



Information presse, 28 février 2022

METRO France aux côtés de Gilles Goujon pour le concours de la Meilleure Brigade de France

Pour le 7^e édition, METRO France organise le concours de la Meilleure Brigade de France, une compétition culinaire pour les professionnels présidée par Gilles Goujon, Meilleur Ouvrier de France, chef 3 étoiles, 5 toques Gault&Millau. Six brigades sont en lice pour les épreuves de la finale qui se tiendront les 4 et 5 avril 2022. À suivre sur la chaîne Youtube de l'enseigne.

Originalité du concours, les équipes candidates sont composées d'un trio de professionnels : un chef (ou un second ou un chef de partie), un commis ou un apprentis, un chef de rang ou un maître d'hôtel. Les brigades auront à préparer cette année une entrée 100 % végétarienne à base de morilles fraîches et un plat de carré de veau avec insert de ris de veau, accompagné d'une cassolette de rognons de veau, préparée et dressée en salle par le maître d'hôtel.

Le jury des différentes catégories professionnelles des équipes, présidé par Gilles Goujon, estimeront les travaux des candidats selon les critères d'originalité et de qualité des recettes, le respect des produits et de la saison, la qualité visuelle de la recette et la qualité de l'argumentation du maître d'hôtel.

Six trios disputeront les épreuves de la finale qui se dérouleront les 4 et 5 avril à Paris :

- Restaurant O&A, Tours : Olivier Arlot, Amélie Tierce, Jive Micova
- Le Riche by Sébastien Rath, Alès : Sébastien Rath, Erwan Le Gloahec, Gérard Guibal
- Olive et Artichaut, Nice : Thomas Hubert, Mani Monvoisin, Olivier Juette
- Signature, Marseille : Coline Faulquier, Rémi Lopez, Nicolas Stroh
- Le Chiberta, Paris : Valentin Athouël, Yann Ronne, Nazario Taranto
- Le Marché, Cahors : Marc Bozzato, Brice Linossier, Amandine Bozzato

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.

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 99 points de vente répartis 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 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 150 000 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, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. 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