



## **L'équipe « La Côte Saint Jacques » est la Meilleure Brigade de France 2020**

**Le Concours 2020 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 La Côte Saint-Jacques, à Joigny.**

**Alexandre Bondoux (Chef de cuisine), Nicolas Keller (apprenti) et Pascal Bondoux (Maître**

**d'hôtel) ont remporté la 6ème édition de ce trophée.**

**Le palmarès a été proclamé le 20 janvier 2020 au Meurice à Paris.**



©METRO FRANCE B.Feytit - G.Goujon - V.Ferniot

Ce concours d'élite de cuisine professionnelle vise à récompenser l'excellence d'un travail d'équipe. Sélectionnées sur dossier, 6 brigades finalistes composées d'un chef de cuisine, d'un apprenti (ou un commis) ainsi que d'un maître d'hôtel (ou chef de rang), s'affrontent chaque année pour remporter le prix de La Meilleure Brigade de France.

La finale du Concours de La Meilleure Brigade de France s'est tenue les 20 et 21 janvier 2020 à l'école Ferrandi, sur le Campus de Saint Gratien. Les candidats ont présenté leurs plats devant trois jurys prestigieux : celui des apprentis ou commis, le jury de cuisine et le jury de dégustation.

Présidé par Gilles Goujon, chaque jury est composé de chefs, de maîtres d'hôtels et de journalistes ou personnalités gastronomes.



©METRO FRANCE Brigade D'or La Côte Saint Jacques B.Feytit - J-M.Lorain - N.Keller - C.Lorain - A.Bondoux - P.Bondoux - G.Goujon

## Le Palmarès complet

**Le Rive Gauche à Joigny**, composée de Jérôme Joubert (chef de cuisine), de Nicolas Girard (apprenti) et d'Edwige Coupery (Maître d'hôtel) remporte le titre de **Brigade d'Argent**.

**La Brigade de Bronze est celle de JA Événements à La Garenne-Colombes**, composée par Alexis Blanchard (chef de cuisine), Nicolas Linget (apprenti) et Florian Demay (Maître d'hôtel).

**Prix spécial du Meilleur Chef 2020** : Jérôme Joubert du restaurant Le Rive Gauche, à Joigny

**Prix spécial du Meilleur Maître d'hôtel 2020** : Pascal Bondoux du restaurant

La Côte Saint-Jacques, à Joigny

**Prix spécial du Meilleur Apprenti 2020** : Nicolas Keller du restaurant La Côte Saint-Jacques, à Joigny



©METRO FRANCE Brigade d'Argent Le Rive Gauche N.De Lavigerie - Edwige Coupery - J.Joubert - N.Girard - C.Lorain



## E SUJET

Les deux recettes présentées sont constituées exclusivement de produits METRO (pour 8 personnes).

L'entrée dressée sur assiette a mis à l'honneur les ravioles de langoustines, « comme les aimait Joël Robuchon lorsqu'il était au Jamin », réalisée sans truffes et avec une sauce servie à l'anglaise par le maître d'hôtel.

Le plat, quant à lui, était « une poularde de Bresse en vessie », en hommage à Monsieur Paul, devant contenir deux volailles servies en pièce entière. La volaille devait être accompagnée de deux garnitures libres et d'une garniture supplémentaire servie à part : une tourte ou une tarte confectionnée avec des crêtes et rognons de coq. La recette devait contenir au moins deux variétés de légumes de saisons.



L'entrée présentée par La Côte Saint Jacques ©METRO FRANCE



Le plat présenté par La Côte Saint Jacques ©METRO FRANCE

# METRO AU SERVICE DE LA PROFESSION

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels.

Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. METRO soutient également 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.



Les 6 brigades finalistes ©METRO FRANCE