



Paris, le 5 Mai 2010

PRET A TUTOYER LES SOMMETS ?

Une finale placée sous le signe du talent et de l'émotion.

La finale du concours culinaire Les Chefs en Or, organisé par TRANSGOURMET en partenariat avec CHEF, AMBROSI et LDC s'est déroulée le 3 Mai 2010 au CFA Médéric à Paris.

Les candidats

Les 16 candidats sélectionnés sur dossier en mars, ont rivalisé de talent et de créativité pour mettre en œuvre leur recette sur le thème « la Sole, l'œuf et l'Escargot » pour la sélection CHEFS, « Le Pigeon, le Foie Gras et l'Anguille Fumée » pour la sélection APPRENTIS.

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)

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



Deux jurys de prestige :

Jury de la sélection Chefs :

Président du Jury :

Michel ROTH, Chef des Cuisines du Ritz - Paris, MOF et Bocuse d'Or, Président de l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or

Jury dégustation :

Laurent DELARBRE, Chef des cuisines de la Tour d'Argent à Paris. MOF

Guy LEGAY, Ancien Chef du Ritz. MOF

Regis MARCON, Chef du Restaurant « Chez Regis et Jacques Marcon »

Jean-Christophe ADOURITZ, Président de TransGourmet France

Jury technique

Bernard LEPRINCE, Chef des Chefs du Groupe Frères Blanc, Prix International du Taittinger 1995, MOF

Gilbert RADIX, Consultant NESTLE PROFESSIONAL

Didier AVRIL, Chef du Cercle Interallié

Jérôme BADONNEL, Restaurant les Bas Rupts à Gerardmer, Vainqueur des Chefs en Or, Sélection Chefs 2009

Jury de la sélection Apprentis :

Président du Jury :

Christian LE SQUER, Directeur des Cuisines du Pavillon Ledoyen et du Restaurant Etc..., Paris.

Jury dégustation :

Jean-Sébastien BOMPOIL, Chef à l'Atelier des Chefs, Paris.

Stéphane CARRADE, Chef du Restaurant La Guérinière à Gujan Mestras.

Michel DE MATTEIS, Chef du Royal Palm à l'île Maurice, MOF.

Emmanuel RENAUT, Chef du Restaurant Flocons de Sel à Megève, MOF.

Jury technique

Jean-Pierre BIFFI, Chef des Cuisines de Potel et Chabot, Président International des Disciples d'Escoffier.

Jérôme DUBOIS, Professeur au Lycée Hôtelier du Touquet, MOF.

Philippe GIROUD, Directeur Commercial Région Sud Est, LDC.

Alice GUNDERSEN, Grand Hôtel du Cap Ferrat, Vainqueur des Chefs en Or - Sélection Apprentis 2009.

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



Le Palmarès :

Après 3 heures d'épreuve au CFA Médéric, les jurys technique et dégustation ont désigné les vainqueurs de l'édition 2010 du concours LES CHEFS EN OR - Sélection Chefs et Apprentis.

Sélection CHEFS

Lionel Veillet, de la Présidence de la République à Paris, a été désigné vainqueur de la sélection Chefs. Grâce à son « *Millefeuille de sole aux morilles et ses appétits blanc-manger à la brouillade d'asperge, Calisson d'escargots Comtois* », il remporte un chèque de 8000€.

Ses dauphins, **François Pelletier** de L'Atelier des Chefs à Paris et **David Delsart** de la Villa Florentine à Lyon, ont quant à eux gagné respectivement un chèque de 5000 et 2500€.

La simplicité et le goût ont été à nouveau salués par un jury très impliqué, attaché au respect et à l'harmonie des produits. Pour Michel Roth, « *les plats gagnants de cette sélection sont ceux où le goût est avant tout présent.* »

Sélection APPRENTIS

Pour la sélection Apprentis, le premier prix a été remporté par **Noël Bérard** de Tecomah (Jouy en Josas, 78), en apprentissage à la Présidence du Sénat à Paris, qui avec son « *Feuilleté de Pigeon et Foie Gras au pavot et sésame, croustillant de petits pois et fèves à la française* », a remporté un stage de 5 jours à l'Ecole Lenôtre, ainsi qu'un ordinateur portable et un smart phone.

A la deuxième et à la troisième place, **Lena Gardan** de l'IFAC/CFA de Brest, en apprentissage à l'Hôtel de Carantec et **Simon Intins** de l'UFA E. Branly à la Roche sur Yon, en apprentissage au Restaurant Le Petit Saint-Thomas à La Garnache, remportent tous les deux un stage un stage à l'école Lenôtre, un ordinateur portable et un smart phone.

La sensibilité culinaire, la technicité et la créativité ont été particulièrement remarquées par un jury étonné du niveau de ces futurs chefs. Pour Christian Le Squer, « *la pression liée à ce concours a donné de très bons résultats, et le choix du thème a permis la réalisation de plats riches en créativité et en saveurs* ».

L'évènement a été clôturé par un dîner de gala exceptionnel, dans le majestueux salon Mewes du Pavillon Cambon Capucines. Les plats co-signés par Messieurs **Jean-Pierre Biffi**, Chef de Potel et Chabot, et **Gilles Goujon**, nouveau trois étoiles Michelin à Fontjoncouse, ont émerveillé les 400 personnalités et professionnels du monde de la gastronomie réunis pour célébrer la 4^{ème} édition des Chefs en Or. Une soirée placée sous le signe de l'excellence, du partage et de l'émotion.

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

Rendez-vous en septembre pour l'annonce du Thème des Chefs en Or 2011...

www.transgourmet.fr