

TUALITÉ

Richelieu, à La Flotte, élu meilleure brigade de France

SAINT-GRATIEN Le concours initié par Gilles Goujon, qui réunit un chef, son commis et un maître d'hôtel, a consacré cette année le trio de l'île de Ré.

Le chef Olivier Cloteau, son apprenti Quentin Dunais et le maître d'hôtel Rachid El Idrissi, du Richelieu à La Flotte (Charente-Maritime), ont convaincu le jury du concours de la meilleure brigade de France-Gilles Goujon. Les épreuves se sont déroulées les 24 et 25 avril à l'Institut de l'hôtellerie et des arts culinaires (groupe Ferrandi) à Saint-Gratien (Val-d'Oise) et dans l'entrepôt Metro de Nanterre (Hauts-de-Seine). Le chef devait réaliser deux plats constitués exclusivement de produits Metro, issus principalement de la gamme Metro Premium. L'entrée devait comporter des asperges de Pertuis, du comté AOP 18 mois et du chorizo ibérique Bellota. Le plat se composait de poulet du Gers et de trois garnitures : morille fraîche, tarte confectionnée avec des foies et cœurs de volaille, et une garniture libre. Le commis devait présenter une assiette végétarienne en 40 minutes. De son côté, le maître d'hôtel devait préparer des accords à partir d'une carte des vins sélectionnés par les ambassadeurs Metro, répondre à des questions sur le fromage et la marée, et procéder à la découpe des poulets.

"Beaucoup d'humilité"

"Le niveau était très élevé cette année, digne des plus grands concours", a estimé Gilles Goujon, qui a félicité les candidats pour le travail effectué avec les apprentis et l'essentielle cohésion des équipes. "Je suis fier de ce que j'ai vu, entendu et goûté aujourd'hui. Bravo et merci", a-t-il ajouté. La joie - autant que la surprise - se lisait sur les visages du trio vainqueur. "C'est notre premier concours.



Gilles Goujon et Benoît Feytit, directeur général de Metro France, entourent les lauréats : Olivier Cloteau, Quentin Dunais et Rachid El Idrissi.

voulions être au top, nous qui sommes issus d'un restaurant lambda. Et ça paye !", a affirmé, en toute franchise, Olivier Cloteau. "Vous faites preuve de beaucoup d'humilité, lui a répondu Gilles Goujon. Je peux vous dire que vous avez un talent certain et on vous promet un bel avenir." L'équipe se partage un chèque de 10 000 € remis par Benoît Feytit, directeur général de Metro France. La cinquième édition du concours est confirmé pour l'année prochaine. ■

Les vainqueurs des trois prix spéciaux, **Albert Vezzoni, Antonin Buron** et **Rachid El Idrissi**, avec **Benoît Feytit** et **Gilles Goujon**.



Le palmarès

1^{er} Le Richelieu, La Flotte (chef : **Olivier Cloteau** ; apprenti : **Quentin Dunais** ; maître d'hôtel : **Rachid El Idrissi**)

2^e Jérôme Nutile, Nîmes (chef : **Mélanie Sire** ; apprenti : **Bastien Favier** ; maître d'hôtel : **Gabriel Angermaier**)

3^e Le Chabichou, Saint-Bon-Tarentaise (chef : **Albert Vezzoni** ; apprenti : **Antonin Buron** ; maître d'hôtel : **Rony-Fred Gildard**)

Prix du meilleur commis : **Antonin Buron**

Prix du meilleur maître d'hôtel : **Rachid El Idrissi**

Prix du meilleur chef : **Albert Vezzoni**