

Communiqué de presse du 21 février 2018

## « LE PANIER MYSTÈRE » AU SALON BREIZH PRO EXPO

### BILAN DE LA 4<sup>ÈME</sup> ÉTAPE À RENNES DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS



Lundi 19 février depuis le salon professionnel BREIZHProExpo, les Chefs Maîtres Restaurateurs Florian MERCADIER (97) et Julien DOUPEUX (56) 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.



De gauche à droite : Les Chefs Maîtres Restaurateurs finalistes Florian MERCADIER et Julien DOUPEUX, l'ensemble des candidats de l'étape et les commis du Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche

## 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 3 600 Maîtres Restaurateurs en France dont 75 en Ille-et-Vilaine. 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. Lors de cette 4<sup>ème</sup> étape, ce fut le cas des Chefs Maîtres Restaurateurs **Alan BERNARD** « Ebulli'Sens » à **Rennes (35)**, **Julien DOUPEUX** « L'Auberge » à **Saint-Anne-d'Auray (56)**, **Vincent FAUCHER** « Le Saint Jacques » à **Thorigné-sur-Dué (72)**, **Jérôme LELU** « À l'ardoise » à **Saint-Hilaire-du-Harcouët (50)**, **Florian MERCADIER** « Anse Marcel Beach Resort » à **Saint-Martin (97)** et **Rodolphe REGNAULD** « L'Auberge du Pont » à **Pont-du-Château (63)**.

## LE BAR, LES MOULES, LES PALOURDES ET LE CHAMPAGNE À L'HONNEUR

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 de Bar sauvage (pêche fileyeur, origine Golfe de Gascogne, Crie des Sables-d'Olonne), les Palourdes grises du Morbihan (pêche de la rivière du Belon), les Moules de corde (TerreAzur) et le Champagne H.Blin. 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. 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 : Fabrice DELAUNAY, Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche (35) et Olivier DEPAIL de L'AFPA de Rennes. Puis 8 professionnels et gastronomes d'exception : le Chef étoilé et Président du jury Sylvain GUILLEMOT de « L'Auberge du Pont d'Acigné » (35), le Chef étoilé Julien MARSEAULT du « Château de Sable » (29), le Chef Maître Restaurateur Pascal RAFFRAY de « La Table du Marais » (35), le Chef Maître Restaurateur Nicolas PRODHOMME des « Saveurs de Nicolas » (35), Sylvain HERVIAUX MOF Boulangerie et Président de l'équipe de France de boulangerie ainsi que Bertrand LEBLANC, Représentant commercial Bretagne Champagne H.Blin, Kristell MICHEL, Directrice régionale TerreAzur Bretagne (Groupe Pomona) et Mathieu CHARVET Directeur régional Nord-Ouest groupe Charvet.

## 1<sup>ER</sup> MAÎTRE RESTAURATEUR FINALISTE : FLORIAN MERCADIER CHEF DU RESTAURANT « ANSE MARCEL BEACH » À SAINT-MARTIN (97)

**Le Maître Restaurateur Florian MERCADIER s'est démarqué avec une recette parfaitement exécutée intitulée « Bar de ligne en texture, Garniture iodée et beurre de champagne Blin ». Durant cette épreuve, il était épaulé par un commis désigné le matin même par tirage au sort, Gaël JOLIVEL actuellement en formation au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche de Bretagne (35).**

Après avoir voyagé pendant trois ans aux États-Unis, en Italie, en Chine et au Canada, Florian MERCADIER décide de s'installer, il y a 8 ans, aux Caraïbes. Il rencontre sa femme Caroline et ouvrent ensemble le restaurant « Anse Marcel Beach » sur la plage à Saint-Martin. L'établissement obtient le titre de Maître Restaurateur en 2015, après deux ans d'exercice. Depuis l'activité ne cesse de croître avec une clientèle notamment nord et sud américaine, française et européenne. Suite à l'ouragan Irma qui a détruit 95 % des locaux, Florian voyage entre Saint-Martin et la Métropole pour reconstruire son établissement et continuer sa passion.



*Le Chef Maître Restaurateur Florian MERCADIER, son commis Gaël JOLIVEL et leur plat fait-maison.*

## 2<sup>ND</sup> MAÎTRE RESTAURATEUR FINALISTE : JULIEN DOUPEUX CHEF DU RESTAURANT « L'AUBERGE » À SAINTE-ANNE-D'AURAY (56)

**Le Maître Restaurateur Julien DOUPEUX, quant à lui, a séduit le jury avec une recette originale et savoureuse de « Bar juste grillé, Écume de vanille et coquillages de nos côtes ». À ses côtés Mattéo BLOQUET, son commis du jour actuellement en formation au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche de Bretagne (35).**

Après un stage chez Monsieur MARCON et son Chef pâtissier Christophe GASPER, Julien DOUPEUX, passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, est nommé responsable de la boutique et des desserts du bistrot. Après un passage avec son épouse chez Monsieur LE DANIEL à Rennes, Julien se perfectionne dans la pâtisserie pendant un an et demi et intègre en tant que pâtissier l'hôtel-restaurant à Sainte-Anne-d'Auray, établissement tenu par ses beaux-parents. Aujourd'hui Julien propose une cuisine sincère et authentique au restaurant « L'Auberge » de Monsieur LARVOIR, dans une ambiance conviviale, tout en valorisant les produits de la mer, les produits du terroir et les petits producteurs locaux.



*Le Chef Maître Restaurateur Julien DOUPEUX, son commis Mattéo BLOQUET et leur plat fait-maison.*

Crédits photos : Laura et Thierry MARSILHAC

\*Le média de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs - 27 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