



L'équipe « En Marge » est la Meilleure Brigade de France 2018

Les 26 et 27 mars 2018, le Concours de la Meilleure Brigade de France, organisé par METRO sous l'impulsion et la présidence de Gilles Goujon depuis 2013, a été remporté par la brigade du restaurant En Marge chez Frank Renimel à Aureville.

Yann Ghazal (Chef de cuisine), Nans Delest

(commis) et Thibault Pontac (Maître d'hôtel) ont remporté la 5 édition de ce trophée.

La finale s'est tenue à Métro-Nanterre et à l'école Ferrandi Saint Gratien, tandis que le palmarès a été proclamé au Meurice à Paris, animé par Vincent Ferniot.



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

«Après le concours, j'ai réuni tous les candidats et je leur ai dit que j'étais fier d'eux, qu'ils ont fait un travail remarquable et que le niveau était supérieur à celui de l'an dernier. Je les ai félicités et j'en suis ému. Ils m'ont fait plaisir ! », confie **Gilles Goujon**, Meilleur Ouvrier de France 1996, 5 toques au Gault Millau, étoilé Michelin en 1997 (2ème en 2001 et 3ème en 2010).



tous les candidats ont été réunis par Gilles Goujon qui a tenu à les féliciter avant le palmarès ©SandrineKauffer

DÉROULÉ DES ÉPREUVES

Une trentaine de dossiers ont été déposés et 6 équipes composées d'un chef de cuisine, d'un apprenti (ou un commis) ainsi que d'un maître d'hôtel (ou chef de rang) ont été sélectionnées pour la finale de la **Meilleure Brigade de France**.

Le concours s'est déroulé sur deux jours avec de nombreuses épreuves. Lundi (la veille) les chefs ont fait leur marché à Métro-Nanterre pendant que les commis ont passé une épreuve autour du travail de la sole et d'un panier de légumes de saison. De leur côté, les maitres d'Hotel-Sommelier ont planché sur une épreuve écrite «un quizz » précise **Gilles Goujon**.



épreuves d'identification des fromages

«Nous leur avons par exemple montré des photos de plats signatures et ils devaient indiquer à quels chefs ils appartenaient, des photos de chefs à reconnaître, des cuvées à identifier, des alcools principaux de cocktails, des fromages, en somme une belle culture générale à s'approprier. Ils ont aussi eu des formations avec par exemple le producteur de vinaigre balsamique et huile d'olive. D'une part cela pouvait renforcer leur argumentaire du lendemain et d'autres part, nous sommes toujours dans une perspective de transmission des connaissances », précise le président du concours.

«Pour les accords mets-vins nous avons fait une sélection en amont avec **Dominique Laporte**, Meilleur Ouvrier de France en sommellerie, qui a partagé ses connaissances. J'ai axé sur la valorisation des métiers de salle qui sont souvent oubliés. Mais ils sont précieux. Ils ont cette connaissance des produits ».



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

LE SUJET

Le sujet se composait de deux plats : une entrée sans gluten avec pour éléments imposés : des petits artichauts bouquet poivrade ou violet, légumes de printemps, faisselle de chèvre, vache ou brebis, de l'huile d'olive château Virant AOC et du vinaigre balsamique vieux Platino IGP.

Le plat, autour du Saint-Pierre, servi entier une garniture à base de petits pois, une deuxième garniture libre et enfin une troisième composée d'une tourte à base de légumes de saison et de morilles Fraîches. La recette devait contenir au moins deux variétés de légumes de saison.

« J'ai choisi le saint-pierre », mentionne **Gilles Goujon**, « parce qu'il représentait déjà une difficulté technique pour lever les filets et pouvoir présenter 3 belles aiguillettes. De plus, il est rarement travaillé en découpe et dressage salle. Le fil conducteur de mes sujets, c'est la tourte ou la tarte (servies à l'anglaise) que j'aime toujours placer. On reste dans la tendance avec une entrée sans gluten; un vrai phénomène de société ».

«Comme il restait des Saint-Pierre», raconte Gilles Goujon, » j'en ai profité pour

réunir une classe de l'**école Ferrandi** et leur montrer comment lever les filets. Les concours sont autant de temps de pédagogie, de transmission et d'apprentissage», résume celui qui a été formé chez **Roger Vergé, Jean-Paul Passédat, Gérard Clor, Marc Meneau, Claude Giraud** avant de s'installer en 1992 à **l'Auberge du Vieux Puits** à Fontjoncouse.



Yann Ghazal en épreuve -DR

C'est avec une recette en hommage à la cuisine française, classique dans sa technique, mais innovante dans ses saveurs que la brigade du restaurant **En Marge, chez Frank Renimel**, 1* Michelin et 3 toques au Gault Millau (16,5/20) a remporté cette 5ème édition.

« Tout est parti de notre commis **Nans Delest** qui avait envie de faire des concours», explique **Yann Ghazal**. Quand je faisais mes courses à Métro Porte sur Garonne, le directeur **Thierry Pasquier** m'avait parlé de ce concours. Nous nous sommes entraînés de nombreuses fois pour sortir ce saint-pierre en croûte de sel, feuille de combawa, citron d'Iran et sa tourte aux Morilles avec des oignons caramélisés comme ma mère les faisait », se souvient Yann Ghazal, insufflant ses origines orientales dans la recette. Les petits pois Lagrima ont été mixés en cromesquis avec une crème de sésame, cumin et citron. Les pommes de terre « surprise », vidées et remplies d'une crème de champignons, œuf de caille poché, surmonté d'un champignon tourné. »



« Leur entrée était digne d'un restaurant 3 étoiles », s'est exclamé Gilles Goujon au moment du palmarès. « C'était une entrée que j'aurai mettre à la carte de mon restaurant « .

Les artichauts (cuits en barigoule et farcis) étaient tournés pour reconstituer une fleur. Rehaussés d'un vinaigre balsamique vieux Platino IGP, ils furent servis avec une langoustine juste rôtie et une bisque de langoustine. « Nous avons 4h30 pour envoyer les deux plats », précise le second de **Frank Renimel** depuis 5 ans, « mais pendant une heure, les chefs sortaient de la cuisine pour laisser le commis seul aux commandes. Cela reste un temps fort de l'épreuve. »

☒ **UNE BELLE AVENTURE HUMAINE**

«C'est une belle aventure humaine, qui donne envie de se projeter dans d'autres concours », poursuit le chef. « Nous tenons à remercier Gilles Goujon d'avoir imaginé ce concours, l'équipe de Ferrandi (Soleyne et Ludovic nos commis), et les équipes de métro pour toute l'organisation et les moyens extraordinaires qu'ils y ont mis. »

L'épreuve du Maitre-d'hotel consistait 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 devait aussi présenter le vin, le domaine et la pertinence de l'accord mets/vins. Le tout face à un jury dégustation de haute volée.

☒ **LE JURY**

«Le jury technique est placé sous la présidence de **Bernard Leprince**, «nommé président du jury cuisine à vie», s'amuse Gilles Goujon. « Je m'appuie complètement sur lui, c'est un métronome; il est d'une rigueur absolue »

«Le fait de sortir le chef pendant une heure de la cuisine, permet de révéler sa capacité à former son apprenti, transmettre les consignes, manager et conserver son sang-froid. Ce concours est un travail d'équipe. Il faut apprendre à travailler ensemble pour se hisser ensemble vers le haut, mais comme dans toute équipe, y compris en sport, il peut y avoir un maillon faible, c'est la raison pour laquelle, nous avons mis en place des trophées individuels»

«Ils sont deux jours sous pression», souligne **Christian Etchebest**, jury cuisine depuis 3 ans. «Nous avons observé de belles idées comme ce saint-pierre en croûte de sel cuit dans une terrine ».

« C'est la première fois que je suis jury dans un concours », mentionne **Olivier Couvin**, Meilleur Ouvrier de France chez **Paul Bocuse**. «Chaque jour dans le restaurant, on vit l'importance du travail d'équipe, et parfois il faut accepter la « défaillance » d'un membre de l'équipe exactement comme dans un sport collectif », rajoute l'ancien pratiquant de rugby et handball. « La défaite fait grandir et permet l'apprentissage et la connaissance de soi », confirme celui qui a obtenu le titre à sa troisième présentation. « Le saint-pierre est un poisson délicat qui ne souffre pas d'une sur-cuisson. Sa chair devient rapidement farineuse et

sèche. 2 plats sur les 6 ont présenté une cuisson quasi-parfaite. »

« Mon jury était composé de 10 MOF, 10 étoiles, 1 meilleur sommelier du monde, 30 toques Gault Millau », précise Gilles Goujon.



le jury de la 5ème édition

Composition du jury :

jury technique

Bernard Leprince MOF R&D chef de cuisine du groupe Popy

Stephane Pitre Restaurant Le Louis

Christian Etchebest Restaurant La cantine du troquet

Kei Kobayashi Restaurant Kei

jury dégustation

Michel Roth MOF Bocuse d'Or Taittinger, restaurant Bayview Genève

Serge Chenet MOF Restaurant Entre vigne et garrigue

Dominique Laporte MOF Meilleur sommelier de France

Laetitia Gaborit MOF Fromage

Denis Courtiade Directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza d'Athénée

Philippe Faure-brac MOF honoris causa, Meilleur sommelier du monde

Frédéric Jaunault MOF PRIMEUR

Jérôme Nutile MOF Restaurant Jérôme Nutile

Gérald Louis Canfailla « Président du concours MOF de la classe Maître d'hôtel, du service et des arts de la table Ancien directeur de chez Lasserre »

Christophe Quantin MOF Directeur technique & pédagogique de l'académie Alain Ducasse

Philippe Labbé Restaurant La tour d'argent

Olivier Couvin MOF Chef au restaurant l'Auberge du pont de Collonges

Francis Luzin Magazine Le Chef

Marc Esquerré Rédacteur en chef de Gault Millau

Noémie Gdansk Ferrandi

Martine Occhipinti Rédactrice en chef magazine Thuries

Nicolas De Lavigerie METRO Directeur Client & Offre membre du comité exécutif METRO

Pascal Peltier METRO Directeur des opérations membre du comité exécutif METRO

Jean Pierre Romeuf METRO Responsable de la cuisine pédagogique maison de la formation METRO

Loic Leclercq Conseiller culinaire & animateur cuisine entrepôt Paris Bercy METRO



METRO AU SERVICE DE LA PROFESSION

« Je remercie vivement les équipes de METRO de mettre leur savoir-faire, leurs compétences, les produits Premium et leur structure au service des professionnels de la gastronomie que nous sommes. C'est Métro qui finance ce concours », s'exclame Gilles Goujon. «Je n'oublie pas qu'ils étaient là quand je me suis installé. Ils m'ont fait confiance, ils ont cru en moi et ce avant même que je ne sois étoilé. Je me suis senti valorisé. Sans métro je ne suis rien», s'exclame Gilles Goujon, qui se rend chaque matin à Métro-Narbonne (à 25km). « Le matin, je n'ai pas le temps de faire le tour de tous mes producteurs. Je fais mes courses chez métro, qui centralise les acheminements, telle une plateforme. Je suis exigeant dans le choix de mes produits et ils ont répondu à mes attentes, sourçant pour moi des produits (asperges, rougets). Ceux qui me connaissent savent que je suis entier et niveau produit, je crois que je m'y connais. C'est une fierté de travailler ensemble, nous partageons les mêmes valeurs. Métro c'est aussi une histoire d'hommes. »



Benoît Feytit, CEO METRO France ©SandrineKauffer

« Grâce à nos 98 entrepôts, nos 9 500 collaborateurs qui proposent 45 000 références, dont 7 000 en produits locaux et régionaux, Métro France fournit 400 000 professionnels des métiers de bouche, dont 250 000 restaurateurs indépendants et 80 % des chefs étoilés », précise **Benoît Feytit, CEO METRO France**. «

Aussi bien fournisseur des produits de la finale du Bocuse d'Or, que partenaire de la Team France de ce même concours, mais aussi fournisseur de produits frais de grands concours comme Le Challenge du Président de la République ou des

Etoiles de Mougins, METRO France est fier d'accompagner les événements clés de cette prestigieuse profession ».

« Notre plaisir est immense car c'est à côté de l'un de ses représentants les plus doués que nous avons créé ce concours unique il y a déjà cinq ans. **Gilles Goujon** et **METRO** partagent la même passion pour la cuisine, ses métiers et ses Hommes. C'est pour cela que nous avons à cœur de valoriser et déceler les talents autour de 3 métiers différents mais complémentaires et essentiels au succès d'un restaurant.

Les métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration sont très exigeants. Ils requièrent une discipline et une rigueur infaillibles. Ils demandent surtout une implication maximum et une envie indéfectible pour proposer des plats et un service qui vont provoquer le bonheur de ceux qui seront autour de la table.

C'est cela que nous souhaitons souligner à travers ce **concours** que nous renouvelons pour la cinquième année consécutive. Nous voulons montrer que la gastronomie est avant tout une question d'émotion et de volonté. »

Par Sandrine Kauffer

Crédit photos ©SandrineKauffer ©Metro et DR

Palmarès de la 5ème édition par équipe et en individuel

1ere Meilleure brigade de France

En Marge, Aureville

Chef de cuisine : Yann Ghazal

Apprenti : Nans Delest

Maître d'hôtel : Thibault Pontac

2ème Meilleure brigade de France

Le raisin, Pont de Vaux

Chef de cuisine : Frédéric Michel

Apprenti : Maxence Hoquet

Maître d'hôtel : Céline Michel

3ème Meilleure brigade de France

La Vieille Forge, Mesquer

Chef de cuisine : Ludovic Favrel
Apprenti : Cédric Le Mauff
Maître d'hôtel : Emmanuel Samson

Prix du meilleur commis/apprenti

Bettina Bolouvi Apprentie au Château de la tour à Gouvieux

Prix du meilleur chef de cuisine

Yann Ghazal En Marge, Aureville

Prix du meilleur maitre d'hôtel

Céline Michel, Le raisin Pont de Vaux

4ème exaquo

Le carré du palais, Avignon

Chef de cuisine : Christophe Chiavola

Apprentie : Kaoutar El Haddady

Maître d'hôtel : Noe Juillot

Aux berges du Rhône, Chavanoz en Isère

Chef de cuisine : Mathieu Carvalho

Apprenti : Augustin Baizet

Maître d'hôtel : Jennifer Chalençon

Le Château de la tour, Gouvieux

Chef de cuisine : Cédric Boissart

Apprentie : Bettina Bolouvi

Maître d'hôtel : Aurore Briand