

Communiqué de presse du 18 janvier 2018



« LE PANIER MYSTÈRE » S'INSTALLE À TOULOUSE 3^{ÈME} ÉTAPE DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS

3^{ème} édition parrainée par le Chef étoilé Christian TÊTEDOIE

Sélection : lundi 29 janvier 2018 au Salon SMAHRT

Pour la 1^{ère} fois, une étape du concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs « Le Panier Mystère » se déroulera en Occitanie. Lundi 29 janvier au Salon SMAHRT, le rendez-vous du grand Sud-Ouest pour les Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restaurant, 6 Chefs titrés se défieront pour tenter d'accéder à la grande finale nationale à l'issue de laquelle sera sacré 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 3 500 Maîtres Restaurateurs en France dont 87 en Haute-Garonne. Pour la 3^{ème} 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.

**Le média de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs - 27 numéros du magazine Terres de Chefs ont été édités*

LES 6 CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS EN COMPÉTITION

Les Chefs Maîtres Restaurateurs candidats pour cette 3^{ème} étape de sélection sont :

- Sébastien ALIPRANDI « L'Ambrosia » à Pezens (11)
- Arnaud BLOQUEL « L'Orchidea » à Saint-François / Guadeloupe (97)
- Jérôme CAZANAVE « Le Jarouset » à Virargues (15)
- Marc LAINÉ « L'Aygo le restaurant sur l'eau » à Pau (64)
- Jean-Rony LERICHE « Leriche de saveurs » à Toulouse (31)
- Alexandre MILLE « Auberge des pénitents » à Les Mées (04)



Leur défi, réaliser en 3 heures un plat salé de leur choix en 5 assiettes à partir d'un même « Panier Mystère » composé de 2 ou 3 produits frais de saison imposés et un marché de fruits, légumes et aromates à disposition. Chaque candidat sera épaulé par **un jeune commis actuellement en formation Bac Pro Turbo au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie (31)**, désigné le matin même par tirage au sort. Ils seront évalués sur les critères de la planification du travail, l'organisation, la technicité, l'esthétisme de l'assiette et la dégustation. Pour cette occasion, des Maîtres Restaurateurs réputés dans le département feront parti du jury.

À l'issue de cette journée, 2 Chefs Maîtres Restaurateurs en compétition accèderont à la grande finale nationale du concours « Le Panier Mystère » (avril 2018), cette année parrainé par le Chef étoilé et Chevalier de la Légion d'Honneur, Christian TÊTEDOIE.

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