



UNE MASTERCLASS AVEC SAMUEL ALBERT

gagnant de Top Chef saison 10

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INÉDITE POUR LES PROFESSIONNELS
ET ÉTUDIANTS EN RESTAURATION



GASTRONOME PROFESSIONNELS : UNE EXPERTISE AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE

Depuis plus de dix ans, **Gastronome Professionnels** accompagne les acteurs des métiers de bouche avec des solutions de volaille française sur mesure. S'appuyant sur le savoir-faire du groupe volailler Galliance, filiale de la coopérative Terrena, la marque met l'accent sur la qualité, la traçabilité et l'innovation. Gastronome professionnels propose une offre variée comprenant des volailles crues entières ou découpées, ainsi que des produits élaborés et prêts à l'emploi. Toujours à l'écoute des professionnels, la marque développe des solutions adaptées à chaque besoin, garantissant ainsi des produits sains et de haute qualité.

UN MOMENT EXCLUSIF ET CRÉATIF AVEC SAMUEL ALBERT : LA MASTERCLASS GASTRONOME PROFESSIONNELS

Chef talentueux et passionné, **Samuel Albert** a remporté la saison 10 l'émission **Top Chef** avant d'ouvrir ses deux propres restaurants, à Angers. Il est reconnu pour sa **cuisine fusion** mêlant produits locaux et asiatiques au sein de son restaurant Les Petits Prés à Angers. Dans son autre établissement, La Brasserie du Ralliement, le chef revisite les **grands classiques de la cuisine française** avec une approche d'antan.

Depuis le début de l'année 2025, Samuel Albert occupe le rôle de **chef partenaire** de Gastronome Professionnels.

Dans le cadre de cette collaboration, le chef et la marque lancent **La Masterclass Gastronome Professionnels**, un événement dédié aux **restaurateurs et étudiants en restauration**. L'occasion d'affiner leur **savoir-faire** et d'échanger avec un chef de renom sur des **techniques** et **recettes innovantes**.



Samuel Albert, chef de deux restaurants à Angers
et Gagnant de Top Chef saison 10

UN JEU CONCOURS SUR LE COMPTE INSTAGRAM DE LA MARQUE

Depuis début février **et jusqu'au 6 mars 2025**, les professionnels de la restauration (restaurateurs et étudiants) sont invités à participer au **jeu concours** sur le compte **Instagram** de **Gastronome Professionnels**.

Comment participer ?

- Liker la publication du jeu concours
- S'abonner à la page Instagram @gastronome_professionnels
- Commenter en identifiant son restaurant ou son établissement de formation
- Partager la publication en story pour maximiser ses chances (optionnel)

Six gagnants seront tirés au sort et auront la chance de participer à **La Masterclass Gastronome Professionnels**, une occasion unique de perfectionner leurs compétences culinaires aux côtés de Samuel Albert. L'événement se déroulera le **7 avril** au sein de l'Université Culinaire **Chaud Devant!**, située en Île-de-France, à **Rungis**.



LES BÉNÉFICES EXCLUSIFS POUR LES PARTICIPANTS DE LA MASTERCLASS

Les **six professionnels tirés au sort** auront l'opportunité de participer à une expérience culinaire inédite aux côtés de Samuel Albert. Ensemble, ils réaliseront une **recette, spécialement conçue** pour l'événement avec les **produits Volaille Française** Gastronome Professionnels.

L'occasion de reproduire un **plat signature** de Samuel Albert inspiré de la **cuisine d'antan**, qui connaît un regain de popularité dans le secteur de la restauration. Les participants bénéficieront d'une **visibilité** sur les réseaux sociaux de la marque.



DES PARTENAIRES PRESTIGIEUX POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE INOUBLIABLE

Pour cette **Masterclass**, plusieurs marques culinaires renommées s'associent à Gastronome Professionnel afin de garantir une expérience de qualité aux participants ainsi qu'une mise en lumière de l'innovation.

Robur, en fournissant des vestes professionnelles, allie confort et performance. **Adventys**, avec son expertise en équipements culinaires, assure une expérience technique optimale. **Cristel**, référence dans les ustensiles de cuisson haut de gamme, met à disposition ses produits pour garantir une maîtrise parfaite des gestes culinaires. **Deglon**, spécialiste des couteaux de précision, et **Debic**, fournisseur de produits laitiers d'exception, apportent des solutions de premier choix pour enrichir les créations des participants.



#GASTRONOMEPROFESSIONNELS
#LAMASTERCLASS
#CUISINEDANTAN

