



Meilleure Brigade de France : 6 équipes en lice pour la finale !

Ouvert à tous les professionnels de la restauration, le concours de la Meilleure Brigade de France vise à récompenser l'excellence d'un travail d'équipe.

6 brigades ont été sélectionnées pour participer à la finale les 20 et 21 janvier 2020 à l'école Ferrandi Paris.

Avant de se retrouver en finale, les équipes ont proposé un dossier composé de deux recettes autour d'un thème imposé : une entrée et un plat principal élaborés exclusivement à partir de produits référencés et achetés chez METRO.



Les épreuves d'identification des fromages (archives)

Les 6 équipes sélectionnées pour la finale

Chaque équipe est composée de 3 membres : un chef de cuisine, un apprenti (ou un commis), et un maître d'hôtel (ou chef de rang).

L'Oumar, à Labenne

- Chef de cuisine : Oumar Cieutat
- Apprenti : Raphaël Simonian
- Maître d'hôtel : Caroline Goujon

Les Fresques, à Evian-les-Bains

- Chef de cuisine : César Crouzet
- Apprenti : Alexandre Tritten
- Maître d'hôtel : Jonathan Fernandes

Le Rive Gauche, à Joigny

- Chef de cuisine : Jérôme Joubert
- Apprenti : Nicolas Girard
- Maître d'hôtel : Edwige Coupery

Le Fanal, à Banyuls sur Mer

- Chef de cuisine : Pascal Borrell
- Apprenti : Thibault Lestang
- Maître d'hôtel : Marie-France Borrell

JA Événements, à La Garenne-Colombes

- Chef de cuisine : Alexis Blanchard
- Apprenti : Nicolas Linget
- Maître d'hôtel Florian Demay

La Côte Saint Jacques, à Joigny

- Chef de cuisine : Alexandre Bondoux
- Apprenti : Nicolas Keller
- Maître d'hôtel : Pascal Bondoux

Les épreuves reposent sur 2 préparations : une entrée et un plat où chaque corps de métier présente son expertise et la maîtrise de son art. Le chef et son apprenti viennent sublimer les ingrédients imposés dans la recette, tandis que le maître d'hôtel s'occupe du service, de la découpe et des conseils accords mets/vins.



La présentation du plat (archives)

Le sujet de cette édition 2020

- Pour l'entrée : **La raviole de Langoustine « comme les aimait Joël Robuchon lorsqu'il était au Jamin »**. Cette assiette devra être réalisée sans truffes ; et le chef devra réaliser un élément de sa recette (sauce, crème, vinaigrette, mousseline, sabayon, jus) qui sera servi en plus à l'anglaise par le Maître d'Hôtel.
- Pour le plat principal : **La « Poularde de Bresse en vessie » un hommage à Monsieur Paul**. Le plat devra contenir deux volailles servies en pièce entière (ni désossée, ni farcie) et accompagnée de deux garnitures libres et d'une garniture supplémentaire servie à part, une

tourte ou une tarte sera confectionnée avec des crêtes et rognons de coq.
La recette devra contenir au moins deux variétés de légumes de saisons.

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

Les trois brigades qui obtiendront les meilleures notes lors des épreuves finales recevront un chèque d'une valeur de 10 000€ pour la brigade d'or, 7 500€ pour la brigade d'argent, et 5 500€ pour la brigade de bronze.

Un prix spécial du jury récompensera le travail du **Meilleur Chef, du Meilleur Apprenti ainsi que celui du Meilleur Maître d'hôtel** lors de la soirée du mardi 21 janvier qui aura lieu au Meurice à Paris.

LA GRANDE
FINALE,
C'EST
MAINTENANT



METRO

Meilleure
Brigade
de France

Concours *Gilles Gouyon*

METRO

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

Le Concours de la Meilleure Brigade de France

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.