

Communiqué de presse du 30 janvier 2018



## « LE PANIER MYSTÈRE » AU SALON SMAHRT BILAN DE LA 3<sup>ÈME</sup> ÉTAPE À TOULOUSE DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS



Lundi 29 janvier depuis le Salon SMAHRT, le rendez-vous du grand Sud-Ouest pour les Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration, les Chefs Maîtres Restaurateurs Jérôme CAZANAVE (15) et Arnaud BLOQUEL (97) 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 : Jérôme CAZANAVE et Arnaud BLOQUEL, les 2 Chefs Maîtres Restaurateurs finalistes du Panier Mystère, leurs commis de cette étape en formation au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie

### 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 87 en Haute-Garonne. 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 3<sup>ème</sup> étape, ce fut le cas des Chefs Maîtres Restaurateurs Sébastien ALIPRANDI « L'Ambrosia » à Pezens (11), Arnaud BLOQUEL « L'Orchidea » à Saint-François / Guadeloupe (97), Jérôme CAZANAVE « Le Jarousset » à Virargues (15), Gaëtan MOULINES second du Chef Marc LAINÉ « L'Aygo le restaurant sur l'eau » à Pau (64), Jean-Rony LERICHE « Leriche de saveurs » à Toulouse (31) et Alexandre MILLE « Auberge des pénitents » à Les Mées (04)

### LA SELLE D'AGNEAU, LE FOIE GRAS ET LE CAFÉ EN GRAIN À L'HONNEUR

Pour la 1<sup>ère</sup> fois une étape de ce concours unique s'est déroulée à Toulouse. 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 Selle d'agneau origine France PassionFroid (groupe Pomona), foie gras entier ROUGIE et de café en grain italien KIMBO. 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 : Robert BERTOLINO MOF cuisine et Professeur de cuisine au Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie (31) et Arthur PREVOT, Chef exécutif. Puis 8 professionnels et gastronomes d'exception : Patrick GUAT Vice Président International pour la France des Disciples d'Escoffier, Sophie FERNANDEZ MOF Poissonnier Écailler (75), Jonathan BUIRETTE MOF Poissonnier Écailler (75) ainsi que Julie CAPUT Elle&vire professionnel, Bruno GARROS Directeur Commercial Sud-Ouest PassionFroid (Groupe Pomona), Alexandrine MERIGUET Manager des ventes Sud-Ouest Episaveurs (Groupe Pomona), Fabien GIOVANINI Responsable commercial TerreAzur Midi-Pyrénées (Groupe Pomona) et Gaetano TALAMO, Directeur commercial France, Café KIMBO.

## 1<sup>ER</sup> MAÎTRE RESTAURATEUR FINALISTE : JÉRÔME CAZANAVE CHEF DU RESTAURANT « LE JARROUSSET » À VIRARGUES (15)

**Le Maître Restaurateur Jérôme CAZANAVE s'est démarqué avec une recette parfaitement exécutée intitulée « Selle d'agneau, pommes de terre farcies au foie gras, touche d'arabica ». Durant cette épreuve, il était épaulé par une commis désignée le matin même par tirage au sort, Juliette MOUCHÈRE actuellement en formation Bac Pro Turbo au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie (31).**

Jeune Chef talentueux, Jérôme a fait ses classes chez les plus grands : Chef de partie au restaurant « Les Santons » 1\* à Grimaud ; Chef de partie chez Antoine WESTERMAN 3\* à Strasbourg ; Chef de partie chez Michel BRAS 3\* à Laguiole ; Chef de partie chez Paul BOCUSE 3\* à Lyon et bien d'autres. Il a su tirer le meilleur des différentes régions dans lesquelles il a fait école et des postes qu'il a occupés. Son crédo : savoir adapter les plats régionaux, en créer toujours de nouveaux pour surprendre ses clients à chaque nouvelle saison. Il a obtenu son titre de Maître Restaurateur en 2008.



*Le Chef Maître Restaurateur Jérôme CAZANAVE, sa commis Juliette MOUCHÈRE et leur plat fait-maison.*

## 2<sup>ND</sup> MAÎTRE RESTAURATEUR FINALISTE : ARNAUD BLOQUEL CHEF DU RESTAURANT « L'ORCHIDEA » À SAINT-FRANÇOIS (97)

**Le Maître Restaurateur guadeloupéen Arnaud BLOQUEL, spécialement venu en métropole pour la sélection à quant à lui, a séduit le jury avec une recette originale et savoureuse de « Selle d'agneau farcie au foie gras, crème de café, yuzu » ». Son commis du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie (31) était Jules GUYOT.**

Installé dans les hauteurs de Saint-François, à l'enseigne « Orchidea » 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 LYNIAC 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. 6 ans de collaboration, un régal ! » 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 Jules GUYOT et leur plat fait-maison.*

Crédits photos : 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