actuellement en formation à l'AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur (21).

De la Suisse à la France, employé ou à son compte, Gérald expérimente chaque jour de nouvelles trouvailles techniques afin de satisfaire sa clientèle, travaillant des produits frais et renouvelant sa carte chaque saison. Sa boucherie, qui est un plus pour le restaurant, permet de proposer aux clients une viande de qualité exclusivement d'origine française.



Le Chef Maître Restaurateur Gérald NICOSIA, son commis Nicolas SOUPIN et leur plat fait-maison.

Crédits photos : Thierry MARSILHAC

2ND MAÎTRE RESTAURATEUR FINALISTE : WILLIAM GALLO CHEF DU RESTAURANT « LE MARMITROLL » À MEYSSE (07)

Le Maître Restaurateur William GALLO quant à lui, a séduit le jury avec une recette originale et savoureuse de « Sandre de Loire à « Mama Di ». Son commis de l'AFPA de Chevigny-Saint-Sauveur (21) était Frédéric BONNEMAIN.

C'est après un parcours de 10 années d'expérience dans des univers variés entre la collectivité, le traiteur et le gastronomique, dans une quinzaine d'établissements que William ouvre son propre restaurant à Meysse en mars 2013. Au coeur de ce village proche de Montélimar, il prépare une cuisine simple et goûteuse pour le bonheur des ses habitués. Amoureux du bon produit, passionné, il obtient son titre de Maître Restaurateur en 2016.



Le Chef Maître Restaurateur William GALLO, son commis Frédéric BONNEMAIN et leur plat fait-maison.

Crédits photos : Thierry MARSILHAC

**Terres de Chefs, le média de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs - 26 numéros du magazine Terres de Chefs ont été édités.*



Relations Médias * Agence BUBBLING BULB * 01 71 93 28 07

Alexandra Gaillard - Chargée de communication : alexandra@bubblingbulb.com 06 86 78 92 04