

01/12/2017

Le Panier Mystère est lancé

La 3^e saison du concours national des Maîtres Restaurateurs a démarré le 22 octobre dernier. Pour la 1^{re} fois, c'est le salon Serbotel qui accueillait l'événement. À Nantes, 6 chefs se sont confrontés. Charge à eux de réaliser en trois heures un plat salé à partir d'un même Panier Mystère composé par Passion-Froid. Ils ont découvert dans ce panier un canard de Barbarie élevé à Challans et un foie gras Rougié entier. Deux jurys les ont évalués sur ces critères : technicité et gestion du gaspillage, col-

laboration avec leur commis, produit dans l'assiette, esthétique et dégustation. À ce jeu, c'est Fabien Garnier, chef de L'Aiglon à Pontivy (56), qui a été désigné 1^{er} finaliste grâce à son filet de canard de Barbarie farci aux légumes, poire au vin rouge et petits légumes d'automne. Le second finaliste de cette sélection régionale est Jean-Marc Gay Capdevielle, chef du Chalet à Saint-Mars-la-Jaille (44). Ils participeront le 9 avril à Paris à la finale nationale du concours, parrainé par Christian Têtedoie. ●



Fabien Garnier (à d.) a été épaulé par un commis tiré au sort, Morgan Guiheu, en formation au lycée hôtelier Sainte-Thérèse, à La Guerche de Bretagne.