



9^e EDITION DU CONCOURS LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE : DECOUVREZ LES 6 FINALISTES

Dans le cadre de la 9^{ème} édition du Concours de la Meilleure Brigade de France, les Halles METRO dévoilent ce jour les noms des 6 finalistes. Sous la présidence de Gilles Goujon, Meilleur Ouvrier de France et chef triplement étoilé au Guide Michelin, ce concours met à l'honneur le travail d'équipe, la transmission et la recherche de l'excellence.

LES FINALISTES DU CONCOURS

La Meilleure Brigade de France est réservée aux professionnels des métiers de bouche formant une équipe candidate composée d'un trio issu du même établissement : un chef (ou un second ou un chef de partie), un commis ou un apprenti, un chef de rang ou un maître d'hôtel.

Les 6 établissements finalistes de la 8^{ème} édition du Concours de la Meilleure Brigade sont :

- La Côte Saint Jacques, à Joigny (89)
- Château du Mont Joly, à Sampans (39)
- La Maison dans le Parc, à Nancy (54)
- Les Terrailleurs, à Biot (06)
- Le Manoir de Retival, à Caudebec-en-Caux (76)
- La Bastide Bourrelly, à Cabriès (13)



UN CONCOURS UNIQUE

Unique en son genre, La Meilleure Brigade de France célèbre l'excellence collective en rassemblant un chef, un commis et un maître d'hôtel autour d'une même ambition : valoriser le savoir-faire français et la cohésion d'équipe qui animent les métiers de bouche.

Placée sous le regard attentif de trois jurys présidés par Gilles Goujon et composés de chefs renommés, maîtres d'hôtel et personnalités du monde gastronomique, l'épreuve se déroulera dans une atmosphère exigeante mais conviviale, portée par l'esprit de transmission et de partage.

Pour accéder à la finale de cette neuvième édition, 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 :

- **Entrée (pour 8 personnes)** : assiette printanière sur le thème de l'épinard, des palourdes et de la tête de veau et/ou pied de veau.
- **Plat (pour 8 personnes)** : 2 rognons de veau cuits et servis en pièces entières dans leur graisse, découpés en salle par le maître d'hôtel, accompagnés de pomme "Anna" nature ou agrémentée au choix, ainsi qu'une garniture libre et une garniture dévoilée 1 mois avant le concours.

Les épreuves auront lieu les 13 et 14 avril 2026 à Paris

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 180 000 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 ou le lancement du guide Michelin et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. 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