

Comment se préparer aux hauts concours : MOF et Bocuse d'or ?

Une question qui intéresse de nombreux professionnels ; comment bien se préparer aux concours ? Comment conjuguer les entraînements et les responsabilités de l'entreprise ? comment choisir son coach ? faut-il un budget ? autant de questions auxquelles ont apporté des éléments de réponses, les chefs Meilleurs Ouvriers de France et impliqués dans la préparation des Bocuse d'or.

Vincent FERNIOT, animateur officiel du concours Bocuse d'or depuis 20 ans a animé la conférence qui s'est déroulée sur le congrès Chefs World Summit à Monaco le 27 novembre 2017.

Christophe BACQUIÉ, Chef (MOF) • Hôtel du Castellet, Le Castellet, Christian FAURE, Maison Christian Faure à Montréal, Canada, Romuald FASSETNET, MOF Château Montjoly à Sampans, Bent STIANSEN, Statholdergaarden à Oslo, Norway, vainqueur du Bocuse d'or, Arne SØRVIG, Managing director at Bocuse d'Or Norway Joseph VIOLA, (MOF) Daniel et Denise à Lyon, Michel ROTH, (MOF) • Le Wilson à Genève, en Suisse et vainqueur du Bocuse d'or ont apporté leurs visions et conseils sur la préparation aux concours.



« 6ème édition du Challenge des Chefs Étoilés » Val Thorens (Savoie), du 11 au 13 avril 2016

Les charmes de la montagne au printemps révèlent des vocations de skieurs... Cyril LIGNAC, Mercotte, Jérôme BOCUSE et les chefs d'Alain DUCASSE viennent de prendre leur dossard pour défier la brigade de chefs « Made In Val Tho », menée par Jean SULPICE et Édouard LOUBET sur leurs terres...

Du 11 au 13 avril, la station accueille plus de 50

chefs étoilés venus des quatre coins de la France et d'ailleurs, pour 3 jours de compétitions de ski, de gastronomie, d'échanges et de partages. Ce défi ski hors-normes, lancé en 2011 par le chef Christophe ARIBERT du restaurant Les Terrasses du Grand Hôtel d'Uriage-les-Bains a pour objectif de rassembler les grands chefs, loin de leurs fourneaux, autour de journées festives, conviviales et sportives.

Des chefs de renom, un concept de « bistronomie des neiges » né ici et plus de 60 adresses gourmandes qui déclinent les plaisirs de la table à l'infini, Val Thorens porte bien son nom de station « épicurienne ».

C'est la première année que le Challenge des Chefs Étoilés se déroule à Val Thorens et pour l'occasion l'équipe organisatrice, composée de **Jean SULPICE, Édouard LOUBET** (qui a remporté l'édition 2014), **Christophe ARIBERT et Emmanuel RENAUT**, a concocté un programme aux petits oignons : slalom géant parallèle, kilomètre lancé, rallye découverte et gastronomie bien-sûr.



Un dîner de gala 9 étoiles !

Mardi 12 avril 2016, Val Thorens convie plus de 200 personnes et grands chefs à une soirée de gala aux couleurs et saveurs locales. Le magnifique village « **Val Thorens Sensations** », partenaire de l'événement, accueille pour la réalisation de ce dîner les 7 grands chefs de Val Thorens en cuisine. C'est d'ailleurs dans ce village 4 Tridents, ouvert en décembre 2014, que tous les chefs seront hébergés.

Au menu de ce dîner de gala, les « plats signatures » des chefs à retrouver aux tables de Val Thorens :

Jean Sulpice / Édouard Loubet ****

Cresson Caviar Petrossian et Pizza à la truffe

Romuald Fassenet* (Meilleur Ouvrier de France) / Jossin Jeanblanc (chef Pashmina)

Pâté en croute de volaille de la Cour d'Armoise aux morilles et vin jaune, cornichon des bois

Cyril Attrazic* (chef consultant La Maison)

Nouilles de cèleri, champignons du massif et émulsion à la livèche

Jean Sulpice (restaurant Jean Sulpice)**

Truite Fario, lait de sapin

Éric Samson (chef résident Koh-I Nor)

Fricassée d'escargots à l'ail des ours, crémeux de chèvre frais et pignons torréfiés

Jérémy Gillon* (L'Épicurien)

Poitrine de veau braisé, jus à l'aspérule odorante, chlorophylle de chénopode Bon-Henry, asperges vertes

14 producteurs proposeront des accords mets et vin

Les chefs qui participent au Challenge des Chefs sont :

Amandine CHAIGNOT (Hôtel Rosewood, Londres - Angleterre)

Bernard MURE-RAVAUD (Les Alpagnes, Grenoble)

Éric SAMSON (Hôtel Koh-I Nor, Val Thorens)

Flora MIKULA (Les Saveurs de Flora, Paris)

Josselin JEANBLANC (Les Explorateurs, Val Thorens)

Lucie PICHON (Vista Palace Hôtel, Roquebrune)

Michel PORTOS (Malthazar, Marseille)

Patrick CHEVALLOT (Maison Chevallot, Val d'Isère)

Romain BARTHEZ (La Maison, Val Thorens)

Sébastien BOUILLET (Chocolaterie Bouillet, Lyon)

MERCOTTE (bloggeuse culinaire et jurée de l'émission Le Meilleur Pâtissier sur M6)

1 étoile

Alain PERRILLAT-MERCEROT (Atmosphère, le Bourget du Lac)
Christophe SCHUFFENECKER (Hôtel de l'Alpaga, Megève)
Cyril ATTRAZIC (Chez Camillou, Aumont-Aubrac / chef consultant La Maison, Val Thorens)
Cyril LIGNAC (Le Quinzième, Paris)
Didier GOIFFON (La Marelle, Peronnas)
Éric GUERIN (La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim)
Éric JAMBON (Domaine des Séquoias, Bourgoin-Jallieu)
Franck REYNAUD (Hostellerie du Pas de l'Ours, Crans Montana - Suisse)
François MOUREAUX (L'Azimut, Courchevel-le-Praz)
Geoffrey POËSSON (La Badiane, Sainte-Maxime)
Georges PACCARD (La Ciboulette, Annecy)
Guillaume VIALA (Hôtel le Belvédère, Bozouls)
Jean-Jacques NOGUIER (La Ferme de l'Hospital, Genève - Suisse)
Jérémy GILLON (L'Épicurien, Val Thorens)
Julien MACHET (Le Farçon, La Tania)
Pierre MARIN (Auberge Lamartine, le Bourget du Lac)
Piet HUYSENTRUYT (Likoke, Les Vans)
Raphaël LE MANCQ (Le Sérac, Saint-Gervais-les-Bains)
Romuald FASSET (Château du Mont Joly, Sampans / chef consultant Les Explorateurs, Val Thorens)
Sébastien BONNET (Kleber, Crest)
Stéphanie LEQUELLEC (La Scène, Paris)
Thierry FERNANDES (Le Prieur, Avignon)
William LE DEUIL (Ze Kitchen, Paris)

2 étoiles



Benoît VIDAL (L'Atelier d'Edmond, Val d'Isère)
Christophe ARIBERT (Les Terrasses, Uriage-les-Bains / chef consultant Club Med Sensations, Val Thorens)
Édouard LOUBET (La Bastide de Capelongue, Bonnieux / chef consultant Club Med Sensations, Val Thorens)
Jean-Pierre JACOB (Le Bateau Ivre, Le Bourget du Lac)
Jean-Rémi CAILLON (La Table du Kilimandjaro, Courchevel)
Jean SULPICE (Jean Sulpice, Val Thorens)

Julien ROUCHETEAU (La Table du Lancaster, Paris)
Michel ROSTANG (Michel Rostang, Paris)
Nicolas MASSE (La Grande Vigne, Bordeaux-Martillac)
Olivier NASTI (Chambard, Kayserberg)
Patrick JEFFROY (Hôtel de Carantec, Carantec)
Pierre CARRIER (Hôtel Hameau Albert 1er, Chamonix Mont-Blanc)
Serge VIEIRA (Serge Vieira, Chaudes-Aigues)
William FRACHOT (Hostellerie du Chapeau Rouge, Dijon)
Yoann CONTE (Yoann Conte, Annecy)

3 étoiles

Emmanuel RENAUT (Flocon de Sel, Megève)
Franck CERUTTI (Hôtel de Paris et du Louis XV - Alain Ducasse, Monaco)
Jérôme BOCUSE (Paul Bocuse, Collonges)
Maxime MEILLEUR (La Bouitte, Saint-Marcel)
Patrick LAINE (Brigade Alain Ducasse, Hôtel de Paris Le Louis XV, Monaco)

Programme du Challenge

Lundi 11 avril

Matinée : installation des chefs au village Club Med Sensations de Val Thorens
Après-midi : rallye découverte de la station skis aux pieds organisé par Hoka One One

Mardi 12 avril

9h30 - 13h30 : épreuves de ski sur le stade Yannick Richard, slalom géant parallèle et kilomètre lancé
14h : remise des prix et déjeuner au restaurant La Maison, place Caron
19h00 : dédicaces des chefs au village Club Med Sensations et remise des prix
21h : dîner de gala au village Club Med Sensations

Tout au long de ce programme le public est invité à venir encourager ses chefs préférés !

Info : Office de Tourisme de Val Thorens : 04 79 00 84 83



René et Maxime Meilleur Chefs de l'année 2015

Le Lundi 21 septembre 2015, Anne et Francis Luzin du Magazine Le Chef ont dévoilé le palmarès du millésime 2015 au pavillon Dauphine à Paris. La 29e édition consacre René et Maxime Meilleur, La Bouitte à Saint- Martin-de-Belleville - Chefs de l'Année 2015, Cédric Grolet (Le Maurice), Pâtissier de l'année 2015,

Denis Verneau (Mère Brazier), Sommelier de l'année 2015, révélant également L'espoir de l'année, les tremplins et le prix de la transmission. Voir la palmarès ci-dessus.



Pas moins de 600 invités, dont plus de 400 chefs étoilés, se sont réunis le 21 septembre au Pavillon Dauphine pour célébrer le grand rassemblement de toute la profession organisé chaque année depuis 1987 par le magazine professionnel Le Chef.

Cette année encore, des hommes d'exception ont été récompensés à la hauteur de leur engagement et de leur talent lors de cette soirée exceptionnelle. Après avoir obtenu une troisième étoile au Michelin en février dernier, **René et Maxime Meilleur** sont aujourd'hui sacrés par leurs pairs Chefs de l'année 2015. Le prix du Pâtissier de l'année revient à **Cédric Grolet** (Le Meurice) tandis que **Denis Verneau** (La Mère Brazier) est le nouveau Sommelier de l'Année.



René et Maxime Meilleur Chefs de l'année 2015

Seuls prix décernés par les chefs et pour les chefs, les titres de Chef de l'Année, Pâtissier de l'Année et Sommelier de l'Année sont incontestablement devenus une référence prestigieuse dans le monde de la gastronomie.

6000 personnes votent, parmi lesquelles chefs, pâtissiers et sommeliers, pour élire les personnalités les plus représentatives de la gastronomie française. Les plus grands noms français ont obtenu ces trophées uniques et respectés, créés par **Francis Luzin**, président fondateur du magazine professionnel Le Chef.

René et Maxime Meilleur - Chefs de

l'Année 2015

Cette année restera comme celle de la consécration. Sept mois après avoir décroché la troisième étoile, les Meilleur, père et fils, sont élus Chefs de l'année. Il y a plus de 40 ans, comment René pouvait imaginer placer son authentique maison savoyarde, ouverte en 1976 à Saint- Martin-de-Belleville (3 000 habitants), parmi les plus grandes tables gastronomiques du pays ? Pour y parvenir, les Meilleur ont dû parcourir un long chemin. Après avoir proposé des raclettes et autres plats traditionnels, La Bouitte se transforme en 1985 en laboratoire d'idées et de saveurs novatrices. Maxime débute en pâtisserie tandis que René assure en cuisine. La clientèle change et la rigueur devient de plus en plus quotidienne. En revanche, l'esprit de famille ne change pas.

En 2003, une première étoile vient couronner cette mutation. Cinq ans plus tard, la deuxième propulse les Meilleur dans une notoriété soudaine. Mais René et Maxime n'ont jamais dérogé à leur règle : recevoir les clients avec harmonie, écoute et convivialité. Aujourd'hui, quoi de plus naturel que de récompenser ce destin hors du commun qui montre, une fois encore, la force et la diversité de la gastronomie française. Pour René et Maxime, le meilleur est désormais atteint.

La Bouitte - Saint Marcel, 73440 Saint-Martin-de-Belleville



René et Maxime Meilleur, sur scène avec leur épouse

Cédric Grolet - Pâtissier de l'Année 2015

Pour la 9e année, le titre de Pâtissier de l'Année récompense le pâtissier qui, à travers son talent et son investissement, a le mieux représenté la profession au cours de l'année. Après **Ophélie Bares** en 2014, c'est Cédric Grolet qui remporte le trophée.



Cédric Grolet - Pâtissier de l'Année 2015 ©Le Chef

À 30 ans, le chef du Meurice a réussi à faire la synthèse entre les grands classiques de la pâtisserie et les créations modernes et novatrices. Le natif de Firminy s'est rapidement passionné pour la cuisine et les préparations sucrées. Après un CAP Pâtissier-Chocolatier-Glacier passé au Puy-en-Velay, Cédric Grolet peaufine son apprentissage en décrochant un Brevet Technique des Métiers à

Yssingeaux. À Paris, il découvre les grandes brigades du Meurice et de chez Fauchon. Aux côtés de Christophe Adam et de Benoit Couvrand, il apprend à maîtriser la technique des macarons et des pains à la perfection. Puis, durant 5 ans, il occupe le poste de recherche et développement au sein de l'institution et voyage aux quatre coins du monde pour former les équipes. Son sens du partage et sa vision éclairée du métier font du jeune chef trentenaire une personnalité incontournable dans le monde de la pâtisserie.

Le Meurice - 228, rue de Rivoli 75001 Paris

Denis Verneau - Sommelier de l'Année 2015

Depuis 2002, les meilleurs sommeliers français se sont succédé pour remporter ce titre prestigieux qui récompense le savoir-faire, le sens de la dégustation et la culture œnologique. Après **Caroline Furstoss** en 2014, c'est au tour de **Denis Verneau** d'être élu par la profession.



Le sommelier de la Mère Brazier est un homme serein. Après avoir été finaliste du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2011, le chef sommelier a décroché le titre de MOF 2015. Une belle récompense pour le natif de Tours qui a appris les métiers de la salle grâce à un CAP service décroché à Saint-Cyr-sur-Loire. En 1989, il devient commis sommelier à La Poularde et effectue une rencontre décisive avec Éric Beaumard. Un déclic qui le conduit vers l'excellence. Depuis son arrivée en octobre 2008 à la Mère Brazier, Denis Verneau a fait évoluer la carte (de 300 références à près de 1000) et trouvé l'accord parfait avec le chef Mathieu Viannay. Preuve de son implication dans cette institution lyonnaise, le sommelier de 45 ans s'occupe également de la direction de la salle.

La Mère Brazier - 12 rue Royale, 69001 Lyon

Denis Courtiade - Prix du Service 2015

Sans lui, la cuisine d'un chef ne serait pas mise en scène. Sans lui, un convive ne pourrait saisir la poésie gastronomique. Lui, c'est l'art du service. À l'occasion de

leur 29ème édition, les Trophées Le Chef ont voulu mettre en lumière ces métiers si essentiels de la profession en créant le Prix du Service.

Pour cette première, c'est Denis Courtiade, directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée et fondateur de l'association « Ô Service - des talents de demain », qui se voit remettre ce prix.



Trouver un professionnel plus engagé et passionné par son métier que Denis Courtiade serait un challenge presque impossible à relever. De ses débuts à l'Auberge des Templiers en passant par les ouvertures du Monte's, club privé à Londres et du Relais du Parc de Joël Robuchon couronné de trois étoiles, à la direction du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, le natif de Suresnes ne cesse de transmettre son amour et ses nombreuses expériences du métier à ceux et celles qui croisent son chemin.

Les Tremplins de l'Année 2015

Stéphane Pitré (Restaurant Louis - Paris 9e),

Jean-Baptiste Lavergne Morazzani (La Table du 11 - Versailles),

Enrico Bertazzo et Keenan Ballois (Les Affranchis - Paris 9e),

Gaëtan Gentil (Le Prairial - Lyon),

Jérôme Jaegle (L'Alchemille - Kaysersberg) sont les grands gagnants des Tremplins Le Chef.

Véritables coups de pouce, ils assurent une visibilité aux jeunes chefs entrepreneurs qui se sont installés dans l'année à leur compte et saluent leur prise de risque.



les tremplins de l'année 2015

Mathieu Silvestre - Espoir de l'Année 2015

Cette compétition récompense le chef le plus prometteur de moins de trente ans. Mathieu Silvestre du restaurant Le Chambard, 2**, à Kaysersberg (68), a

convaincu le prestigieux jury composé de 14 chefs doublement et triplement étoilés. Face à 5 autres candidats, il a su rivaliser de technique et de créativité pendant trois heures d'épreuves lors desquelles chacun devait confectionner un accord plat/champagne et dessert/vin, imaginés par Arnaud Lallement, président du jury 2015 et Chef de l'année 2014. Les sommeliers Sylvain Nicolas (Le restaurant Guy Savoy) et Estelle Touzet (Le Ritz Paris), tous deux sacrés Sommeliers de l'Année, ont apporté leur expertise au jury.



Arnaud Lallement a remis le prix de l'espoir de l'année à Mathieu Silvestre

La composition du jury :

- Arnaud Lallement, président du jury 2015 - L'Assiette Champenoise, 3*, Tinquieux ■ Yannick Alléno, Pavillon Ledoyen, 3*, Paris
- René et Maxime Meilleur, La Bouitte, 3*, St Martin de Belleville
- Patrick Bertron, Relais Bernard Loiseau, 3*, Saulieu
- Stéphane Buron, Le Chabichou, 2*, Courchevel ■ Fabien Mengus, Le Cygne, 2*, Gundershoffen ■ Simone Zanoni, Trianon Palace, 2*, Versailles
- Laurent Petit, Le Clos des Sens, 2*, Annecy
- Jean-Michel Lorain, La Cote Saint Jacques, 2*, Joigny
- Christophe Bacquié, Hôtel du Castellet, 2*, Castellet
- Christophe Aribert, Les Terrasses, 2*, Uriage
- William Frachot, Hostellerie du Chapeau Rouge, 2*, Dijon ■ Arnaud Faye, La Table du Connetable, 2*, Chantilly
- Sylvain Guillemot, Auberge du Pont d'Acigné, 2*, Noyal sur Vailaine

Prix de la transmission : Gilles Etéocle

Gilles Etéocle fait partie de cette génération de chefs pour qui le mot « partage » fait partie de leur ADN. Après avoir brillé trente-trois ans de deux étoiles au sein de La Poularde, à Montrond-les-Bains, Gilles Etéocle, Gilles Etéocle, prix culinaire Pierre Taittinger (1979) et Meilleur Ouvrier de France en 1982, profite depuis trois ans des plaisirs de la vie avec le même enthousiasme qu'un jeune apprenti.

Il mérite amplement ce Prix de la Transmission, remis par Christian Constant, - lauréat du prix l'an dernier-, qui éclaire la carrière remarquable de cet homme de cœur.

« Je viens tirer ma révérence » dit-il à l'adresse des professionnels », Cela fait

trois ans que j'ai décroché et c'est ma dernière apparition devant vous », confie-t-il avec émotion, en citant les 4 personnes qui l'ont marquées; « mon père pâtissier, feu Raymond Thuilier à L'Oustau de Baumanière, Jean Troisgros et mon beau-père »



Christian Constant à remis le prix de la transmission 2015 à Gilles Etéocle