



Communiqué de presse du 10 avril 2018

**BILAN DE LA FINALE DU PANIER MYSTÈRE :**  
**ARNAUD BLOQUEL SACRÉ MAÎTRE RESTAURATEUR DE L'ANNÉE 2018**  
**Chef du restaurant « L'Orchidée » 12, Lot du Golf à Saint-François en Guadeloupe (97)**  
**3<sup>ème</sup> édition parrainée par le Chef étoilé Christian TÊTEDOIE**

Lundi 9 avril au Cordon Bleu, le 1<sup>er</sup> réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, s'est tenue la finale du « Panier Mystère », le concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs. Cette édition parrainée par le Chef étoilé Christian TÊTEDOIE a été **remportée par le Chef guadeloupéen Arnaud BLOQUEL sacré Maître Restaurateur de l'année 2018**. Étaient également présents sur ce podium William GALLO de Sainte-Anne-d'Auray (56) pour la seconde place suivi de près par Florian MERCADIER de Saint-Martin (97), arrivé troisième.



*Photo de gauche : le Maître Restaurateur de l'année 2018 Arnaud BLOQUEL*

*Photo de droite : le vainqueur du Panier Mystère aux côtés de son commis élève au Cordon Bleu et du parrain du concours le Chef étoilé Christian TÊTEDOIE*

## 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 3 500 Maîtres Restaurateurs en France. Pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, les Chefs titrés ont la possibilité de participer au concours national de cuisine qui leur est réservé. 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. Les 10 Chefs finalistes qualifiés sur l'une des 5 étapes régionales de Dijon, Nantes, Toulouse, Rennes puis Strasbourg étaient (par ordre de sélection) : **Fabien GARNIER « L'Aiglon » à Pontivy (56)**, **Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE « Le Chalet » à Saint-Mars-la-Jaille (44)**, **Gérald NICOSIA « Restaurant Le Clos » à Chidrac (63)**, **William GALLO « Le Marmitroll » à Meyse (07)**, **Jérôme CAZANAVE « Le Jarrouset » à Virargues (15)**, **Arnaud BLOQUEL « L'Orchidée » à Saint-François (97)**, **Florian MERCADIER « Anse Marcel Beach » à Saint-Martin (97)**, **Julien DOUPEUX « L'Auberge » à Sainte-Anne-d'Auray (56)**, **Thony BILLON « Verte Vallée » à Munster (68)** qui n'a malheureusement pas pu se rendre sur Paris le jour même et **Guillaume NIERENBERGER « Le Clos des Délices » à Ottrott (67)**.

\*Le média de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs - 28 numéros du magazine Terres de Chefs ont été édités

## RIS DE VEAU, SAINT JACQUES, FOIE GRAS ET RHUM À L'HONNEUR

Les 9 Chefs Maîtres Restaurateurs finalistes présents 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 » imposé composé d'un Ris de veau d'origine France de PassionFroid (groupe Pomona), Noix de Saint-Jacques d'Isigny de TerreAzur (groupe Pomona), Lard de Colonnata aux 5 épices de PassionFroid (groupe Pomona), Foie gras entier de la Maison Rougié et de Rhum vieux XO HSE. À leur disposition également un marché local de fruits et légumes de saison fournis par TerreAzur ainsi que des épices et herbes aromatiques proposées par ÉpiSaveurs. Chaque candidat fut épaulé par **un commis actuellement élève en formation à l'Institut Le Cordon Bleu Paris**, désigné le matin même par tirage au sort. 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 : Olivier GUYON Chef enseignant à l'Institut Le Cordon Bleu Paris, Fabrice DELAUNAY professeur de cuisine au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche (35) et Fabien MOIRIER Président de la délégation Antilles Guyane pour les Disciples d'Auguste Escoffier. Puis 8 professionnels et gastronomes d'exception : Christian TÊTEDOIE Chef étoilé à « L'Antiquaille » (69) - MOF - Président des Maîtres Cuisiniers de France, Philippe GROULT Chef MOF - Directeur adjoint des arts culinaires - Responsable du département cuisine de l'Institut Le Cordon Bleu Paris (75), Cédric BAYLE Chef Maître Restaurateur à « L'Xtrême » (38) et lauréat du concours Le Panier Mystère 2017, Nicolas MOUTON Chef Maître Restaurateur étoilé à « La Fourchette du Printemps » (75), Guillaume OLIVIER directeur commercial Île-de-France TerreAzur (groupe Pomona), Alain VAN MELLO directeur succursale PassionFroid Bourgogne Franche Comté (groupe Pomona), Adrien AUVRAY directeur Nord Maison Rougié, Cyrille LAWSON directeur commercial RHUM HSE Martinique.

## LE MAÎTRE RESTAURATEUR DE L'ANNÉE 2018 EST GUADELOUPÉEN

Le Maître Restaurateur Arnaud BLOQUEL s'est démarqué avec une recette parfaitement exécutée intitulée « *L'entre Terre et Mer* » composée de Ris de veau, de Saint-Jacques et Foie gras, émulsion Rhum vieux. Durant cette épreuve, il était épaulé par Richard NHAM élève australien actuellement en formation au Cordon Bleu. Installé dans les hauteurs de Saint-François, à l'enseigne Orchidée depuis 2014, Arnaud est devenu le meilleur Chef d'Outre-mer en mars 2016. C'est tout à l'honneur d'un jeune homme, natif d'Agen, qui a découvert la Guadeloupe tout jeune. Une fois ses études achevées, il fait son apprentissage réel chez Joël ROBUCHON. Il se perfectionne au sein de plusieurs grands établissements : chez Christian CONSTANT à Paris, au Violon d'Ingres, aux Cocottes, au Bistrot Constant, chez Cyril LIGNAC au Quinzième, puis chez Philippe RIGOLLOT, champion du Monde de pâtisserie : « *Ce qui m'a le plus marqué chez lui, c'est son finger caramel, poire comice. Six ans de collaboration, un régali !* » De Courchevel à Saint-Tropez, il sera de retour en Guadeloupe, à 29 ans, pour ouvrir son propre restaurant, renouvelant sa carte tous les mois environ et mettant à l'honneur de beaux produits français de saison.



Le Chef Maître Restaurateur Arnaud BLOQUEL, son commis de l'épreuve Richard NHAM et leur plat fait-maison

**« Il ne suffit pas de savoir cuisiner. Un plat se conçoit, se développe, s'apprivoise, se présente, se met en scène, s'offre comme un don de soi »** Christian TÊTEDOIE

Crédits photos : Laura et Thierry MARSILHAC



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

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