



LES HALLES METRO LANCENT L'APPEL A CANDIDATURES DE LA 9^e EDITION DU CONCOURS LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE

Sous la présidence de Gilles Goujon, Meilleur Ouvrier de France et chef triplement étoilé au Guide Michelin, METRO annonce l'ouverture officielle des candidatures pour la 9^e édition du concours La Meilleure Brigade de France.

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 cette neuvième édition, Les Halles METRO poursuivent leur engagement en faveur de la haute gastronomie, en organisant ce temps fort de la restauration française, qui pour la première fois est également soutenu par des partenaires prestigieux : La Maison Bollinger, Les vins Gérard Bertrand, Tendriade et la coopérative Océane.



Qui peut participer ?

La Meilleure Brigade de France est ouverte à toutes les équipes issues d'un même établissement de restauration en France, composées de :

- Un chef (ou second de cuisine, chef de partie) – 25 ans minimum, 5 ans d'expérience.
- Un commis ou apprenti – entre 17 et 26 ans.
- Un maître d'hôtel ou chef de rang – 23 ans minimum, 4 ans d'expérience.

Comment participer ?

Les brigades candidates devront réaliser deux recettes d'exception à partir de produits issus exclusivement de l'offre METRO : une entrée et un plat pour huit personnes. Créativité, rigueur, maîtrise technique et mise en valeur des produits locaux et de qualité seront les critères clés de sélection.

- **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.

Dotations principales

- 1er prix : 20 000 €
- 2e prix : 15 000 €
- 3e prix : 10 000 €

Enfin, des prix spéciaux sont décernés de manière individuelle au meilleur chef, au meilleur apprenti et au meilleur maître d'hôtel.

Informations pratiques

- L'appel à candidatures est ouvert à partir du 29 septembre 2025.
- Les inscriptions se termineront le 11 janvier 2026.
- Fin janvier 2026 – Comité de sélection
- Début février 2026 – Annonce des 6 brigades finalistes
- 13 et 14 avril 2026 – Finale du concours

[Cliquez ici pour accéder au dossier de candidature](#)

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