



TRANSGOURMET

France

Communiqué de presse,
Valenton, le 5 avril 2016

LES CHEFS EN OR - CONCOURS CULINAIRE TRANSGOURMET Le palmarès dévoilé pour la Sélection France

La finale du concours culinaire Les Chefs en Or, organisé par Transgourmet en partenariat avec les marques Chef[®], LDC et Elle & Vire Professionnel, s'est déroulée le 4 avril 2016 à l'Atelier Transgourmet, l'école de formation du groupe Transgourmet.

Le concours Chefs en Or n'a pas pu se dérouler, comme initialement prévu, dans l'enceinte de l'école Grégoire Ferrandi à Paris 6^{ème}, qui a dû restée fermée le 4 avril, en raison d'une explosion accidentelle survenue vendredi 1^{er} avril dans un immeuble voisin de l'école. L'école Grégoire Ferrandi était présente pendant le concours, avec la présence de 6 élèves commis, qui ont assisté en cuisine les candidats chefs, puis les candidats apprentis.

Les 12 candidats sélectionnés sur dossier en février dernier, ont rivalisé de talent, d'audace et de créativité pour mettre en œuvre leur recette sur le thème **Le Chou Farci Végétarien, le Foie de Veau et le Citron Vert** » pour la sélection CHEFS, « **La Barbue Soufflée, le Kiwi Vert et le Riz Vénéré noir** » pour la sélection APPRENTIS.

Après 3 heures d'épreuve pour chacune des sélections, les jurys techniques et dégustation ont désigné les vainqueurs de l'édition 2016 du concours Les Chefs en Or – Sélection Chefs et Apprentis. Un concours qui selon Eric Decroix, président de Transgourmet France, fut cette année encore « **un concours unique et différent, un savant mélange de produits, de générations, de cultures et d'horizons...** ».

Le palmarès SELECTION CHEFS

Podium de la Sélection Chefs

Antoine CHUARD, Briketenia Martin Ibarboure à Guéthary (64) a été désigné vainqueur de la sélection Chefs. Grâce à son « **Chou farci de légumes oubliés, foie en cœur de veau, pain soufflé citron vert** », il remporte un chèque de 8 000€. Ses dauphins, **Alexandre VUILLIN**, La Pyramide à Vienne (38), et **Nicolas LESEURRE**, Hôtel La Réserve à Paris (75) ont quant à eux gagné respectivement un chèque de 5 000€ et 2 500€.

Transgourmet France
ZAC du Val Pompadour
17 Rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton – France

Siège social :
17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €
Code APE 7022Z
RCS Créteil
SIREN 413 392 903
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet-france.fr





TRANSGOURMET

France

Les chefs 4^{ème} ex aequo sont :

John ARGAUD	Château de Brindos à Anglet (64)
Jimmy ELISABETH	Saint Clair Le Traiteur à Saint Ouen l'Aumône (95)
Pieter RIEDIJK	Flocons de Sel à Megève (74)

Jury de la Sélection Chefs

Le Président du jury : Michel Roth, Chef Exécutif de l'Hôtel Président Wilson (Genève), Directeur du Savoir-Faire chez Lenôtre, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or

Jury Technique

- **Christophe Haton**, Meilleur Ouvrier de France, Professeur à l'Ecole Ferrandi
- **Didier Avril**, Chef au Cercle Interallié
- **Olivier Quinaut**, Responsable Expertise Culinaire chez Nestlé Professional France
- **David Delsart**, Chef du Restaurant Les Terrasses de Lyon, Gagnant des Chefs en Or France 2014, 3^{ème} au concours International Les Chefs en Or International

Jury Dégustation

- **Michel Roth**
- **François Adamski**, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or, Chef du Restaurant l'Imaginaire
- **Bernard Leprince**, Meilleur Ouvrier de France, Directeur du développement de la société Chédeville
- **Jean-Christophe Adouritz** de Transgourmet France
- **Raphaële Marchal**, rédactrice et créatrice du blog « En rang d'Oignons »

Le palmarès SELECTION APPRENTIS

Podium de la Sélection Apprentis

Pour la sélection Apprentis, le premier prix a été remporté par **Rachel ATTOUN**, de l'INHAC, Groupe Ferrandi à Saint Gratien (95), en apprentissage au restaurant de la société Arpège Sca Kléber à Paris (75) qui, avec son « **Barbue soufflée, sauce vierge, encornets farcis de riz vénéré** », a remporté un stage culinaire de 5 jours à l'Ecole Lenôtre, ainsi qu'une tablette numérique Ipad Air.

A la deuxième place, **Esra BILEN** du CFA Henri Nominé à Sarreguemines (57), en apprentissage à l'Auberge Saint Jean à Spicheren remporte un stage culinaire à l'école Lenôtre ainsi qu'un smartphone Samsung Galaxy S6.

A la troisième place, **Steven SLATER** de l'IFAC/CFA Campus des Métiers à Guipavas (29), en apprentissage à l'Hôtel de Carantec à Carantec (29) remporte un stage culinaire à l'école Lenôtre.



TRANSGOURMET

France

Les apprentis 4^{ème} ex aequo sont :

- Angelo BORREL** du CCI Sud Formation à Carcassonne (11)
en apprentissage à l'Hôtel Restaurant Les Oliviers à Carcassonne (11)
- Loris BRESSON** du CFA Chardin à Gerardmer (88)
en apprentissage au Restaurant Mon Plaisir à Chamesol (25)
- Ludwig DUCATEZ** du lycée Marguerite Yourcenar à Beuvry (62)
en apprentissage au Restaurant Bloempot à Lille (59)

Jury de la Sélection Apprentis

Le Président du jury : Christian Le Squer, Chef 3 étoiles Michelin du Restaurant Le Cinq, Hôtel George V Paris

Jury Technique

- **Pascal Grière**, Meilleur Ouvrier de France, Chef au Sénat
- **Sébastien Faré**, Expert Culinaire Chez Savencia, Elle & Vire Professionel
- **Philippe Giroud**, de la société LDC Restauration
- **Jérémy Leblan**, du Restaurant du Château de Chailly, Gagnant des Chefs en Or France 2014 – Sélection Apprentis

Jury Dégustation

- **Christian Le Squer**
- **Laurent Delarbre**, Meilleur Ouvrier de France, Chef au Restaurant La Tour d'Argent
- **Thomas Boullault**, Chef au restaurant l'Arôme
- **Gaël Orioux**, Chef au restaurant Auguste
- **Clotilde Roux**, rédactrice et créatrice du blog « Critiques et confidences »

Antoine CHUARD et Rachel ATTOUN remportent également respectivement leur place pour la Finale Internationale des Chefs en Or qui se déroulera, le 6 novembre (sélection apprentis) et le 7 novembre (sélection chefs) en public, au Studio des Chefs, lors du Salon Equiphôtel Paris – Porte de Versailles. Ils représenteront la France, face à l'Allemagne, l'Autriche, la Pologne, la Roumanie, la Russie et la Suisse, lors de la 2^{ème} finale internationale des Chefs en Or.

Informations :

Pour plus d'informations sur le concours et revoir en images les moments forts du concours Les Chefs en or : rendez-vous sur la page officielle du concours Facebook Les Chefs en or.



TRANSGOURMET

France

Découvrez aussi les pages officielles Transgourmet France sur Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, LinkedIn et Viadeo.

Vous trouverez également ce communiqué sur : www.transgourmet-france.fr

Interlocuteurs :

Yves Cebron de Lisle, Directeur Commercial et de l'Offre

Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton

Tél.: +33 1 46 76 62 11, e-mail: yves.cebron@transgourmet.fr

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Internet

Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton

Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr