



## **Mougins 2016: vidéo-Interview de Michel Roth et Jeremy Muntsinga**

**Jeremy Muntsinga - Restaurant la Passagère \* à JUAN LES PINS a remporté le Concours International du Jeune Chef «Les Espoirs de Mougins» présidé par Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France, et Bocuse D'or Monde 1991. VOIR LES DEUX VIDÉOS**

**RELIRE** l'article et voir toutes les photos [EN CLIQUANT ICI](#)



## **Jeremy Muntsinga a remporté le Concours International du Jeune Chef «Les Espoirs de Mougins»**

**Le Concours International du Jeune Chef «Les Espoirs de Mougins» a fait de L'Eveil des Cinq Sens son thème de l'année avec comme produits imposés, le Saint-Pierre et les légumes de saison. Concours prisé de la jeune génération, il s'adresse à tous les cuisiniers professionnels**

**qualifiés, âgés de 35 ans maximum. Les candidats ont été sélectionnés sur recettes écrites par un jury composé de professionnels et personnes qualifiées.**

**C'est Jérémie MOUTSINGA - Restaurant la Passagère \* à JUAN LES PINS qui a remporté l'édition 2016 présidée par Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France, et Bocuse D'or Monde 1991**



Richard Galy (maire de Mougins), Michel Roth, jeremy Muntsinga et sa commis **Palmarès**

1er Jérémie MOUTSINGA - Restaurant la Passagère \* JUAN LES PINS

2ème Ryodo KAJIWARA - Restaurant IVI - LUXEMBOURG

3ème Vimal VADIVELU - employé de l'Hôtel Intercontinental - MARSEILLE

4ème Marine DAVIERE - Restaurant Sea Sens - CANNES



Jeremy Muntsinga entouré du jury

**Un Jury de 11 étoiles international (Suisse, Italie, Angleterre et France)**

Michel ROTH - Bayview \* - Genève - Suisse président du Jury

Annie FEOLDE - Enoteca Pinchiorri \*\*\* - Florence, Italie

Jean-Luc RABANEL - L'Atelier de Jean-Luc Rabanel \*\* - Arles

Mickael WIGNALL - Gidleigh Park \*\* - Chagford - Angleterre

Nicolas DECHERCHI - Paloma \*\* - Mougins

David Chauvac -Mas de candille \* -Mougins

Pascal BARDET - Le Gindreau \* - Saint Médard - Jury technique



le jury, les candidats et leurs commis

Pour sa première participation à un concours professionnel Jérémy MOUTSINGA s'est distingué par son travail du Saint-Pierre en différentes textures; saint-pierre cuit à basse température, asperges du Pertuis sauce hollandaise, accompagné de tatakis et de chips de peau de saint-pierre

C'est en vidéo qu'il présente son plat et son parcours. Michel Roth, président du concours a salué le travail de tous les candidats, décryptant leur travail et rappelant combien il apprécie de venir au festival des Etoiles de Mougins, où les concours sont de haut niveau, tout en se déroulant dans une ambiance décontractée. (voir la vidéo de Michel Roth en cliquant [ICI](#) )

Vidéo à paraître

Photos de plats à paraître



Jeremy Muntsinga a remporté le Concours International du Jeune Chef «Les Espoirs de Mougins»



assiette de Jérémy Muntsinga autour du Saint-Pierre