



Paris, le 5 Avril 2011

## PRET A SUPPORTER LA PRESSION ?

### Une finale placée sous le signe du talent et de l'émotion.

La finale du concours culinaire Les Chefs en Or, organisé par TRANSGOURMET en partenariat avec CHEF®, AMBROSI et LDC s'est déroulée le 4 avril 2011 au CFA Médéric à Paris.

#### Les candidats

---

Les 16 candidats sélectionnés sur dossier en février, ont rivalisé de talent et de créativité pour mettre en œuvre leur recette sur le thème « *le Lapin, la Grenouille et la Pastèque* » pour la sélection CHEFS, « *Le Merlan, l'Avocat et le Pamplemousse* » pour la sélection APPRENTIS.



#### Finalistes Sélection CHEFS

- Renaud AUGIER Château Les Crayères (Reims - 51)
- David DELSART La Villa Florentine (Lyon - 69)
- Jean-Christophe GILLE Hôtel de la Cité (Carcassonne - 11)
- Gérald GUILLE Westminster (Le Touquet - 62)
- Yohan LASTRE La Tour d'Argent (Paris - 75)
- Denis LEMERCIER Burdigala (Bordeaux - 33)
- Benoit LORLUT Chalet Mounier (Les Deux Alpes - 38)
- Thibaut RUGGERI Lenôtre (Plaisir - 78)



#### Finalistes Sélection APPRENTIS

- Mathieu BEAUPIED de l'Etablissement de Formation du Saumurois (Saumur - 49) en apprentissage à l'Hôtel de l'Abbaye Royale de Fontevraud (49)
- Quentin BOURACHOT du CFA Turly (Bourges - 18) en apprentissage à L'Abbaye Saint Ambroix (Bourges - 18)
- Massimo CAREIL de l'UFA Edouard Branly (La Roche S/Yon - 85) en apprentissage au Petit Saint Thomas (La Garnache - 85)
- Quentin GIRERD du CFA des MFR Le Fontanil (St Alban Leysse - 73) en apprentissage aux Morainières (Jongieux-73)
- Jérémy LESAFFRE du CFA Médéric (Paris-75) en apprentissage au Bristol (Paris-75)
- Mathieu MENGUY de l'IFAC CFA de Brest (29) en apprentissage à l'Hôtel de Carantec (Carantec - 29)
- Judickaël VELLAYE du CFA de l'Ariège (Foix - 09) en apprentissage au Restaurant Le Fourcade (Rieux de Pelleport - 09)
- Elise WANG de l'Ecole Grégoire Ferrandi (Paris 75) en apprentissage au Restaurant de l'Hôtel (Paris - 75)

#### CONTACT PRESSE

Yves Cebron de Lisle

1-11 rue du Puits Dixme  
Senia 524  
94577 Orly Cedex

téléphone  
01 41 80 56 87

e-mail  
yves.cebron@transgourmet.fr

fax  
01 41 76 22 39



Deux jurys de prestige :

---

 Sélection Chefs :

---

*Président du Jury :*

Michel ROTH, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, Président de l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or.

*Jury dégustation :*

François ADAMSKI, Chef du Restaurant Gabriel à Bordeaux, 1 étoile au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, Gault & Millau d'Or 2011.

Franck LEROY, Sous-chef du Restaurant le Bristol à Paris, 3 étoiles au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France.

Patrick JUHEL, Restaurant « Home In » Paris, Meilleur Ouvrier de France.

Jean-Christophe ADOURITZ, Président de TransGourmet France.

*Jury technique :*

Pascal GRIERE, Présidence du Sénat, Meilleur Ouvrier de France.

Gilbert RADIX, En charge des Relations Chefs et Concours pour Nestlé Professional.

Didier AVRIL, Chef du Cercle Interallié.

Lionel VEILLET Présidence de la République, vainqueur des Chefs en Or Sélection Chefs 2010.

 Sélection Apprentis :

---

*Président du Jury :*

Christian LE SQUER, Directeur des Cuisines du Pavillon Ledoyen, 3 étoiles, et du Restaurant « Etc... », 1 étoile au Guide Michelin.

*Jury dégustation :*

Laurent DELARBRE, Chef des cuisines de la Tour d'Argent à Paris, 1 étoile au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France.

Emmanuel RENAUT, Chef du Restaurant Flocons de Sel à Megève, 2 étoiles au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France.

Philippe GOBET, Directeur de l'Ecole Lenôtre, Meilleur Ouvrier de France.

Jean-François SICALLAC, Chef du Restaurant La Coquille à Concarneau.

*Jury technique :*

Jérôme DUBOIS, Professeur au Lycée Hôtelier du Touquet, Meilleur Ouvrier de France.

Mickael FEVAL, Chef du Restaurant Antoine à Paris, 1 étoile au Guide Michelin.

Philippe GIROUD, Directeur Commercial Région Sud Est, LDC.

Noël BERARD, Apprenti à la Présidence du Sénat, vainqueur des Chefs en Or Sélection Apprentis 2010.

Le Palmarès :

---

Après 3 heures d'épreuve, les jurys technique et dégustation ont désigné les vainqueurs de l'édition 2011 du concours LES CHEFS EN OR - Sélection Chefs et Apprentis.

**Thibaut RUGGERI**, de Lenôtre à Plaisir (78), a été désigné vainqueur de la sélection Chefs. Grâce à son « *Lapin, râble gremolata, carré sauté et caillette épicée, la grenouille en cromesqui, la pastèque en pickles et cookies d'Espelette* », il remporte un chèque de 8000€.

CONTACT PRESSE

Yves Cebron de Lisle

1-11 rue du Puits Dixme  
Senia 524  
94577 Orly Cedex

téléphone  
01 41 80 56 87

e-mail  
yves.cebron@transgourmet.fr

fax  
01 41 76 22 39



Ses dauphins, **Jean-Christophe GILLE**, de l'Hôtel de la Cité à Carcassonne (11) et **Yohan LASTRE** de la Tour d'Argent à Paris (75), ont quant à eux gagné respectivement un chèque de 5000 et 2500€.

Cette édition 2011 est marquée par l'originalité du thème qui, comme le souligne Michel ROTH « s'est ressenti dans les recettes étonnantes des plats et des mariages de produits réussis » et « *a permis pour certains candidats de sortir des dossiers battus avec des réalisations intéressantes, riches en goût et en saveurs* ».

Pour la sélection Apprentis, le premier prix a été remporté par **Elise WANG** de l'Ecole Gregoire Ferrandi à Paris, en apprentissage au Restaurant de l'Hôtel de Paris, qui, avec son « *Merlan en croûte de pain de mie, avocat, pamplemousse sur lit d'épinards* », a remporté un stage de 5 jours à l'Ecole Lenôtre, ainsi qu'un ordinateur tablette.

A la deuxième et à la troisième place, **Mathieu BEAUPIED** de l'EFS de Saumur (49) en apprentissage à l'Abbaye Royale de Fontevraud (49) et **Mathieu MENGUY** de l'IFAC CFA de Brest (29) en apprentissage à l'Hôtel de Carantec à Carantec (29), remportent tous les deux un stage à l'école Lenôtre et un ordinateur tablette.

La sensibilité culinaire, la technicité et la créativité ont été particulièrement remarquées par un jury étonné du niveau de ces futurs chefs. Pour Christian Le Squer, « *le sujet audacieux a permis de révéler deux techniques du travail du poisson : soit très cuisiné, soit tout en fraîcheur. De belles réalisations sur le plan gustatif* ».

L'évènement présenté par Carinne Teyssandier a été clôturé, en présence de nombreuses personnalités du monde culinaire, dans le Salon Offenbach du Pavillon Ledoyen, par un cocktail exceptionnel orchestré par les équipes de Christian Le Squer. Une soirée placée sous le signe de l'excellence, du partage et de l'émotion.

Avec cette nouvelle édition, « Les Chefs en Or » confirme sa place de référence et se positionne parmi les plus grands concours culinaires de France pour les professionnels de la restauration.

Rendez-vous en septembre pour l'annonce du Thème des Chefs en Or 2012...  
**OSEZ L'EPREUVE !**

Plus d'informations :  
[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

CONTACT PRESSE

Yves Cebron de Lisle

1-11 rue du Puits Dixme  
Senia 524  
94577 Orly Cedex

téléphone  
01 41 80 56 87

e-mail  
[yves.cebron@transgourmet.fr](mailto:yves.cebron@transgourmet.fr)

fax  
01 41 76 22 39