



7^{ème} EDITION DU CONCOURS DE LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE INSCRIPTIONS JUSQU'AU 31 JANVIER 2022

Sous la présidence de Gilles Goujon (MOF, 3 étoiles au guide Michelin et 5 toques au guide Gault&Millau), METRO France organise chaque année la Meilleure Brigade de France, concours de cuisine réservé aux professionnels. L'occasion de récompenser l'excellence du travail d'équipe effectué par un trio constitué d'un chef, d'un commis et d'un maître d'hôtel.

Lancées au Sirha en septembre dernier, les inscriptions pour la 7^{ème} édition du concours de la Meilleure Brigade de France sont ouvertes jusqu'au 31 janvier. Un comité de lecture composé de professionnels se réunira le 3 février prochain pour sélectionner les 6 brigades qui s'affronteront pour la finale. Les épreuves auront lieu les 4 et 5 avril 2022 à l'école Ferrandi Saint-Gratien, suivies de la remise des prix et d'un dîner de gala le 5 avril 2022 au soir au Restaurant le Meurice Alain Ducasse.

LE SEUL CONCOURS EN EQUIPE

Pour participer à cette compétition, les professionnels des métiers de bouche doivent se réunir en équipe de 3 personnes travaillant dans le même établissement. Un trio composé d'un chef, d'un second de cuisine ou chef de partie, d'un commis ou apprenti et d'un chef de rang ou maître d'hôtel.

Chaque équipe doit proposer deux recettes sur dossier pour huit convives, selon un thème et des conditions imposés. Il s'agit d'une entrée dressée sur assiette et d'un plat principal présenté sur un plateau. Cette année, la brigade devra présenter une entrée sur le thème *Assiette végétale printanière et morilles fraîches*, et un plat principal sur le thème *Carré de veau avec un insert ris de veau et Petite cassolette de rognons de veau sautés et flambés en salle*.

[Informations supplémentaires et inscriptions en cliquant ici](#)

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 points de vente répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants 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. 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. www.metro.fr