

Communiqué de presse du 23 octobre 2017



**« LE PANIER MYSTÈRE » AU SERBOTEL**  
**BILAN DE LA 1<sup>ÈRE</sup> ÉTAPE**  
**DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE**  
**DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS**



Dimanche 22 octobre en ouverture du SERBOTEL de Nantes\*, les Chefs Maîtres Restaurateurs Fabien GARNIER (56) et Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE (44) 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 Salon professionnel des Métiers de Bouche de l'Hôtellerie & de la Restauration (Parc des Expositions de Nantes)

### 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 76 en Loire-Atlantique. 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<sup>ème</sup> année consécutive, les Chefs titrés ont la possibilité de participer à ce concours national de cuisine qui leur est réservé. Pour cette 1<sup>ère</sup> étape, ce fut le cas de **Flavien CARUCCI** « Monsieur Papounet » (75 - Paris 3e), **Philippe COCARDON** « Le Neptune » (44 - Le Croisic), **Fabien GARNIER** « L'Aiglon » (56 - Pontivy), **Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE** « Le Chalet » (44 - Saint-Mars-la-Jaille), **Jérémy GUIVARCH** « Le Baco Saveurs » (44 - Nantes) et **Patrick ROUGEON** « La Villa » (85 - Saint-Jean-de-Monts).

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

### LE CANARD DE BARBARIE ET LE FOIE GRAS À L'HONNEUR AU SERBOTEL

Pour la 1<sup>ère</sup> fois, une étape de ce concours unique s'est déroulée en Loire-Atlantique. Les 6 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 pour l'occasion par PassionFroid (groupe Pomona) : Canard de Barbarie d'origine France élevé à Chalans et Foie gras Rougié entier. 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 EpiSaveurs. 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 : Fabien MOIRIER de Terres de Chefs, Fabrice DELAUNAY et Alain RENAUD Chefs formateurs au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse (35 - La Guerche de Bretagne) puis 8 professionnels et gastronomes d'exception du département : Françoise DENIAUD « Auberge de Breca » (44 - Saint-Lyphard) et la Déléguée Départementale de l'AFMR, Pascal RAFFRAY « La Table du Marais » (35 - Rennes) et le Délégué Départemental de l'AFMR, Nicolas PRODHOMME « Les Saveurs de Nicolas » (35 - Nouvoitou) et le grand vainqueur de l'édition 2016, Karim ROSSIGNOL Chef UNOX France, Ronan LOISON Directeur Général de Salines de Guérande, Carl GUYADER Directeur Succursale PassionFroid de Nantes, Thierry JACQUET Directeur Succursale TerreAzur de Nantes, Thierry GUEGUEN EpiSaveurs.

## 1<sup>ER</sup> MAÎTRE RESTAURATEUR FINALISTE : FABIEN GARNIER CHEF DE « L'AIGLON » À PONTIVY (56)

Le Maître Restaurateur Fabien GARNIER s'est démarqué avec une recette parfaitement exécutée intitulée « *Filet de Canard de Barbarie farci aux légumes, Poire au vin rouge et Petits légumes d'automne* ». Durant cette épreuve, il était épaulé par un commis désigné le matin même par tirage au sort, Morgan GUIHEU actuellement en formation au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse (35 - La Guerche de Bretagne).

Cuisinier depuis une vingtaine d'années, Fabien a parcouru les régions françaises et diversifié les établissements et les rencontres humaines. Respectueux et amoureux des produits, il a toujours travaillé dans ce sens. À « L'Aiglon » depuis maintenant 3 ans au côté de Bruno MORVANT, il propose une cuisine alliant produits de la mer et du terroir qui favorise les produits locaux de producteurs partenaires sélectionnés avec soin.



Le Chef Maître Restaurateur Fabien GARNIER, son commis pour l'épreuve Morgan GUIHEN et sa recette faite-maison.  
Crédits photos : Thierry MARSILHAC

## 2<sup>ND</sup> MAÎTRE RESTAURATEUR FINALISTE : JEAN-MARC GAY CAPDEVIELLE CHEF DU RESTAURANT « LE CHALET » À SAINT-MARS-LA-JAILLE (44)

Le Maître Restaurateur Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE quant à lui, a séduit le jury avec une recette originale et savoureuse de « *Tournedos de Canard de Chalans rossini, sauce corsée au foie gras* ». Son commis du Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse était Aymeric BOISBOUVIER.

Discret et curieux, Jean-Marc n'en est pas moins généreux. Après un passage par l'Angleterre chez Pierre KOFFMANN 3\*, retour en France chez Jean BARDET 2\* à Tours, au Château de Marçay à Chinon, dans le pays nantais chez Paul PAUVERT 1\* à Champtoceaux, puis à la direction des cuisines du château de la Colaissière à Saint Sauveur de Landemont. Il fait ses premières armes à Hendaye dans le complexe de thalassothérapie de Serge BLANCO. Pour parfaire son art, il devient Chef pâtissier. C'est en janvier 2006 que ce Chef, à l'accent du sud-ouest, décide de s'installer en Pays de Loire, tombant sous le charme d'un petit chalet au bord de l'Erdre. Il y propose une cuisine traditionnelle avec un accent du Béarn, simple, fine et colorée à base de produits de saison.



Le Chef Maître Restaurateur Jean-Marc GAY CAPDEVIELLE, son commis pour l'épreuve Aymeric BOISBOUVIER et la recette faite-maison.  
Crédits photos : 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