



Information presse, 12 septembre 2023

**OUVERTURE DE L'APPEL A CANDIDATURE
CONCOURS DE LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE, PRESIDEE PAR GILLES GOUJON
LES 8 ET 9 AVRIL 2024**

Paris le 12 septembre 2023 – Pour sa 8ème édition, METRO France organise le Concours de la Meilleure Brigade de France et ouvre ce jour l'appel à candidature. Cette compétition culinaire pour les professionnels, présidée par Gilles Goujon, Meilleur Ouvrier de France, seul chef consacré 3 étoiles en Occitanie au guide Michelin 2023, mettra à l'honneur le savoir-faire et l'expertise que requièrent les métiers de la restauration, sans oublier l'indispensable travail d'équipe.

LE CONCOURS UNIQUE

Originalité de ce concours, la Meilleure Brigade de France est réservée aux professionnels des métiers de bouche formant une équipe candidate composée d'un trio de professionnels : un chef (ou un second ou un chef de partie), un commis ou un apprenti, un chef de rang ou un maître d'hôtel.

Chaque équipe devra proposer 2 recettes sur dossier, une entrée dressée sur assiette et un plat principal, élaborées exclusivement à partir de produits référencés et achetés chez METRO :

- Une entrée pour huit personnes sur le thème suivant : Assiette printanière sur le thème de l'asperge et de l'œuf. Cette entrée devra être dressée sur assiette, le chef devra réaliser un élément de sa recette (sauce, crème, vinaigrette, mousseline, sabayon, jus ou l'œuf) qui sera servi à l'anglaise par le maître d'hôtel.
- Un plat principal pour huit personnes sur le thème suivant : Un Carré d'agneau 13 côtes et une Selle d'agneau farcie à partir d'Agneau de Poitou-Charentes IGP, 2 garnitures libres + 1 garniture dévoilée 1 mois avant le concours.

Les épreuves auront lieu les 8 et 9 avril 2024 à l'école Ferrandi Campus de Saint-Gratien, suivies de la remise des prix et d'un dîner de gala le 9 avril 2024 à Paris.

UN JURY D'EXCEPTION

Trois jurys présidés par Gilles Goujon interviendront tout au long du concours et leur composition sera connue début mars 2024. Chacun d'entre eux sera composé de chefs, de maîtres d'hôtel et de journalistes ou personnalités gastronomes. Le jury des différentes catégories professionnelles des équipes estimeront les travaux des candidats selon les critères d'originalité et de qualité des recettes, le respect des produits et de la saison, la qualité visuelle de la recette et la qualité de l'argumentation du maître d'hôtel.

COMPOSEZ VOTRE MEILLEUR TRIO 1 CHEF • 1 COMMIS • 1 MAÎTRE D'HÔTEL

Les inscriptions seront ouvertes dès le 12 septembre jusqu'au 12 janvier 2024, avec une sélection sur dossier. Après l'inscription, les brigades recevront par mail les renseignements nécessaires pour compléter leurs dossiers de candidature.

Contact : Service événementiel

mccfrparevenementiel@metro.fr/01 47 86 59 07

<https://www.metro.fr/conseil-service/metro/evenement-restauration-CHR/concours-meilleure-brigade-France>



A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel, le concours de la Meilleure Brigade de France ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable.

www.metro.fr

