

# Écl<sup>o</sup>re

## Tom Meyer, sacré Meilleur Ouvrier de France

Chef et associé du restaurant Granite\* à Paris, une étoile au Guide MICHELIN, le Chef Tom Meyer s'est vu décerner, ce jeudi 17 novembre, le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Stéphane Manigold, le Groupe Ecl<sup>o</sup>re et toute l'équipe du restaurant Granite sont très fiers de cette distinction. Nous sommes heureux d'avoir accompagné et soutenu le Chef pendant son année de préparation au concours. Quel honneur et quelle émotion de voir aujourd'hui son travail récompensé et de l'entourer dans ce moment inoubliable dans sa carrière.



### Un concours

Une première participation pour une réalisation parfaite face au jury, présidé par Alain Ducasse et par trois vice-présidents d'exception Christophe Quantin, Jacques Maximin et Michel Roth, le 17 novembre 2022 au Lycée Hôtelier Lesdiguières de Grenoble.

Au programme de l'épreuve, trois exercices de style à réaliser au millimètre : homard « Mer et Jardin » et tartines automnales, Noisettes de chevreuil et sauce poivrée chocolatée, Couronnes d'œufs à la neige glacées à blanc, compotée de kiwis et pommes, mousse de Chartreuse verte pistachée.

Et au-delà d'une dégustation, une philosophie : gestion, transmission, savoir-être avec son commis et travail en cuisine. Dans ce concours, le Chef a été jugé sur l'élégance dans l'exécution, la minutie, la précision, la rigueur et la gestion des déchets, des valeurs du Meilleur Ouvrier de France qu'il défend aussi au quotidien dans son restaurant et porte auprès de ses équipes et clients.

## Un Chef

---

Originaire du Jura, Tom Meyer grimpe rapidement les échelons, depuis Anne-Sophie Pic à Valence en passant par Lameloise aux côtés d'Eric Pras puis L'hôtel de Ville de Crissier en Suisse auprès de Benoît Violier puis Franck Giovannini, pour finalement rejoindre le Groupe Eclore et atteindre les étoiles : sa première au Guide MICHELIN en mars 2022.

Tom Meyer aime les objectifs et travailler dur pour les atteindre : vainqueur du prix Culinaire international Taittinger en 2017, finaliste du Bocuse d'or France en 2019, c'est désormais le titre de Meilleur Ouvrier de France et le col tricolore que le Chef pourra porter fièrement. Une victoire qui récompense un engagement et un travail de plusieurs années.

« Ces compétitions me poussent jour après jour à donner le meilleur. Cet appétit, je le partage avec les équipes de mon restaurant Granite, cela apporte quelque chose de positif et un véritable challenge au sein de la brigade. Et peut-être qu'un jour, cela faire naître des vocations ». **Tom Meyer**

## Une aventure

---



Stéphane Manigold

Tom Meyer est de ces cuisiniers qui suit le chemin qu'il s'est tracé. 29 ans seulement et, à l'automne 2021, l'envie monstre d'ouvrir son restaurant.

L'histoire de Granite commence par une rencontre, celle avec Stéphane Manigold, Président du Groupe Eclore. Ensemble, ils veulent inventer un grand restaurant contemporain, un lieu de gastronomie assumée, de création vivante et revendiquée. Chez Granite, l'atmosphère est chaleureuse et conviviale, avec tous les codes de la gastronomie et des enjeux bien ancrés : produits d'exigence, environnement vertueux, prix justes.

**29 ans seulement et épanoui.**