



Nicolas PRODHOMME vainqueur du « Panier Mystère » aux côtés de Francis ATTRAZIC, président de l'AFMR et ambassadeur du concours.  
Crédit : Jean-Louis VANDEVIVERE

**NICOLAS PRODHOMME SACRÉ  
« CHEF MAÎTRE RESTAURATEUR 2016 »  
LORS DE LA FINALE DU CONCOURS  
« LE PANIER MYSTÈRE »**  
**Chef Maître Restaurateur aux « Saveurs de Nicolas »  
19, Place de l'Église 35410 Nouvoitou**



Mardi 12 avril à Ferrandi Paris, l'école française de gastronomie s'est tenue la grande finale de la 1<sup>ère</sup> édition du « Panier Mystère », le concours national de cuisine des Maîtres Restaurateurs organisé par Terres de Chefs, PassionFroid (groupe Pomona) et avec la participation de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Après des semaines de préparation pour ce grand jour, les 10 talentueux chefs titrés sélectionnés sur Lyon, Nice, Colmar, Avignon, Rennes, Champs-sur-Marne, Dijon, Tours, Bordeaux et Berck se sont retrouvés sur Paris pour 3h10 d'épreuve. Le « Panier Mystère » de cette grande finale, découvert sur place par les candidats, était composé d'un Carré de veau français détalonné avec os et poitrine fumée de chez PassionFroid et un lobe de foie gras France Rougié.

**« LE PANIER MYSTÈRE », LE CONCOURS NATIONAL DES MAÎTRES RESTAURATEURS**

Pour cette première édition, 85 chefs Maîtres Restaurateurs se sont défiés entre septembre 2015 et mars 2016 sur l'une des onze étapes qualificatives. Leur défi, réalisé en un temps donné **un plat salé pour 5 personnes autour du thème « Le Panier Mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroirs »**. La recette de leur choix créée à partir du « Panier Mystère », qui en fonction des régions se composait d'une garniture de fruits et légumes de saison, d'une viande, volaille ou d'un poisson, coquillages, crustacés imposés. Chaque candidat a été évalué et noté par un jury composé de 8 professionnels et gastronomes ainsi que 2 jury techniques sur les critères de l'esthétisme de l'assiette, la dégustation, le produit dans l'assiette, la technicité et enfin l'organisation et la planification du travail.



Pour la finale le jury était composé de :

**Dominique LOISEAU** PDG du groupe Bernard Loiseau SA et Vice-Présidente du réseau Relais & Châteaux, **Ariane MASSENET** animatrice – journaliste et marraine de l'AFMR

Crédit : Jean-Louis VANDEVIVERE

ainsi que **Olivier BELLIN** chef doublement étoilé du restaurant « L'Auberge des Glazicks » à Plomodiern (29), **Olivier DENIZART** chef et responsable des événements à l'école Ferrandi, **François MASSALOUX** conseiller culinaire chez Rougié, **Guillaume OLIVIER** directeur commercial restauration pour Terre Azur, **Ronan SCAVENNEC** responsable marketing chez Butagaz et **Alain VANMELLO** directeur du développement et de l'animation du réseau PassionFroid.

Les talentueux Maîtres Restaurateurs finalistes du concours « Le Panier Mystère » édition 2015/2016 étaient (par ordre alphabétique) : **Richard BAGNOL** chef du « L'Oulo » à Mazan (84), **Gregory BROUSSE** chef du « Gaspard de la Nuit » à Paris (75), **Joël DANTHU** chef de « L'Auberge du Cheval Blanc » à Yvoy-Le-Marron (41), **Olivier FOULON** chef du « Domaine Saint Clair » à Etrétat (76), **Jérémy GILLON** chef du « Montana » à Val Thorens (73), **Joël JAMM** chef d'« Au Raison d'or » à Zimmerbach (35), **Nicolas JAY** chef du restaurant du « Château des Fines Roches » à Châteauneuf-du-Pape (84), **Nicolas LAVIE-CAMBOT** chef du « Clos du Roy » à Saint Emilion (33), **Jean-Pierre MARTINAK** chef du « Basilico Rosso » à Genas (69) et le grand vainqueur **Nicolas PRODHOMME** chef des « Saveurs de Nicolas » à Noivoitou (35).

## L'AMBASSADEUR DU FAIT-MAISON DE L'ANNÉE EST BRETON

C'est dans l'ancienne bibliothèque de Nouvoitou (35), près de Rennes, que Nicolas a choisi d'installer son nouvel établissement en mai 2013. Dans un décor revu et désormais volontairement contemporain, **le chef propose une cuisine de marché savoureuse**. Titre de Maître en poche depuis 2014, Nicolas est devenu lauréat des « Talents Gourmands » (avril 2015) puis des « chouettes d'or » du Festival Gourmands (octobre 2015). Tout cela grâce à un parcours sérieux au sein de différents établissements comme le Relais & Châteaux « Domaine de Chateauvieux » en Suisse, 2 étoiles au Guide Michelin.

Après avoir remporté l'épreuve sélective à Rennes le 26 octobre dernier, **le Maître Restaurateur Nicolas PRODHOMME a de nouveau prouvé sur la finale sa parfaite maîtrise de la gastronomie française en présentant au jury une assiette gourmande et raffinée qui a fait l'unanimité :**

*« Double côte de veau rôtie, courgette farcie, fricassée de champignons et croustilles de foie gras »*



Crédits : Jean-Louis VANDEVIVERE (« Panier Mystère » à gauche), Thierry MARSILHAC (plat à droite)

**Nicolas PRODHOMME, vainqueur de la finale du concours « Le Panier Mystère » a été sacré « Chef Maître Restaurateur 2016 » et remporté :**

- \_un bon d'achat offert par PassionFroid d'une valeur de 7 000 €,
- \_un bon d'achat à valoir dans la boutique de Bob offert par Butagaz d'une valeur de 1 000€,
- \_un kit grande cuisine 34 pièces, un kit chantilly, un kit crème brûlée,
- \_un ensemble 9 pièces cercle de cuisine « Lebrun couverts & orfèvrerie »,
- \_un robot Dmix offert par Dito Sama,
- \_une mandoline Acess, une poêle en tôle, un moule en silicone offerts par De Buyer,
- \_deux coffrets de 12 verres Authentis offerts par Spiegelau,
- \_un Jérobaum de champagne offert par La Maison H.Blin



Crédit : Jean-Louis VANDEVIVERE

## LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre 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, Maîtres Restaurateurs 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 3 300 titulaires restaurateurs de métier, partout en France. L'AFMR est présidée par Francis ATTRAZIC, véritable porte-parole du fait-maison qui milite pour la protection de la restauration traditionnelle. À ses yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.

## TROPHÉE RENÉ LASSERRE

Le 10 novembre 2016 l'Association Française des Maîtres Restaurateurs parrainera le prochain « Trophée René Lasserre » qui se déroulera dans le cadre d'EquipHotel (porte de Versailles à Paris). Soucieuse de participer à la revalorisation des métiers de la salle, l'AFMR soutient cette épreuve pour réaffirmer la valeur ajoutée du service qui met en lumière le travail du chef, l'attention pour le client et la mise en scène apportée par le serveur. Gil GALASSO, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel sera le grand ordonnateur de cette épreuve dédiée à la Technique et à l'Art du service.



Relations Presse \* [Agence BUBBLING BULB](http://AgenceBUBBLINGBULB.com) \* 01 71 93 28 07

Natacha CAMPANA – Fondatrice / Directrice de communication : [natacha@bubblingbulb.com](mailto:natacha@bubblingbulb.com) - 06 10 13 45 87

Alexandra GAILLARD – Chargée de communication : [alexandra@bubblingbulb.com](mailto:alexandra@bubblingbulb.com) - 06 86 78 92 04