



## BILAN DE LA 3<sup>ÈME</sup> ÉTAPE DU CONCOURS « LE PANIER MYSTÈRE » EN HAUT-DE-FRANCE A ORCHIES (59)

**Prochaines sélections : lundi 6 février 2017 à Périgueux et lundi 13 mars 2017 à Tours**

**Finale : le lundi 24 avril 2017 à Paris (Institut Cordon Bleu)**

*Le Chef triplement étoilé, Georges BLANC est le grand parrain de la 2<sup>ème</sup> édition de ce concours national de cuisine. Il sera Président du jury de la Finale à Paris aux côtés de Francis ATTRAZIC, Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR).*

**Ce lundi 5 décembre 2016 à Orchies (59), les Chefs Maîtres Restaurateurs Eugène HOBRAICHE et Cédric BAYLE se sont qualifiés, lors de la 3<sup>ème</sup> étape du concours national de cuisine « Le Panier Mystère », organisé par Terres de Chefs et PassionFroid, avec l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.**



**Les Chefs Maîtres restaurateurs vainqueurs**  
à gauche, arrivé 1<sup>er</sup> Eugène HOBRAICHE (59),  
à droite, arrivé 2<sup>nd</sup> Cédric BAYLE (38).

Crédits photos : Laurent TEISSIERE



Les candidats, jury, partenaires et organisateurs étaient réunis lundi 5 décembre 2016 à Orchies (59) au Lycée hôtelier Notre Dame de la Providence pour la 3<sup>ème</sup> étape du concours « Le Panier Mystère ».

Cette journée riche en émotions était orchestrée par le talentueux Maître Restaurateur **Philippe BELOT** de « L'Auberge du Forgeron » à Seclin (59). Pour démarquer les candidats sur les critères de l'organisation et la planification du travail, la technicité, puis juger les plats sur l'esthétisme de l'assiette et la dégustation, le jury était composé pour l'occasion de 8 professionnels et gastronomes d'exception (par ordre alphabétique) : **Anne-Sophie BERCET** Chef Pâtissière au restaurant étoilé « La Laiterie » à Lambersat (59), **Olivier FRANÇOIS** directeur régional PassionFroid Haut-de-France et Normandie, **Alan GEAAM** Chef à l'« AG Les Halles » Paris (75), le Chef étoilé **Christophe HAGNERELLE** du « Val d'Auge » (59), le Disciple d'Auguste Escoffier **Jacky MASSE** Chef de l'hôtel\*\*\* « La Terrasse » à Fort-Mahon (80), **Richard SELOSSE** directeur régional TerreAzur Haut-de-France et Normandie ainsi que les charismatiques journalistes culinaires **Pépée LE MAT** (France Bleue Nord) et **Yannick HORNEZ** (WEO et Mona FM).

## LE TURBOT, LES SAINT-JACQUES, LES MOULES ET PALOURDES A L'HONNEUR

Épaulés par de jeunes commis en première année de formation au Lycée hôtelier Notre Dame de la Providence, les 6 candidats devaient réaliser une recette en 3h15 à partir des ingrédients imposés qui composaient le panier mystère du jour : le Turbot de Noirmoutier, les moules de Hollande, les Saint-Jacques et les palourdes de Dieppe fournis par *TerreAzur*, ainsi que la poitrine fraîche crue fumée au bois de hêtre, crème entière et lait entier, beurre d'Echiré de *PassionFroid* (groupe Pomona). À leur disposition également, un marché local de fruits et légumes de saison (carottes, champignons, endives, panais, pommes, poires de terre, topinambourgs), ainsi que des épices et herbes aromatiques proposés par *EpiSaveurs*.

### 1<sup>ER</sup> FINALISTE : EUGENE HOBRAICHE, CHEF DU « HAUT BONHEUR DE LA TABLE » A CASSEL (59)

**Eugène HOBRAICHE** s'est démarqué avec une recette, parfaitement exécutée qui a fait l'unanimité, intitulée « *Viennoise de Turbot au citron, mousseline de Saint-Jacques aux herbes, racines de persil et lard fumé émulsion de coquillages* ».

Titulaire d'un baccalauréat technologique hôtelier au Lycée Jessé de Forest à Avesnes-sur-Helpe (59) depuis 1998, il a obtenu une mention complémentaire en pâtisserie de restauration dans le même établissement en 1999. Après plusieurs stages comme cuisinier au « Château de Divonne », à Divonne-les-Bains (01) avec le Chef étoilé Michel MATTEIS, M.O.F. et plusieurs emplois dans de beaux établissements, citons en particulier le restaurant « Les Crayères » à Reims (51) sous les ordres du Chef triplement étoilé, Gérard BOYER et comme Chef de partie avec Régis MARCON, 3\* Michelin et Maître Restaurateur à Saint-Bonnet-le-Froid (42). Depuis mai 2013, Eugène est Chef et propriétaire du restaurant « Au bonheur de la Table » à Cassel (59), sa ville natale. Après quelques participations à différents concours, il a été finaliste en 2010 au concours des Meilleurs Ouvriers de France.



### 2<sup>ND</sup> FINALISTE : CEDRIC BAYLE, CHEF DE « L'XTREME » A SAINT-JEAN DE BOURNAY (38)

**Cédric BAYLE**, quant à lui, a séduit le jury avec une recette originale et savoureuse « *Turbot juste saisi, jus court au lard fumé, Saint-Jacques snackées aux zestes de citron* ».

Cédric est un passionné de cuisine qui a débuté son expérience professionnelle au « Frantony », un restaurant gastronomique à Vienne (38). Il y obtiendra son CAP puis y travaillera comme Chef de partie durant deux ans. Il part ensuite pour de nouvelles aventures en tant que Chef dans un restaurant dansant pendant cinq ans. Depuis 2007, Cédric accomplit son rêve : celui d'avoir créé avec son associé son propre restaurant, de le gérer et de développer une activité de traiteur. « L'Xtrême » est niché dans un petit village en Isère et propose une cuisine tant créative que généreuse basée sur les produits du marché et de petits producteurs locaux. Ce premier concours de cuisine est pour ce jeune Chef dynamique une belle aventure qu'il a le plaisir de vivre avec toute son équipe.



Crédits photos plats : Thierry MARILHAC

## 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 3 500 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

Alexandra Gaillard - alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04