

## **ANNONCE DES 6 FINALISTES DU CONCOURS DE LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE PRESIDE PAR GILLES GOUJON LES 8 ET 9 AVRIL 2024**

*Paris le 19 février 2024 – Dans le cadre de la 8<sup>ème</sup> édition du Concours de la Meilleure Brigade de France, les Halles METRO dévoilent ce jour le nom des finalistes. Cette compétition culinaire pour les professionnels et présidée par Gilles Goujon, Meilleur Ouvrier de France, seul chef consacré 3 étoiles en Occitanie au guide Michelin 2023 a débuté le 12 septembre. Elle met à l'honneur le travail d'équipe, la transmission et la recherche de l'excellence.*

### **LES NOMS DES FINALISTES DEVOILES**

---

La Meilleure Brigade de France est réservée aux professionnels des métiers de bouche formant une équipe candidate composée d'un trio issu du même établissement : un chef (ou un second ou un chef de partie), un commis ou un apprenti, un chef de rang ou un maître d'hôtel.

Les 6 établissements finalistes de la 8<sup>ème</sup> édition du Concours de la Meilleure Brigade sont :

**ORIGINES, LE BROU (63500) : TANGUY DUMONT, PAULINE CLEMENT ET VINCENT GARDARIN**

**ORIGINE PAR TOMOFUMI UCHIMURA, DIJON (21000) : TOMOFUMI UCHIMURA, DAVY TIN ET NATHAN CHABOT**

**LE COUVENT DES MINIMES, MANE (04300) : RICHARD AGLIATA, LOUIS ABBA ET ADRIEN CERDEIRA**

**LE CHABICHOU, COURCHEVEL (73120) : ANTONIN BURON, JULES ALLOMBERT ET EMMANUEL BAUDIER**

**LA MIRANDE, AVIGNON (84000) : BRICE MAILLET, SULIAN DEUX QUEGUINER ET LUCAS GRANGE**

**RESTAURANT PAUL BOCUSE, COLLONGES-AU-MONT-D'OR (69660) : FRANCESCO SANTIN, THIBAUT CURIOZ ET  
PIERRE GOUX**

### **UNE SELECTION UNIQUE**

---

Pour accéder à la finale chaque équipe a proposé 2 recettes sur dossier, une entrée dressée sur assiette et un plat principal, élaborées exclusivement à partir de produits référencés et achetés chez METRO :

- Une entrée pour huit personnes, dressée sur assiette avec pour thème : Assiette printanière sur le thème de l'asperge et de l'œuf. Le chef devait réaliser un élément de sa recette (sauce, crème, vinaigrette, mousseline, sabayon, jus ou l'œuf) qui était servi à l'anglaise par le maître d'hôtel.
- Un plat principal pour huit personnes sur le thème suivant : Un Carré d'agneau 13 côtes et une Selle d'agneau farcie à partir d'Agneau de Poitou-Charentes IGP, 2 garnitures libres + 1 garniture qui sera dévoilée 1 mois avant le concours.

### **DES JURYS D'EXCELLENCE**

---

Trois jurys d'exception présidés par Gilles Goujon, dont la composition sera connue début mars, interviendront tout au long du concours. Chaque jury des différentes catégories professionnelles sera composé de chefs, de maîtres d'hôtel et de journalistes ou personnalités gastronomes. Il évaluera les 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 ainsi que la qualité de l'argumentation du maître d'hôtel.

Les directeurs des halles METRO apporteront leur soutien aux 6 brigades finalistes pour préparer au mieux la grande finale à Paris.



**Les épreuves auront lieu les 8 et 9 avril 2024 à l'école Ferrandi Campus de Saint-Gratien, suivies de la remise des prix et d'un dîner de gala le 9 avril 2024 à Paris.**

**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 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. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel, le concours de la Meilleure Brigade de France 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](http://www.metro.fr)

**Contact presse - METRO France**

Isabelle Baahmed - [isabelle.baahmed@metro.fr](mailto:isabelle.baahmed@metro.fr) - 06.83.24.94.73

**Contacts presse - Agence Oconnection** - [metro@oconnection.fr](mailto:metro@oconnection.fr)

Anne-Marie Boyault - 06.89.28.42.29 / Julia Philippe-Brutin - 06.03.63.06.03 / Victoire Chatel – 06 45 65 81 00