

Communiqué de presse,
Valenton, 9 mars 2020

Candidatures ouvertes pour le concours culinaire Chefs en Or 2020.

Chefs ou espoirs, écrivez votre histoire !

Transgourmet lance l'appel à candidature pour sélectionner les candidats qui représenteront la France lors de la finale internationale Chefs en Or. L'occasion, pour le concours, de prendre de nouvelles directions, orientées développement durable.

Chefs en Or est un concours culinaire international organisé par Transgourmet, en partenariat avec CHEF® et LDC, soutenu et reconnu par l'ensemble des professionnels de la restauration.

Cette compétition, attachée aux valeurs de transmission, débute par l'épreuve nationale qui désigne, pour les Chefs et les Espoirs, le représentant de la France lors de la finale internationale.

Puis, les candidats venus du monde entier (France, Allemagne, Autriche, Pologne, Roumanie, Russie et Suisse) se retrouvent au Salon EquipHotel, à Paris, pour s'affronter lors de la grande finale.

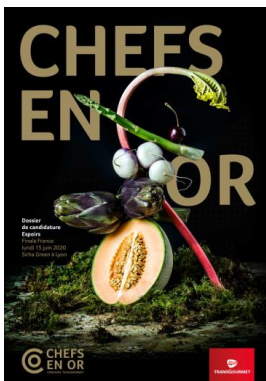
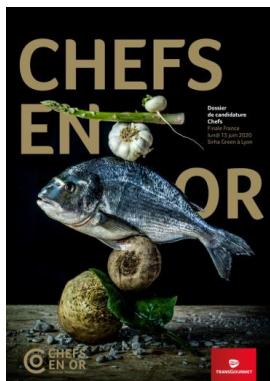
Pour son édition 2020, le concours Chefs en Or se renouvelle et affirme sa singularité : une nouvelle communication, des attentes portées sur l'usage de produits de saison, la réduction du gaspillage alimentaire... l'éco-responsabilité est au cœur de cette nouvelle édition.

Des thèmes et des règles qui prennent en compte les enjeux du développement durable

Pour participer au concours, les candidats doivent compléter leur dossier de candidature **avant le 30 avril 2020** et présenter une recette en s'inspirant des thèmes imaginés par les deux Présidents de la compétition : **Michel Roth**, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or et Chef Exécutif de l'Hôtel Président Wilson à Genève, et **Christian Le Squer**, Chef triplement étoilé du Restaurant Le Cinq, Hôtel George V Paris.

Cette année, les thèmes suivants seront témoins de la créativité et de l'expertise des candidats :

- Sélection Chefs : « **Daurade et seiche à cru sur composition végétale** »
- Sélection Espoirs : « **Le printemps en gratin de fruits et légumes** »



Le concours Chefs en Or a toujours marqué par l'originalité des thèmes imposés par les deux virtuoses de la grande cuisine. Une nouvelle fois, les candidats ont l'opportunité de montrer leur savoir-faire et leur audace en sublimant des produits d'exception et des fruits et légumes de saison.

Le concours met à l'honneur le **végétal** et prend en compte plus qu'une tendance, un véritable tournant de la restauration. Les candidats devront prouver leur capacité à accompagner cette mutation et définir ainsi de **nouveaux standards culinaires**.

Une finale nationale pour la première fois lors du salon Sirha Green, à Lyon

Le 15 mai 2020, les deux jurys composés de professionnels de la restauration et présidés par Michel Roth et Christian Le Squer désigneront **les 6 Chefs et les 6 Espoirs retenus**. Les 12 finalistes devront mettre en œuvre leur recette, en 3 heures, lors de la finale nationale France qui aura lieu en public le 15 juin 2020, lors du salon Sirha Green - le salon lyonnais du Food Service responsable.

Le gagnant Chef remportera un chèque de 8 000 euros. Le gagnant Espoir gagnera un stage de 5 jours à l'Ecole Lenôte, un pass pour le Festival Paris Omnivore 2020, un couteau japonais Global® Sai et, **nouveauté 2020**, il sera invité, ainsi que des élèves de son établissement, à une **journée de visite pédagogique chez un producteur**.

En plus de ces prix, ils représenteront la France lors de la finale internationale Chefs en Or, qui aura lieu en public pendant le salon EquipHotel, Paris - Porte de Versailles.

Comme les candidats français gagnants de la finale internationale, **venez vivre la grande aventure Chefs en Or et écrivez votre histoire !**

Dates clés du concours 2020

30 avril 2020 :	Date limite de retour des dossiers de candidature
15 mai 2020 :	Révélation des candidats sélectionnés pour la finale sur Facebook et le site www.transgourmet.fr
15 juin 2020 :	Finale nationale lors du Salon Sirha Green, Lyon
15 et 16 novembre 2020 :	Finale internationale lors du salon EquipHotel, Paris - Porte de Versailles

Contact et informations

Pour plus d'informations sur le concours et télécharger les dossiers de candidature : www.transgourmet.fr ou au 01.46.76.62.15

  @chefsenor

Contact Presse :

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Digital

Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton

Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr

Vous trouverez également ce communiqué sur : www.transgourmet.fr