

Communiqué de presse du 27 avril 2017



**BILAN DU CONCOURS NATIONAL DE CUISINE  
DES MAÎTRES RESTAURATEURS « LE PANIER MYSTÈRE »**  
Édition parrainée par le Chef triplement étoilé Georges BLANC

**LE CHEF CÉDRIC BAYLE SACRÉ**  
**« MAÎTRE RESTAURATEUR DE L'ANNÉE 2017 »**  
**« L'Xtrême » 51, rue de la République 38440 St-Jean-de-Bournay**



Photo de gauche : le Chef Maître Restaurateur Cédric BAYLE et sa commise Mingug MUN. Crédit : Jean-Louis VANDEVIVERE

Photo de droite : le plat gagnant « Poularde contisée terre mer Cromesqui de foie gras Jus au lard ». Crédit : Laurent TEISSEIRE

**Lundi 24 avril au sein du nouveau campus de l'Institut Le Cordon Bleu Paris**, le 1er réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management, s'est tenue la finale de la **2<sup>ème</sup> édition du « Panier Mystère »**. Ce concours national de cuisine est organisé par *Terres de Chefs*, le magazine officiel de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et *PassionFroid* du groupe Pomona. Après des semaines de préparation pour cette compétition, les 10 talentueux Chefs Maîtres Restaurateurs sélectionnés à Paris (75), Avignon (84), Orchies (59), Périgueux (24) et Tours (37) se sont retrouvés sur Paris pour une ultime épreuve. Le « Panier Mystère » de cette grande finale, découvert sur place par les candidats, était composé de **Lobe de foie gras France Maison Rougié, Volaille de Bresse, langoustines TerreAzur, poitrine fraîche de porc fumé PassionFroid ainsi que de beurre d'Échiré, lait de Verneuil et crème 30%**. Il était accompagné d'un marché de fruits et légumes de saison fournis par *TerreAzur* ainsi que des épices et herbes aromatiques *EpiSaveurs*.

**LE CONCOURS POUR ÉLIRE LE MAÎTRE RESTAURATEUR DE L'ANNÉE 2017**

Pour cette nouvelle édition, 42 Chefs titrés Maîtres Restaurateurs, ambassadeurs d'une cuisine de qualité certifiée faite maison par l'État, se sont affrontés entre septembre 2016 et mars 2017 sur l'une des 5 étapes qualificatives. Leur défi, réaliser **en 3h10 un plat salé en 5 assiettes autour du thème « Le Panier Mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroirs »**. Ils pouvaient préparer une recette de leur choix à partir d'un même « Panier Mystère », composé de légumes ou fruits de saison, d'une viande ou d'une volaille et/ou d'un poisson ou crustacé imposés. Pour la finale, chaque candidat venu de toute la France était épaulé par un jeune commis en formation à l'Institut Le Cordon Bleu Paris. Ils ont été évalués et notés sur les critères de **l'esthétisme de l'assiette, la dégustation, la technicité, l'organisation et la planification du travail**. Le jury technique en cuisine était composé de **Alain FONTAINE**, Commissaire du concours, Chef du « Mesturet » à Paris (75), **Pascal RAFFRAY** Chef de « La Table du Marais » à La Fresnais (35) et **Thierry VÉROLA** Chef de « L'Affriolé » à Paris (75).



Relations médias \* Agence BUBBLING BULB \* 01 71 93 28 07  
Alexandra Gaillard - alexandra@bubblingbulb.com - 06 86 78 92 04  
Assistée de Coralie Delamaison - coralie@bubblingbulb.com

Le jury dégustation à l'aveugle était composé de **Georges BLANC**, parrain de l'édition 2017, Chef\*\*\* « La Maison Georges Blanc » à Vonnas (01), **Nicolas PRODHOMME**, vainqueur de l'édition 2016, Chef « Les saveurs de Nicolas » à Nouvoitou (35), **Julia SEDEFDJIAN**, Cheffe\* « Les Fables de la Fontaine » à Paris (75), **Éric BRIFFARD**, Chef MOF, Institut Le Cordon Bleu Paris (75), ainsi que **Éric BERTRAND**, Directeur institutionnel de la *Maison Rougié*, **Bruno MARRET**, Directeur Commercial et Marketing *EpiSaveurs* (Groupe Pomona), **Aude ERMINE-PEUCHAUD**, Directrice Marketing *TerreAzur* (Groupe Pomona), **Alain VAN MELLO**, Directeur Régional *PassionFroid* Bourgogne Franche Comté (Groupe Pomona).



Photo de gauche : Georges BLANC, parrain de l'édition et Francis ATTRAZIC, président de l'AFMR. Crédit : Laurent TEISSEIRE  
 Photo de droite : L'équipe au complet du concours « Le Panier Mystère » 2017. Crédit : Jean-Louis VANDEVIVERE

Les talentueux Maîtres Restaurateurs finalistes du concours « Le Panier Mystère » étaient (par ordre alphabétique) : **Cédric BAYLE** « L'Xtrême » à St-Jean-de-Bourmay (38), **Jérôme CAZANAVE** « Le Jarouset » à Virargues (15), **Sébastien COLOMBIER** « La Table d'Aimé » à Rivesaltes (66), **Christophe DEGEILH** « L'Atelier d'Avron » à Le Perreux-sur-Marne (94), **Benoît DURIEUX** « Le Bateau d'Émile » à Serrières (07), **Anaïs DUTILLEUL** « Les Fous de l'île » à Paris 4e (75), **Vincent FAUCHER** « Le Saint Jacques » à Thorigné-sur-Dué (72), **Eugène HOBRAICHE** « Haut Bonheur de la Table » à Cassel (59), **Jérôme JOUBERT** « Le Rive Gauche » à Joigny (89) et **Rodolphe REGNAULD** « L'Auberge du Pont » à Pont-du-Château (63).

## LE VAINQUEUR DU CONCOURS « LE PANIER MYSTÈRE 2017 » EST ISÉROIS



Crédit : Laurent TEISSEIRE

**Cédric BAYLE** 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 a été pour ce jeune Chef dynamique une belle aventure qu'il a eu le plaisir de vivre avec toute son équipe.