



Concours de la Meilleure Brigade de France : appel à candidatures

C'est lors du SIRHA 2019 de Lyon que METRO France et le chef étoilé Gilles Goujon ont annoncé l'ouverture des candidatures pour la 6ème édition du concours de la Meilleure Brigade de France.

Ouvert à tous les professionnels de la restauration, ce concours vise à valoriser le

travail d'équipes proposant au quotidien une expérience gastronomique unique à leurs clients.

Les brigades désirant participer doivent candidater avant le 30 septembre 2019. A l'issue d'une première sélection en octobre 2018, 6 brigades s'affronteront pour les épreuves finales les 20 et 21 Janvier 2020 pour succéder à l'équipe « En Marge » vainqueur en 2018.



Gilles Goujon, fondateur du concours de la Meilleure Brigade ©SandrineKauffer

Lancé en 2013, ce concours unique est organisé par **METRO France** sous l'impulsion et la présidence de **Gilles Goujon, MOF et chef 3*** au Guide Michelin.**

Il valorise le travail d'hommes et de femmes qui œuvrent chaque jour pour proposer dans leur restaurant une expérience culinaire de haute qualité, en salle comme en cuisine. C'est donc le travail de toute une équipe qui est récompensé à travers ce concours ouvert à tous les professionnels de la restauration.



L'Equipe en Marge, Meilleure Brigade de France 2018 ©SandrineKauffer

Chaque équipe propose sur dossier deux recettes autour d'un thème imposé : une entrée et un plat principal élaborés exclusivement à partir de produits référencés et achetés chez METRO.

L'épreuve du Maître-d'hôtel consiste à présenter le plat, l'établissement, le chef et l'équipe avant de procéder à la découpe en salle et aux dressages des assiettes. Il présente aussi le vin, le domaine et la pertinence de l'accord mets/vins.

Pour cette édition, le thème retenu porte sur :

- Pour l'entrée : **La raviole de Langoustine « comme les aimait Joël Robuchon lorsqu'il était au Jamin »**
- Pour le plat principal : **La « Poularde de Bresse en vessie » un hommage à Monsieur Paul**

En 2018, le concours avait été remporté par l'équipe de **l'hôtel-restaurant « En Marge »** à Auréville (31) avec une recette en hommage à la cuisine française, classique dans sa technique, mais innovante dans ses saveurs : un saint-pierre en croûte de sel, feuille de combawa, citron d'Iran et sa tourte aux Morilles avec des oignons caramélisés.



Les candidats de l'édition 2018 réunis par Gilles Goujon ©SandrineKauffer

Les brigades souhaitant concourir doivent envoyer leurs candidatures avant le 30 septembre 2019.

Elles doivent être composées d'un trio : un chef (ou un second ou un chef de partie), un commis (ou un apprenti), et un maître d'hôtel (ou un chef de rang) d'un même établissement.

Chaque dossier sera examiné par un comité de professionnels qui retiendront 6 brigades. Cette première sélection sera annoncée le 18 Octobre 2019 et les épreuves finales se dérouleront les 20 & 21 Janvier 2020.

Pour s'inscrire et tout savoir sur le concours, rendez-vous sur le site de www.metro/nos-événements/concours-gilles-goujon

A propos de METRO France



Benoît Feytit, CEO METRO France ©SandrineKauffer

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France et compte 9 000 collaborateurs au service de 400 000 professionnels.

98 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire permettent à METRO France de proposer à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, ainsi que

des équipements et services.

METRO soutient les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin.

RELIRE

[L'équipe En Marge est la Meilleure Brigade de France](#)