

Paris, le 7 février 2014

COMMUNIQUE DE PRESSE

LES CHEFS EN OR 2014 : OSEZ L'ÉPREUVE ! Lancement des inscriptions pour les concours Chefs et Apprentis

TRANSGOURMET, le fournisseur des professionnels de l'alimentaire et ses partenaires fêtent les 10 ans du concours de cuisine LES CHEFS EN OR et organisent pour l'occasion une finale internationale sur le salon EQUIP'HÔTEL.

Créé en 2004, le concours Transgourmet est devenu une référence, un passage obligé pour qui souhaite se démarquer, montrer sa créativité et sa technicité. Les Chefs en Or se sont hissés parmi les plus grands concours de la profession comme le prouvent la qualité des dossiers reçus et le palmarès de candidats tels que Thibaut Ruggeri, Bocuse d'or 2013 et gagnant des Chefs en Or en 2011.

En 2014, TRANSGOURMET et ses partenaires sont fiers de pouvoir fêter les 10 ans de ce concours et de compter sur la confiance et le professionnalisme de deux présidents de jury prestigieux qui soutiennent chacune des éditions depuis sa création :

- **Michel Roth**, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, Directeur des cuisines de l'hôtel Président Wilson de Genève en Suisse
- **Christian Le Squer**, Directeur des Cuisines du Pavillon Ledoyen (3 étoiles au Guide Michelin) et Directeur des Cuisines du Restaurant « Etc... » (1 étoile au Guide Michelin).

Cette année encore, les 2 grands chefs ont élaboré des thèmes qui permettront aux candidats de se surpasser et de révéler tout leur savoir-faire, leur personnalité et leur esprit de compétitivité :

- « **Le Homard, le Foie Blond de Volaille et le Petit Pois** »
pour la sélection Chefs
- « **Le Maquereau, la Fleur de Courgette et la Pomme de Terre** »
pour la sélection Apprentis

Pour participer au concours, les candidats doivent retourner leurs dossiers complets, présentant la recette, sa progression, sa photo et le bon d'économat, avant le **4 avril 2014** à l'adresse suivante :

CONTACT PRESSE

Yves Cebron

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

LES CHEFS EN OR - L'ATELIER TRANSGOURMET
10/12 Boulevard Arago - ZI de Villemilan
91325 WISSOUS CEDEX

A partir du **11 avril 2014**, les deux jurys composés de professionnels de la restauration et présidés par Michel Roth et Christian Le Squer désigneront les 6 chefs et les 6 apprentis retenus. Les 12 finalistes devront mettre en œuvre leur recette en 3 heures lors de la Grande Finale qui aura lieu le **12 Mai 2014** au CFA Médéric, à Paris.



TRANSGOURMET

Nouveauté 2014

Pour la 10^{ème} année du concours, les vainqueurs des catégories Chefs et Apprentis seront sélectionnés pour la finale internationale des Chefs en Or.

Les 16 et 17 novembre 2014, sur le salon Equip'Hôtel à Paris Porte de Versailles, ils se mesureront à d'autres candidats étrangers, et tenteront de remporter pour la première fois le grand prix Chefs en Or International.

Dates clés du concours 2014 :

- 04 AVRIL 2014 : Date limite d'envoi des dossiers de candidature
11 AVRIL 2014 : Révélation des candidats sélectionnés pour la finale sur le site www.transgourmet.fr
12 MAI 2014 : Finale nationale à Paris
16 et 17 NOVEMBRE 2014 : Finale internationale sur le salon Equip'Hôtel

Informations :

Pour plus d'informations sur le concours et télécharger les dossiers de candidature : www.transgourmet.fr

Contact :

Organisation Chefs en Or : 01 41 80 24 34 ou leschefsenor@transgourmet.fr

CONTACT PRESSE

Yves Cebron

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

