



TRANSGOURMET

France

Communiqué de presse,
Valenton, le 27 mars 2018

LES CHEFS EN OR - CONCOURS CULINAIRE TRANSGOURMET Le palmarès dévoilé pour la Sélection France



La finale du concours culinaire **Les Chefs en Or**, organisé par Transgourmet en partenariat avec les marques Chef®, LDC et Elle & Vire Professionnel, s'est déroulée le 26 mars 2018 dans les cuisines professionnelles du centre formation de Transgourmet, à Wissous (91).

Les candidats sélectionnés sur dossier en février dernier, ont rivalisé d'audace pour mettre en œuvre leur recette sur le thème « **L'araignée de mer à partager et crépinette végétale de céréales** » pour la sélection Chefs, « **La tarte de foies blonds aux cornichons** » pour la sélection Espoirs.

Après 3 heures d'épreuve pour chacune des sélections, les jurys techniques et dégustations ont désigné les vainqueurs de l'édition 2018 du concours Les Chefs en Or – Sélection Chefs et Espoirs. Un concours qui, selon Eric DECROIX, président de Transgourmet France, « prépare l'excellence de demain ».

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

Siège social :
17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €
Code APE 7022Z
RCS Créteil
SIREN 413 392 903
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet-france.fr





TRANSGOURMET

France

Le palmarès SELECTION CHEFS

Podium de la Sélection Chefs

Dylan DESMOULINS, Les Terrasses de Lyon, Hôtel la Villa Florentine, à Lyon (69) a été désigné vainqueur de la sélection Chefs. Grâce à son « **Croustillant d'araignée de mer et céleris, mayonnaise glacée et crépinettes de céréales aux blettes** », il remporte un chèque de 8 000€.

Ses dauphins, **Mathieu SILVESTRE**, 64° Le Restaurant, Hôtel Le Chambard, à Kaysersberg (68), et **Omar MOHAMED DHIAB**, L'Abeille, Hôtel Shangri-La, à Paris (75) ont quant à eux gagné respectivement un chèque de 5 000€ et 2 500€.

Les chefs 4^{ème} ex aequo sont :

Kévin PERNETTE	Club de la Chasse et de la Nature, à Paris (75)
Damien DECELLE	Les Loges, Hôtel Cour des Loges, à Lyon (69)
Thierry LAMBERT	Le Club Michel Sarran, à Blagnac (31)

Jury de la Sélection Chefs

Le Président du jury : Michel ROTH, Chef Exécutif de l'Hôtel Président Wilson (Genève), Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or

Jury Technique

- Antoine Chuard – IQORI – Regina Biarritz (gagnant des Chefs en Or 2016 – Sélection Chefs - France et international)
- Christophe Haton – Meilleur Ouvrier de France - Ecole Ferrandi
- Gaël Orioux – Restaurant Auguste
- Olivier Quinaut – Nestlé Professional

Jury Dégustation

- Michel Roth
- François Adamski - Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or
- Pascal Grière – Meilleur Ouvrier de France - La Présidence du Sénat
- Bernard Leprince – Meilleur Ouvrier de France - Chedeville – Groupe Popy
- Marie Quatrehomme – Meilleur Ouvrier de France Fromager - Fromageries Marie Quatrehomme
- Nicolas Sale – Le Ritz Paris



TRANS GOURMET

France

Le palmarès SELECTION ESPOIRS

Podium de la Sélection Espoirs

Pour la sélection Espoirs, le premier prix a été remporté par **Victor GRIMON** du Lycée Hôtelier du Touquet (62) qui, avec sa **Tarte bicolore, crémeux de foies de volailles au foie gras, confit de cornichon wasabi et effiloché de canard**, a remporté un stage culinaire de 5 jours à l'Ecole Lenôtre, ainsi qu'une tablette numérique.

A la deuxième place, **Anthony PODVIN** du Centre de Formation Don Bosco à Bailleul (59), en apprentissage à R de Saveurs à Aire-sur-la-Lys (62), remporte un stage culinaire à l'école Lenôtre ainsi qu'un smartphone.

A la troisième place, **Cyndie GUILLOT** de l'Ecole Ferrières à Ferrières en Brie (77) remporte un stage culinaire à l'école Lenôtre.

Les espoirs 4^{ème} ex aequo sont :

Sébastien ANFRAY de l'EPMT à Paris (75), en apprentissage à la Salamandre à Nogent-sur-Marne (94)

Félicia NUNES DIAS du CFA CCIV à Poitiers (86), en apprentissage à l'Amandina à Jardres (86)

Jury de la Sélection Espoirs

Le Président du jury : Christian LE SQUER, Chef 3 étoiles Michelin du Restaurant Le Cinq, Hôtel George V Paris

Jury Technique

- Rachel Attoun – Gagnante Les Chefs en Or – Sélection Apprentis France 2016
- Pascal Grière – Meilleur Ouvrier de France - La présidence du Sénat
- Sébastien Faré – Elle & Vire Professionnel
- Floris Gergaud – Société LDC

Jury Dégustation

- Christian Le Squer
- Laurent Delarbre – Meilleur Ouvrier de France
- Antoine Chuard – IQORI – Regina Biarritz
- Philippe Hardy – Le Mascaret
- David Real – Le Westin

Victor GRIMON et Dylan DESMOULINS remportent également respectivement leur place pour la Finale Internationale des Chefs en Or, présidée par Thierry MARX, qui se déroulera, le 11 novembre (sélection Espoirs) et le 12 novembre (sélection Chefs) en public, lors du Salon EquipHotel Paris – Porte de Versailles.

Ils représenteront la France, face à l'Allemagne, l'Autriche, la Pologne, la Roumanie, la Russie et la Suisse, lors de la 2^{ème} finale internationale des Chefs en Or.



TRANSGOURMET

France

Informations :

Pour plus d'informations sur le concours et revoir en images les moments forts du concours Les Chefs en or : rendez-vous sur la page officielle du concours Facebook Les Chefs en or.

Découvrez aussi les pages officielles Transgourmet France sur Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, et LinkedIn.

Vous trouverez également ce communiqué sur : transgourmet-france.fr et transgourmet.fr

Interlocuteurs :

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Internet

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