



Orly, le 5 décembre 2006.

## GRAND CONCOURS CULINAIRE NATIONAL « LES CHEFS EN OR » : LE PALMARES

La finale nationale des **Chefs en Or**, organisée par le distributeur **ALDIS** en partenariat avec la marque **CHEF** de Nestlé FoodServices s'est déroulée le vendredi 1<sup>er</sup> décembre 2006 au lycée hôtelier **Guillaume TIREL** à Paris, 14<sup>ème</sup> arrondissement.

La finale a réuni les 9 candidats et les 9 commis vainqueurs des épreuves régionales, qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, en défendant leur recette imaginée autour du thème "**Le Turbot, l'Oursin et la Pousse d'Epinard**".

Se sont affrontés en cuisine :

- **Jean-François BRIDE**, ancien chef du Château Lalande à Saint Sylvestre sur Lot (47) assisté de Romain MARZELLE, élève au Lycée Hôtelier de Gascogne à Talence (33), vainqueurs à Talence le 22 septembre 2006
- **Teddy ODORICO**, chef de partie du Casino La Réserve à Port La Nouvelle (11), assisté de Marie-Céline MAUMY, élève au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie à Toulouse (31), vainqueurs à Toulouse le 26 septembre 2006
- **Daniel CLEMENT**, chef du restaurant Crédit Agricole de Varennes Vauzelles (58), assisté de Maël GUILLOU, élève au Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme à Blois (41), vainqueurs à Blois le 28 septembre 2006
- **Jean-Louis FARJOT**, chef de L'Hostellerie de Tourgeville à Deauville (14), assiste de Cécile FRAPPIER, élève au Lycée d'Etat Hôtelier du Touquet, vainqueurs au Touquet le 4 octobre 2006
- **Jean-Paul BOSTOEN**, second de cuisine de L'Auberge de L'Ill (68), assisté de Stéphanie STIRN, élève au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch Graffenstaden (68), vainqueurs à Illkirch Graffenstaden le 11 octobre 2006
- **Frédéric FOUQUET**, chef de L'Abbaye de Talloires à Talloires (74), assisté de Mickaël BRAIND, élève au Lycée Hôtelier François Rabelais à Dardilly (69), vainqueurs à Dardilly le 13 octobre 2006



- **David CHARRIER**, chef au Clos de Vallombreuse à Douarnenez (29), assisté de Benjamin GIRARD, élève au Lycée Technique Hôtelier Nicolas Appert à Orvault (44), vainqueurs à Orvault le 18 octobre 2006
- **Christophe ROLDAN**, chef à la Marmite du Pêcheur aux Mées (04), assisté de Dziana ARTSEMYEVA, élève au Lycée Hôtelier et de Tourisme Paul Augier (06), vainqueurs à Nice le 20 octobre 2006
- **Mickaël MARQUET**, chef à l'Hôtel de France à Versailles (78), assisté de Kadiatou TRAORE, élève au Lycée Hôtelier René Auffray à Clichy (92), vainqueurs à Clichy le 24 octobre 2006

Après trois heures d'épreuve et une longue délibération, le jury présidé par Michel Roth, Bocuse D'Or & Meilleur Ouvrier de France, et composé de membres prestigieux (le MOF Jérôme LE MINIER, le Bocuse d'Or François ADAMSKI, les chefs Didier AVRIL, Christophe MOISAND, Stéphane CARRADE, Jean-Pierre BIFFI, Maurice ALEXIS, le professeur de cuisine François CHOAIN, Jean-Christophe ADOURITZ, président de transGourmet France (Aldis), Olivier QUINAUT de Nestlé FoodServices et Francisco DEOLARTE, directeur général de Nestlé FoodServices) a désigné le vainqueur des Chefs en Or 2006 :

Monsieur **Jean-Paul BOSTOEN**, second de cuisine à L'Auberge de L'Ille à Illhaeusern (68), avec sa recette « **Pavé de Turbot en croûte de pomme de terre, Oursin farci au risotto, Paupiette d'épinards aux moules, sauce aux oursins** » remporte un Tour d'Europe de la Haute Gastronomie : Londres / Amsterdam / Rome / Barcelone / Paris, avec la personne de son choix.

Ses dauphins, **Christophe ROLDAN** et **David CHARRIER**, remportent respectivement 4 week-ends de prestige gastronomiques et une caisse de 12 panachées Grands Crus Classés 2003.

Dans la catégorie commis, c'est Mademoiselle **Marie-Céline MAUMY**, élève au lycée d'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie à Toulouse, qui remporte une journée à l'école Escoffier Ritz, un dîner et une nuit au Ritz avec la personne de son choix.

L'événement a été clôturé par la soirée de remise des prix au Pavillon LEDOYEN où candidats, commis, membres du jury, personnalités du monde de la gastronomie et de la profession se sont retrouvés pour célébrer la deuxième édition des Chefs en Or.

Avec cette seconde édition de leur concours culinaire, ALDIS et CHEF souhaitent faire des Chefs en Or un rendez-vous culinaire de référence. La prochaine édition des Chefs en Or se aura lieu en 2008.