

QUELS CRITÈRES DE SÉLECTION ?

- > Le **respect du thème** et du règlement.
- > **L'originalité** et la **qualité** des recettes.
- > Le respect des produits et des **saisons**.
- > La qualité **visuelle** de la recette.
- > La qualité de **l'argumentation** du maître d'hôtel.

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

La Brigade D'Or pourra bénéficier de retombées presse régionales ou nationales, et également des communications réalisées par METRO (reportage, vidéo...)

Récapitulatif des 2 jours d'épreuves

JOUR 1 : 04/04

- > Accueil des candidats à l'école FERRANDI et tirage au sort.
- > Le chef fait son marché à l'entrepôt METRO Nanterre en vue des deux recettes à réaliser.
- > À l'école FERRANDI, sélection par les maîtres d'Hôtel des accords mets vins avec les recettes de son chef.
- > Les commis confrontent leurs recettes sur un thème imposé.

JOUR 2 : 05/04

- > À l'école FERRANDI, Chefs et Commis réalisent leurs recettes durant 4h30.
- > Suite à cela, les Maîtres d'Hôtel préparent leur argumentaire commercial, leurs accords mets-vins et le service.
- > Remise de prix

METRO
CONCOURS
**LA MEILLEURE
BRIGADE
DE FRANCE**
Gilles GOUJON

METRO

CONCOURS
**LA MEILLEURE
BRIGADE
DE FRANCE**
Gilles GOUJON

LES MODALITÉS DU CONCOURS



METRO

QUI PEUT PARTICIPER ?

La Meilleure Brigade de France est réservée aux professionnels des métiers de bouche formant une **équipe de trois membres issus du même établissement et composée impérativement de :**

Un chef ou second de cuisine ou chef de partie âgé de 25 ans minimum, ayant une expérience minimale de 5 ans et actuellement en poste dans un restaurant en France à la date de dépôt des candidatures.

Un commis ou un apprenti âgé entre 17 et 23 ans. Le candidat mineur devra fournir aux sociétés organisatrices une autorisation écrite par ses représentants légaux.

Un chef de rang ou un maître d'hôtel âgé de 23 ans minimum, ayant une expérience minimale de 4 ans et actuellement en poste dans un restaurant en France.

COMMENT PARTICIPER ?

Chaque équipe devra proposer 2 recettes sur dossier, **une entrée dressée sur assiette et un plat principal**, élaborées exclusivement à partir de **produits référencés et achetés chez METRO selon le thème et les conditions suivantes :**



Première recette : L'entrée

Elle devra être composée d'une entrée pour huit (8) personnes sur le thème suivant :

> **Assiette végétale printanière et morilles fraîches.**

Les légumes doivent être représentés au minimum 75% de la composition de la recette.
Produits proscrits : poissons, coquillages, crustacés, produits carnés
Cette entrée devra être dressée sur assiette. Le Chef devra réaliser obligatoirement un élément de sa recette (sauce, crème, vinaigrette, mousseline, sabayon, jus) qui sera servi en plus à l'anglaise par le maître d'hôtel (finition du dressage de l'assiette devant le Jury).

Deuxième recette : Le plat

Elle devra être composée d'un plat principal pour huit (8) personnes sur le thème suivant :

> **Carré de veau* avec un insert ris de veau**
> **Petite cassolette de rognons de veau sautés et flambés en salle**

> Les rognons sont découpés à l'avance.
> Ils peuvent être « pré-sautés » en cuisine ainsi que les éléments de la garniture pour être ensuite sautés, flambés et finis en salle, puis servis en cassolettes individuelles. Selon le choix des candidats.

> **Le Carré de veau** devra être dressé sur un plat rectangulaire 40 x 60 cm environ.
> **Il sera accompagné de 2 garnitures libres, dont 1 garniture est servie à l'anglaise.**

> **Les cassolettes de rognons** seront préparées et dressées par le maître d'hôtel.

**Pour le concours : Carré de veau issu d'un veau de race limousine Label rouge.*

Pour les entraînements : Carré de veau issu d'un veau croisé race à viande sous vide.

QUEL JURY ?

Trois jurys présidés par Gilles Goujon, chef trois étoiles au guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France, interviendront tout au long du concours :

> **Le jury des apprentis ou commis**
> **Le jury de cuisine**
> **Le jury de dégustation**

Chaque jury sera composé de chefs, de maîtres d'hôtel et de journalistes ou personnalités gastronomes.

