



Paris, le 25 mars 2010

PRET A TUTOYER LES SOMMETS ?

8 candidats chefs et 8 apprentis sélectionnés pour la Finale Nationale CHEFS EN OR, le 3 mai 2010 au CFA Médéric

Le concours culinaire Les Chefs en Or, organisé par TRANSGOURMET en partenariat avec CHEF, AMBROSI ainsi que LDC, a une nouvelle fois rencontré un vif succès, avec de nombreux dossiers de candidatures d'un très haut niveau.

Sous la présidence de Michel Roth et Christian Le Squer, le jury de sélection a désigné les 16 candidats chefs et apprentis invités à participer à la finale nationale du Grand Concours Culinaire National LES CHEFS EN OR :

Finalistes Sélection CHEFS

- Nicolas BAILLEUX Restaurant La Croix d'or (Attichy - 60)
- David CHARRIER Hôtel de Carantec (Carantec - 29)
- David DELSART La Villa Florentine (Lyon - 69)
- Jean-Christophe GILLE Hôtel de la Cité (Carcassonne - 11)
- Gérald GUILLE Hôtel Westminster (Le Touquet - 62)
- François PELLETIER L'Atelier des Chefs (Paris - 75)
- Alexandre THIEBAUT Hôtel Fouquet's Barrière (Paris - 75)
- Lionel VEILLET Présidence de la République (Paris - 75)

Finalistes Sélection APPRENTIS

- Noël BERARD de Tecomah (Jouy en Josas - 78) en apprentissage à La Présidence du Sénat (Paris - 75)
- Florent CHOLLET du CFA Henri Bazin (Nancy - 54) en apprentissage au Grenier à Sel (Nancy - 54)
- Roy FLAGEUL de Tecomah (Jouy en Josas - 78) en apprentissage au Pavillon de la Grande Cascade (Paris - 75)
- Lena GARDAN de l'IFAC/CFA (Brest - 29) en apprentissage à l'Hôtel de Carantec (Carantec - 29)
- Simon INTINS de l'UFA E. Branly (La Roche Sur Yon - 85) en apprentissage au Petit Saint Thomas (La Garnache - 85)
- Mickaël LACAMBRA du CFA Corot (Marseille - 13) en apprentissage au Moment (Marseille - 13)
- Emmanuel LEININGER de l'Institut Consulaire de Formation (Montpellier - 34) en apprentissage chez Cabiron Traiteur (Montpellier - 34)
- Mehdi SGARD de l'ECOFIH (Bobigny - 93) en apprentissage à l'Intercontinental-Paris Le Grand (Paris - 75)

Ces 16 candidats ont été sélectionnés pour la qualité de leur dossier, l'innovation de leur recette et le respect des matières premières du thème du concours : « *La Sole, l'Oeuf et l'Escargot* » pour la sélection CHEFS, « *Le Pigeon, le Foie Gras et l'Anguille Fumée* » pour la sélection APPRENTIS.

CONTACT PRESSE

Yves Cebron de Lisle

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



CHANGEMENT DE DATE DE LA FINALE NATIONALE

Le 3 MAI 2010, les finalistes mettront en œuvre leur recette lors de la finale nationale au CFA Médéric (Paris). Leur technicité et leur créativité seront appréciées par des jurys prestigieux, présidés par Michel ROTH et Christian LE SQUER.

La journée s'achèvera lors d'un dîner de gala par la remise des 2 trophées Chefs et Apprentis.

Pour toute information complémentaire :
www.transgourmet.fr

CONTACT PRESSE

Yves Cebron de Lisle

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