



Information presse, 10 avril 2024

**CONCOURS DE LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE
ORGANISE PAR LES HALLES METRO
UNE 8^{ème} EDITION EXCEPTIONNELLE**

Les Halles METRO ont organisé la 8^{ème} édition du Concours de la Meilleure Brigade de France, une compétition culinaire présidée par Gilles Goujon, Meilleur Ouvrier de France et chef 3 étoiles Michelin. Elle met à l'honneur le travail d'équipe, la transmission et la recherche de l'excellence. Six brigades étaient en lice pour les épreuves de la finale qui se sont tenues les 8 et 9 avril 2024.

RESULTATS DU CONCOURS DE LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE 2024

Brigade d'Or :



Restaurant Paul Bocuse, Collonges-au-Mont-d'Or (69660)

Chef de cuisine : Raphaël Garel

Maître d'hôtel : Thibault Curioz

Commis : Nicolas Adam

Brigade d'Argent :

Le Couvent des Minimes, Maine (04300)

Chef de cuisine : Richard Agliata

Maître d'hôtel : Adrien Cerdeira

Commis : Louis Abba



Brigade de Bronze :



Le Chabichou, Courchevel (73120)

Chef de cuisine : Antonin Buron

Maître d'hôtel : Emmanuel Baudier

Commis : Jules Allombert

- Prix spécial du Meilleur Chef 2024 décerné à Brice Maillet, La Mirande, Avignon (84000)
- Prix spécial du Meilleur Maître d'hôtel 2024 décerné à Thibault Curioz, Restaurant Paul Bocuse, Collonges-au-Mont-d'Or (69660)
- Prix spécial du Meilleur Commis 2024 décerné à Louis Abba, Le Couvent des Minimes, Mane (04300)

UN CONOURS CULINAIRE UNIQUE

Récompenser l'excellence d'un travail d'équipe

Concours d'élite, organisé par les Halles METRO sous la présidence de Gilles Goujon depuis 2013, le concours de cuisine de la Meilleure Brigade de France vise à récompenser l'excellence d'un travail d'équipe.

Sélectionnées sur dossier, 6 brigades finalistes composées d'un chef de cuisine, d'un apprenti (ou un commis) ainsi que d'un maître d'hôtel (ou chef de rang), s'affrontent pour remporter le prix de La Meilleure Brigade de France.

8EME EDITION DU CONOURS

Valoriser l'excellence et la passion

Pour cette huitième édition, les Halles METRO poursuivent leur engagement en faveur de la haute gastronomie, en organisant et en finançant l'intégralité de ce temps fort de la restauration française.

La finale du Concours de La Meilleure Brigade de France s'est tenue les 8 et 9 avril 2024 à l'école Ferrandi, sur le Campus de Saint Gratien, suivie de la remise des prix et d'un dîner de gala au Bristol Paris. Le jury, composé des différentes catégories professionnelles des équipes et présidé par Gilles Goujon, a estimé 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. Un jury d'exception cette année au sein duquel figurait 9 ouvriers de France et 11 chefs étoilés rassemblant 19 étoiles !

DES PRODUITS D'EXCEPTION POUR UN CONOURS EXCEPTIONNEL

Les Halles METRO mettent à la disposition des candidats l'intégralité des produits nécessaires aux différentes épreuves

Pour accéder à la finale chaque équipe a proposé 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, dressée sur assiette avec pour thème : Assiette printanière sur le thème de l'asperge et de l'œuf. Le chef devait réaliser un élément de sa recette (sauce, crème, vinaigrette, mousseline, sabayon, jus ou l'œuf) qui était 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 imposée

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