

Paris, le 19 septembre 2011

COMMUNIQUE DE PRESSE

## LES CHEFS EN OR : OSEZ L'ÉPREUVE ! Lancement de l'édition 2012 - Sélections Chefs et Apprentis

TRANSGOURMET, le fournisseur des professionnels de l'alimentaire, affirme son engagement auprès des cuisiniers d'aujourd'hui et de demain en organisant la 6<sup>ème</sup> édition de son concours culinaire LES CHEFS EN OR, en partenariat avec les marques CHEF®, LDC et AMBROSI.

En 2011, ce grand concours culinaire avait permis à plus de 200 candidats de concourir sur dossiers. 8 chefs et 8 apprentis avaient été sélectionnés pour se mesurer en cuisine lors de la finale au CFA Médéric à Paris. **Thibaut Ruggeri**, de Lenôtre, a été désigné vainqueur de la sélection Chefs, grâce à son « *Lapin, râble gremolata, carré sauté et caillette épicée, la grenouille en cromesquis, la pastèque en pickles et cookies Espelette.* » - lui permettant ainsi de gagner un chèque de 8000 euros. Pour la sélection Apprentis, le premier prix a été remporté par **Elise Wang** de l'Ecole Grégoire Ferrandi (Paris, 75), en apprentissage au Restaurant de l'Hôtel à 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'une tablette tactile.

En 2012, TRANSGOURMET et ses partenaires sont fiers de pouvoir compter une nouvelle fois sur la confiance et le professionnalisme de deux présidents de jury prestigieux qui soutiennent chacune des éditions du concours depuis sa création :

- **Michel Roth**, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or
- **Christian Le Squer**, Directeur des Cuisines du Pavillon Le Doyen (3 étoiles au Guide Michelin) et Directeur des Cuisines du Restaurant « Etc... » (1 étoile au Guide Michelin)

Véritable défi lancé aux candidats, **les thèmes des Chefs en Or** sont le reflet d'un concours original et innovant, ancré dans des valeurs de tradition et d'excellence. Cette année encore, les produits choisis par les présidents de jury s'adressent à des cuisiniers désireux de démontrer leur créativité, leur technique et leur esprit de compétition :

- « *Le Poulet de Bresse, le Sang et l'Oignon des Cévennes* »  
pour la sélection Chefs
- « *Le Saint-Pierre, la Seiche et la Pulpe de Passion* »  
pour la sélection Apprentis

#### 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 dossiers complets, présentant la recette, sa progression, sa photo et le bon d'économat sont à retourner avant le **15 Février 2012** à l'adresse suivante :

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

Partenaires officiels :



**TRANSGOURMET**  
Engagé à vos côtés

A partir du 27 février 2012, les deux jurys composés de professionnels de la restauration et présidés par Michel Roth et Christian Le Squer désigneront les 8 chefs et les 8 apprentis retenus. Les 16 finalistes devront mettre en œuvre leur recette en 3 heures lors de la Grande Finale qui aura lieu le 2 Avril 2012 au CFA Médéric, à Paris.

Dates clés du concours 2012 :

15 FEVRIER 2012 : Date limite d'envoi des dossiers de candidature  
27 FEVRIER 2012 : Révélation des candidats sélectionnés pour la finale sur le site [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)  
2 AVRIL 2012 : Finale nationale à Paris

Informations :

Pour plus d'informations sur le concours, revoir en image les moments forts de l'édition 2011 ou télécharger les dossiers de candidature : [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

Contact :

Organisation Chefs en Or : 01 60 13 79 44 ou [chefsenor@transgourmet.fr](mailto:chefsenor@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](mailto:yves.cebron@transgourmet.fr)

fax  
01 41 76 22 39

Partenaires officiels :



**TRANSGOURMET**  
Engagé à vos côtés