

tendances événements / concours

# Les Chefs en Or édition 2010 : deux concours par TransGourmet

Par Emilie Niel

**Le concours Les Chefs en Or, organisé par TransGourmet, fournisseur des professionnels de la restauration, s'est déroulé début mai. L'édition 2010 a consacré une double sélection de Chefs et d'Apprentis.**

Créé en 2004, le concours Les Chefs en Or, organisé par TransGourmet, représente maintenant un rendez-vous annuel incontournable. Il se déroulait cette année au CFA Médéric dans le 17<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Institution phare dans les métiers de la restauration depuis plus de 70 ans et école hôtelière reconnue parmi les plus réputées d'Europe, le CFA Médéric était un lieu parfait pour un concours de cette catégorie.

La soirée donnée en l'honneur des vainqueurs au Cambon Capucines, dernier-né des pavillons exclusifs de Potel & Chabot, était accompagnée des mets savoureux de Gilles Goujon, MOF en 1996 et 3 étoiles Michelin en 2010.

## DEUX EN UN

Le concours s'est déroulé en deux parties. «**L'épreuve des Chefs**» tout d'abord, présidée par Michel Roth (2 étoiles au Guide Michelin, chef au Ritz à Paris). Un jury de dégustation était composé de Guy Legay, Laurent Delarbre, Régis Marcon et Jean-Christophe Adouritz (président du Directoire Transgourmet France) et un jury technique était composé de Bernard Leprince, Didier Avril, Gilbert Radix et Jérôme Badonnel. «**L'épreuve des Apprentis**» ensuite, dont le président du jury était Christian Le Squer (chef triplement étoilé du Pavillon Ledoyen). Le jury étant com-



Christian Le Squer (président du jury pour l'épreuve des apprentis), Noël Bérard (vainqueur de l'épreuve des apprentis), Lionel Veillet (vainqueur de l'épreuve des chefs), Michel Roth (président du jury de l'épreuve des chefs) et Jean-Christophe Adouritz (président du Directoire TransGourmet France)

posé de Michel de Matteis, Jean-Sébastien Bompouil, Emmanuel Renaut et Stéphane Carrade (jury de dégustation) et de Philippe Giroud, Jérôme Dubois, Jean-Pierre Biffi et Alice Gundersen (jury technique).

## LIONEL VEILLET REMPORTE L'ÉPREUVE DES CHEFS...

La sole, l'œuf et l'escargot constituaient les produits du thème original choisi par Michel Roth pour l'épreuve des Chefs. C'est Lionel Veillet, à la présidence de la République à Paris, qui a remporté la première place avec son millefeuille de sole aux morilles et ses apprêts. «*Ce titre ne va rien changer à mes méthodes de travail, mais cela apporte tout de même une certaine assurance*» affirme le jeune chef. Assurance nécessaire en effet pour participer à l'élection du Meilleur Ouvrier de France

2011, titre tant convoité et pour lequel Lionel Veillet s'apprête à concourir. François Pelletier (l'Atelier des Chefs à Paris) est arrivé à la seconde place et David Delsart (La Villa Florentine à Lyon) a fini troisième de ce concours.

## ... ET NOËL BÉRARD CELLE DES APPRENTIS

Le pigeon, le foie gras et l'anguille fumée étaient les produits imposés aux Apprentis. C'est Noël Bérard, en apprentissage à la Présidence du Sénat à Paris, qui a remporté l'épreuve. Il avait préparé un feuilleté de pigeon et foie gras au pavot et sésame, croustillant de petits pois et fèves à la française.

Sont arrivés en seconde et troisième positions Léna Gardan (Hôtel de Carantec à Carantec dans le Finistère) et Simon Intins (Petit Thomas à La Garnache en Vendée). ■