Information presse, 6 avril 2022

METRO France et Gilles Goujon sont heureux d'annoncer les résultats du concours de la Meilleure Brigade de France

Pour la 7e édition, METRO France a organisé 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 étaient en lice pour les épreuves de la finale qui se sont tenues les 4 et 5 avril 2022.

RESULTATS DU CONCOURS DE LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE 2022

Brigade d'Or :

Restaurant O & A à Tours

Chef de cuisine : Olivier Arlot

Maître d'hôtel : Jive Micova

Apprenti : Amélie Tierce

Brigade d'Argent :

Signature Marseille

Chef de cuisine : Coline Faulquier

Maître d'hôtel : Nicolas Stroh

Apprenti : Rémi Lopez

Brigade de Bronze :

Olive & Artichaut à Nice

Chef de cuisine : Thomas Hubert

Maître d'hôtel : Olivier Huette

Apprenti : Mani Monvoisin

- Prix spécial du Meilleur Chef 2022 décerné à Olivier Arlot du restaurant O&A à Tours
- Prix spécial du Meilleur Maître d'hôtel 2022 décerné à Nicolas Stroh du restaurant Signature Marseille
- Prix spécial du Meilleur Apprenti 2022 décerné à Amélie Tierce du restaurant O&A à Tours

UN CONCOURS CULINAIRE UNIQUE

Récompenser l'excellence d'un travail d'équipe

Concours d'élite, organisé par METRO sous la présidence de Gilles Goujon depuis 2013, le concours de cuisine professionnelle de la Meilleure Brigade de France vise à récompenser l'excellence d'un travail d'équipe.

Sélectionnées sur dossier, 6 brigades finalistes composées d'un chef de cuisine, d'un apprenti (ou un commis) ainsi que d'un maître d'hôtel (ou chef de rang), s'affrontent chaque année pour remporter le prix de La Meilleure Brigade de France.

7ème EDITION DU CONCOURS

Valoriser l'excellence et la passion

Pour la septième année consécutive, METRO poursuit son engagement en faveur de la haute gastronomie, en organisant et en finançant l'intégralité de ce temps fort de la restauration française.

La finale du Concours de La Meilleure Brigade de France s'est tenue les 4 et 5 avril 2022 à l'école Ferrandi, sur le Campus de Saint Gratien. Le jury des différentes catégories professionnelles des équipes, présidé par Gilles Goujon, a estimé 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.

DES PRODUITS D'EXCEPTION POUR UN CONCOURS EXCEPTIONNEL

METRO met à la disposition des candidats l'intégralité des produits nécessaires aux différentes épreuves

Les deux recettes présentées étaient constituées exclusivement de produits METRO (pour 8 personnes). Les brigades ont préparé 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.

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