



A l'occasion du salon Restonouvo, **Benoît DURIEUX** et **Sébastien COLOMBIER** se sont qualifiés ce lundi 10 octobre à Avignon, lors de la 2^{ème} étape du concours national de cuisine « Le Panier Mystère », organisé par Terres de Chefs et *PassionFroid*, avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.

Sélections : du vendredi 23 septembre 2016 au lundi 13 mars 2017
Finale : le lundi 24 avril 2017 à Paris (Institut Cordon Bleu Paris)

Chef triplement étoilé, Georges BLANC est le grand parrain de la 2^{ème} édition de ce concours. Il sera Président du jury de la Finale à Paris aux côtés de Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR).

LE PIGEON À L'HONNEUR DE CETTE SECONDE ÉTAPE AVIGNONNAISE

Épaulés par 6 commis en formation du GRETA à Orange, les 6 candidats devaient réaliser une recette en 3h15 à partir des ingrédients imposés qui composaient le panier mystère : pigeonneau royal français de *Passionfroid* (groupe Pomona), foie gras de la Maison Rougié, poitrine fumée au bois de hêtre et beurre d'Échiré doux ou demi-sel.

À leur disposition : un marché de fruits et légumes (poire, champignon, betterave chiogga, panais...), épices et herbes aromatiques proposés par TerreAzur et EpiSaveurs. Pour les inspirer dans leurs créations, Glaces des Alpes mettaient à leur disposition un choix de 3 glaces : marron, poivron au piment d'Espelette et figue.

Un jury composé de 8 professionnels parmi lesquels Xavier MATHIEU, Chef 1* à Joucas, et Nicolas JAY, finaliste de la précédente sélection avignonnaise, les a départagés.

Sébastien COLOMBIER s'est démarqué avec une recette parfaitement exécutée : pigeon cuit en deux façons, cuisse confite basse température et rôtie, sauce au lard, pomme de terre fondante au thym, poire rôtie au foie gras et panais poché à la poudre de réglisse.

Benoît DURIEUX, quant à lui, a séduit le jury avec une recette gourmande et généreuse aux notes acidulées : suprême de pigeon cuit rosé sur coffre, cuisses confites, thym, lard et déclinaison de légumes et fruits d'automne accompagnés de foie gras poêlé.

SÉBASTIEN COLOMBIER, CHEF DE LA TABLE D'AIMÉ (RIVESALTES)

Originaire de Perpignan où il a fait ses classes, Sébastien a un joli parcours jalonné de tables étoilées : Le Chapon fin* à Perpignan, Hôtel Astor** puis le relais d'Auteuil** à Paris. Il décide de poser ses valises en 2009 à Rivesaltes à la Table d'Aimé. Soucieux de servir une cuisine élaborée avec des produits de qualité, respectueux de l'environnement, Sébastien Colombier a imaginé une carte où les menus sont composés avec une majorité de produits « Bio ». Redécouvrir le goût des bonnes choses dans une cuisine simple et respectueuse des produits, tel est le challenge de La Table d'Aimé. Il obtient son titre de Maître Restaurateur en 2015 ainsi qu'un Bib Gourmand Guide Michelin 2016.

BENOÎT DURIEUX, CHEF DU RESTAURANT LE BATEAU D'ÉMILE (SERRIÈRES)

Âgé de 32 ans, Benoît a fait ses armes dans de nombreux restaurants gastronomiques, le style de cuisine dans laquelle il se plaît : restaurant Michel Chabran* à Pont de l'Isère, Le Flaveur* à Valence. Actuellement propriétaire de son propre restaurant en Ardèche « Le Bateau Emile », Maître Restaurateur depuis septembre 2011, Benoît met un point d'honneur à cuisiner exclusivement des produits frais de saison. Il accorde une importance particulière à travailler en direct avec les producteurs ardéchois. Il a fait le choix de reprendre cet établissement puisque c'est ici qu'il y a fait son apprentissage, il y a une quinzaine d'années. Afin de faire perdurer ses vieux souvenirs, il choisit de garder l'identité des lieux et le thème du restaurant, mais en y proposant une cuisine d'inspiration.

LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre de Maîtres Restaurateurs. Créé en 2007, il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maître Restaurateur est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui plus de 3 200 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.



Relations Presse * Agence BUBBLING BULB * 01 71 93 28 07
Natacha Campana - natacha@bubblingbulb.com - 06 10 13 45 87
Dominique Fay-Keller - dominique@bubblingbulb.com - 06 03 67 88 38