



Paris, le 9 septembre 2009

COMMUNIQUE DE PRESSE

LES CHEFS EN OR : OSEZ L'ÉPREUVE ! Lancement de l'édition 2010 du concours culinaire TransGourmet, désormais un rendez-vous annuel.

TRANSGOURMET poursuit son action en faveur des métiers de la restauration en lançant la 4^{ème} édition de son concours culinaire.

LES CHEFS EN OR, dont l'édition 2009 a connu un vif succès, est devenu un concours culinaire de référence en distinguant plusieurs générations de cuisiniers.

TRANSGOURMET, le fournisseur des professionnels de l'alimentaire, affirme son engagement auprès des cuisiniers d'aujourd'hui et de demain en faisant des **CHEFS EN OR** un rendez-vous annuel qui consacre la double sélection : chefs et apprentis.

TRANSGOURMET et ses partenaires, les marques CHEF, AMBROSI et LDC sont fiers de pouvoir compter une nouvelle fois sur la confiance et le professionnalisme de deux présidents de jury prestigieux qui soutiennent chacune des éditions du concours depuis sa création :

- **Michel Roth**, Chef des cuisines du Ritz (2 étoiles au Guide Michelin), Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or
- **Christian Le Squer**, Directeur des Cuisines du Pavillon Le Doyen (3 étoiles au Guide Michelin) et Directeur des Cuisines du Restaurant « Etc... » (1 étoile au Guide Michelin)

Le 9 septembre 2009 au restaurant « Etc... », TransGourmet a officiellement lancé le concours 2010, en présence de son Président, Jean-Christophe Adouritz, de Michel Roth et Christian Le Squer, qui ont pu dévoiler les thèmes de chaque sélection :

- « *La Sole, l'Oeuf et l'Escargot* » pour la sélection Chefs
- « *Le Pigeon, le Foie Gras et l'Anguille Fumée* » pour la sélection Apprentis

Deux thèmes très originaux qui exigeront des candidats créativité, technique et esprit de compétition.

Nouveauté 2010 : si les candidats de la sélection chefs doivent présenter un plat pour 4 personnes et 6 assiettes, les apprentis quant à eux se concentreront sur la réalisation de 6 assiettes.

CONTACT PRESSE

Yves Cebron

1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 80 56 87

e-mail
yves.cebron@transgourmet.fr

fax
01 41 76 22 39

Dès le 15 septembre, les candidats pourront télécharger leur dossier de candidature sur le site Internet www.transgourmet.fr ou en faire la demande en appelant le 01 60 13 79 44.

Les dossiers complets, présentant la recette, sa progression, sa photo et le bon d'économat sont à retourner avant le **10 mars 2010** à l'adresse suivante :

LES CHEFS EN OR
L'ATELIER TRANSGOURMET
10/12 Boulevard Arago - ZI de Villemilan
91325 WISSOUS CEDEX



Le **15 mars 2010**, les deux jurys composés de professionnels de la restauration et présidés par Michel Roth et Christian Le Squer désigneront les 8 chefs et les 8 apprentis retenus. Les 16 finalistes devront mettre en œuvre leur recette en 3 heures lors de la Grande Finale qui aura lieu le **10 mai 2010 à Paris**.

Contacts :

Pour recevoir un dossier de candidature ou pour toute information, contactez l'organisation CHEFS EN OR au **01 60 13 79 44** ou par email : chefsenor@transgourmet.fr

Pour plus d'informations sur le concours ou revoir en image les moments forts de l'édition 2009 : www.transgourmet.fr

Dates clés du concours 2010 :

10 MARS 2010 :	Date limite d'envoi des dossiers de candidature
15 MARS 2010 :	Révélation des candidats sélectionnés pour la finale
10 MAI 2010 :	Finale nationale à Paris

CONTACT PRESSE

Yves Cebron

1-11 rue du Puits Dixme
Senia 524
94577 Orly Cedex

téléphone
01 41 80 56 87

e-mail
yves.cebron@transgourmet.fr

fax
01 41 76 22 39