

**« LE PANIER MYSTÈRE » S'INSTALLE À STRASBOURG  
5<sup>ÈME</sup> ÉTAPE DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE  
DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS  
3<sup>ÈME</sup> édition parrainée par le Chef étoilé Christian TÊTEDOIE  
Sélection : lundi 19 mars 2018 au Salon ÉGAST**



La prochaine et dernière étape de sélection du « Panier Mystère », le concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs se déroulera lors de la 17<sup>ème</sup> édition du ÉGAST, le 1<sup>er</sup> Salon professionnel des métiers de bouche dans le Grand Est. Lundi 19 mars, 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 135 dans le Bas-Rhin. Pour la 3<sup>ème</sup> 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 5<sup>ème</sup> étape de sélection sont :

- **Thony BILLON** « La Verte Vallée » à **Munster (68)**
- **Sébastien KUBLER** « Restaurant le 15 » à **Ostwald (67)**
- **Julien MEDARD** « L'Ardoise du Marché » à **Boulleret (18)**
- **Guillaume NIERENBERGER** « Le Clos des Délices » à **Ottrott (67)**
- **Thierry RINCKEL** « Le Rock » à **Hyères (83)**
- **Michel ROTH** « Le Petit Stamm » à **Hatten (67)**



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 au Lycée des Métiers de L'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre DUMAS (67 - Illkirch)**, 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 accéderont 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 cuisiner. Un plat se conçoit, se développe, s'approprié, se présente, se met en scène, s'offre comme un don de soi »* Christian TÊTEDOIE