

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

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

Récapitulatif des 2 jours d'épreuves

JOUR 1 : 13/04

- > Accueil des candidats à l'école FERRANDI et tirage au sort.
- > Le chef fait son marché aux halles 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 : 14/04

- > 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 à Paris



Partenaires METRO



LES MODALITÉS DU CONCOURS



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 26 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 printanière sur le thème de l'épinard, des palourdes et de la tête de veau et/ou du pied de veau.

Cette entrée devra être dressée de façon individuelle (assiette, cassole, cocotte, etc...). Le chef pourra réaliser s'il le souhaite un élément de sa recette (sauce, crème, vinaigrette, mousseline, sabayon, ou jus) qui sera servi à l'anglaise par le maître d'hôtel.

Deuxième recette : Le plat

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

- > 2 rognons de veau cuits et servis en pièces entières dans leur graisse, découpés en salle par le maître d'hôtel.**
- > Pomme « Anna » pour 8 personnes. Nature ou agrémenté au choix des candidats. Découpée en salle par le maître d'hôtel**
- > 1 garniture libre + 1 garniture dévoilée 1 mois avant le concours**

Sauce servie à l'anglaise

Apprenti

Dévoilé 1 mois avant le concours.

Truffes, caviar, feuille d'or interdits.

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.

