

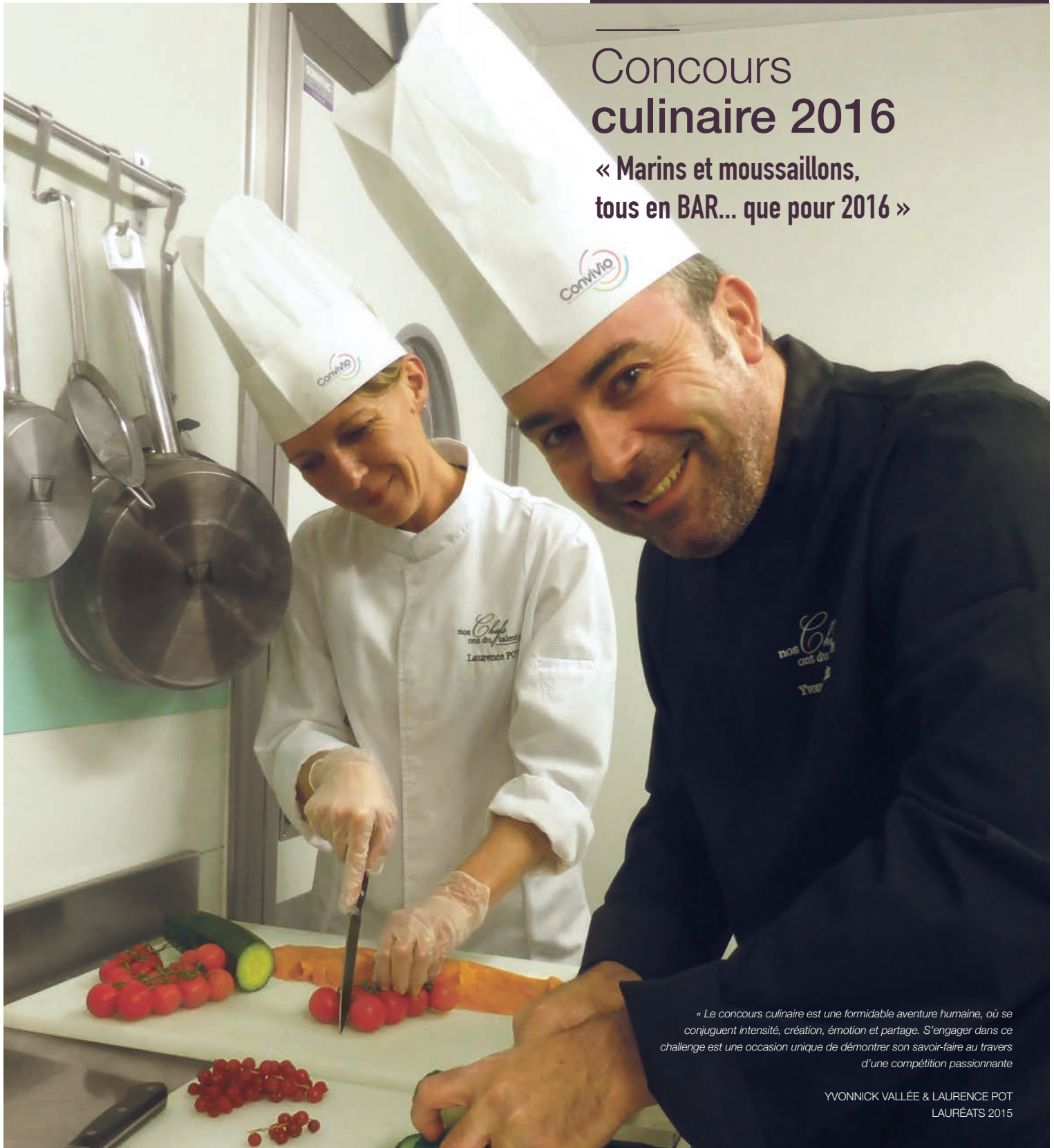
# Nos *Chefs* ont du talent

CONCOURS CULINAIRE  
7<sup>ème</sup> édition

Dossier de presse - Juin 2016

## Concours culinaire 2016

« Marins et moussaillons,  
tous en BAR... que pour 2016 »



*« Le concours culinaire est une formidable aventure humaine, où se conjuguent intensité, création, émotion et partage. S'engager dans ce challenge est une occasion unique de démontrer son savoir-faire au travers d'une compétition passionnante »*

YVONNICK VALLÉE & LAURENCE POT  
LAURÉATS 2015



# Sommaire

1. ÉDITO .....	4
2. POURQUOI LE CONCOURS CULINAIRE ? .....	5
Valoriser la restauration collective .....	5
S'engager dans l'aventure .....	5
3. PORTRAIT DES 8 FINALISTES .....	6-9
4. 16 JUIN : FINALE FACE AU PUBLIC .....	10
Programme et nouveautés .....	10
Thème 2016 .....	10
Le jury et son président d'honneur .....	10
7 critères d'évaluation .....	11
5. LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS ET REMISE DES PRIX .....	12
6. REMERCIEMENTS PARTENAIRES .....	13
7. CONTACT PRESSE .....	14



---

# 1. Édito



**Patrick GAULTIER, Directeur des Achats, et Organisateur du Concours Culinaire de notre Groupe Familial**

« À la création de ce concours culinaire « Nos Chefs ont du talent », je souhaitais leur faire partager et transmettre cette passion de la compétition culinaire. Un concours avec son taux d'adrénaline, mais qui reste avant tout convivial »...

Le concours culinaire c'est une façon de partager sa passion devant un public mais aussi d'évaluer ses capacités en respectant les engagements sociaux et environnementaux du Groupe Familial.

Je tiens à remercier nos Chefs pour l'attention qu'ils portent à ce concours et l'investissement personnel qu'ils fournissent ; mais également nos partenaires qui soutiennent notre concours culinaire, et partagent nos valeurs au quotidien. »

**Cusiner pas passion, Patrick intègre CONVIVIO en 1987 en tant que second de cuisine puis chef gérant au RIA Tour d'Auvergne. Pour ensuite évoluer vers un poste de Responsable de secteur et Directeur de la cuisine centrale de Bréal-sous-Montfort en 1996. C'est alors en 2006 qu'il occupe le poste de Directeur des Achats et Organisateur du Concours Culinaire de notre Groupe Familial. Patrick a participé à plus de 13 concours, dont le concours national de gastronomie en 1996, pour lequel il a obtenu le 1<sup>er</sup> prix.**

---

## 2. Pourquoi le concours culinaire ?

### Valoriser la restauration collective

Notre groupe familial a à cœur de valoriser ses savoir-faire et savoir-être. Pour la septième année consécutive, le concours culinaire « Nos Chefs ont du talent », ouvert à tous les cuisinants, ouvre ses fourneaux à la créativité, aux multiples saveurs et au talent de nos cuisiniers.

Un concours également pour récompenser et mettre à l'honneur nos hommes et nos femmes de terrain qui, chaque jour, portent nos valeurs et régaler nos convives.

### S'engager dans l'aventure

Ceux qui ont participé le savent. Le concours culinaire « Nos Chefs ont du Talent » est une aventure humaine et extraprofessionnelle intense, riche en émotions. Se surpasser, créer, imaginer... tels sont les ingrédients nécessaires pour prétendre au graal. C'est aussi une occasion unique pour les chefs issus de la restauration collective de démontrer leur professionnalisme à travers la compétition.



---

## 3. Portrait des 8 finalistes

### Cyril PICHON

Animateur culinaire / Le Quartier Gourmand à Bédée

Passionné et créatif, Cyril a pratiqué la cuisine dans différents restaurants gastronomiques de la région nantaise avant de rejoindre la restauration collective. Chef Gérant chez CONVIVIO depuis 18 ans, il considère le concours culinaire comme un moyen d'expression. C'est un réel challenge pour lui.

**Son commis :** Edith LE HEN, employée de restauration, au collège Saint-Pierre à Port-Louis. Calme et posée, elle s'entend parfaitement avec Cyril, après dix années de collaboration.

**Ses supporters :** Son épouse et ses deux garçons, Elouan et Sacha qui lui apportent soutien et conseils.

« Un réel Challenge »



### Pierrick BOUAISSIER

Technicien culinaire et formateur / Le Quartier Gourmand à Bédée

Chez CONVIVIO depuis 28 ans ! Pierrick est titulaire d'un CAP cuisine qu'il a obtenu en alternance avec son apprentissage à la « Duchesse Anne », 1 étoile Michelin. Il a également appris la pâtisserie chez « Lenôtre » et s'est aguerri aux textures modifiées, qu'il enseigne aujourd'hui aux nouveaux chefs de cuisine du groupe.

C'est sa 5<sup>ème</sup> participation au concours culinaire. Il aime le challenge et c'est l'occasion pour lui de partager sa passion.

**Son commis :** Jessica DALIFARD, employée de restauration au Quartier Gourmand de Bédée, elle suit depuis de nombreuses années le concours culinaire en tant que spectatrice. Sa motivation ? Vivre une toute nouvelle expérience et expérimenter de nouvelles sensations.

**Ses supporters :** sa femme et sa fille (avec qui il crée de nouvelles recettes de pâtisserie).

« Partager sa passion »



## Sébastien COCHET

Chef gérant / Restaurant d'entreprise Crédit Agricole 44 à Nantes

Sébastien a eu un CAP-BEP et Bac Pro Hôtellerie Restauration à Saint-Méen-Le-Grand. Il a ensuite acquis une expérience dans divers restaurants gastronomiques, tels que les Agapes à La Mézière avec David ETCHEVERRY ou encore Le Golf de la Bretesche à Missillac avec Jules CHARNI. Depuis 2003, Sébastien travaille chez CONVIVIO. À travers le concours culinaire, Sébastien souhaite mettre en avant son travail afin de valoriser ses compétences.

**Son commis :** Kerry CHENEAU, employée de restauration. Sébastien l'a choisie pour son expérience dans la restauration et dans l'hôtellerie en France et en Grande Bretagne. Mais également parce que Kerry est une personne de confiance et rigoureuse.

**Ses supporters :** Sa famille et ses convives du Crédit Agricole de Nantes.

« Valoriser mes compétences »



## Benoît HEMERY

Chef gérant / Collège-Lycée Marie Joseph à Trouville-sur-Mer

Un CAP de cuisine en main, Benoît fait ses armes dans des brasseries, des restaurants gastronomiques, des restaurants routiers, des pizzerias tels que le Paris Plage, Le Trou Normand ou encore Chambrail. Il a rejoint CONVIVIO en tant que second de cuisine en restaurant d'entreprise en 2008, puis a évolué comme chef gérant à l'école Marie Joseph à Trouville-sur-Mer.

Benoît a un très bon souvenir du concours 2014. Pour sa 2<sup>ème</sup> participation, il souhaite prendre sa revanche !

**Ses supporters :** Ses collègues et son chef de secteur, Eric LEULLIER.

**Son commis :** Jocelyne NEVEU, travaille depuis 8 ans chez CONVIVIO en tant que responsable de cafétéria à l'école Marie Joseph de Trouville-sur-Mer.

C'est une personne qui va toujours de l'avant et qui a été tout de suite motivée par le concours.

Ses supporters : son mari et ses deux fils.

« Prendre sa revanche »



## Emmanuel ANDO

Chef gérant / St Jean-Baptiste de La Salle à Rouen

Emmanuel travaille dans la restauration depuis 38 ans. En 2000, il rejoint Convivio en tant que chef gérant du lycée St Jean-Baptiste de La Salle à Rouen. La restauration collective est pour lui un moyen d'être plus disponible pour sa famille.

En 3 participations au concours, il est déjà monté 2 fois sur le podium. Il espère à nouveau faire partie des 3 finalistes. Le concours culinaire, c'est pour lui une expérience très enrichissante pour son métier.

**Son commis :** Vanessa ALLAIRE, travaille depuis 2 ans et demi avec Emmanuel. Ils ont de ce fait créé une très bonne entente au travail. C'est d'ailleurs une des premières fois qu'Emmanuel partage réellement sa passion avec quelqu'un. C'est une personne qui adore innover et qui a été tout de suite motivée par le concours.

**Ses supporters :** le Directeur de l'établissement, son responsable de secteur Olivier PASQUET, ses collègues et son commis.

« Une nouvelle fois sur le podium ? »



## Sébastien MAHÉ

Second de cuisine / Groupe Saint-Exupéry à Rennes

Après avoir obtenu un BTS hôtellerie Restauration en 2000, Sébastien a voyagé plusieurs années en travaillant dans des hôtels de luxe, dans des restaurants gastronomiques et traditionnels. Sa dernière grande expérience : second pendant 4 années à la brasserie du Stade Rennais. Le concours culinaire est un moyen pour lui d'exprimer sa créativité et d'insuffler une nouvelle dynamique au sein de l'équipe.

**Son commis :** Fanny JOSE, a obtenu un CAP pâtisserie ainsi qu'un CAP chocolatier confiseur. Fanny a 3 années d'expérience chez des artisans et a collaboré avec une designeuse de cakes.

**Ses supporters :** sa famille et son équipe de travail.

« Exprimer sa créativité »





## Romain TESSIER

Chef gérant / Saint Félix La Salle à Nantes

Après l'obtention de son CAP-BEP cuisine apprentissage en Vendée, Romain est parti travailler 1 an en Espagne en restauration traditionnelle. Par la suite, il s'est orienté vers la restauration collective en travaillant à l'hôtel de la gare de Casson. En 2008, il est entré chez CONVIVIO et est actuellement chef de cuisine du lycée Saint Félix de La Salle à Nantes. Il participe au concours culinaire pour la 3<sup>ème</sup> fois. Son ambition et sa motivation sont les atouts qu'il souhaite mettre en avant durant la compétition.

**Son commis : Marline JACQUET**, travaille depuis un an avec Romain. Elle est employée au collège Saint Donatien où elle s'occupe tous les jours du service.

**Ses supporters :** son responsable de secteur, Didier LE GALL.

« Motivés plus que jamais »



## Ludovic LEBLÉ

Chef gérant / AFBTP à Saint Herblain

Ludovic a plus de 25 ans d'expérience, il a débuté en tant que commis puis chef dans des restaurants gastronomiques tels que « La Folie Douce », « Val d'Isère » ou encore les « Bateaux Nantais ». Afin de se confronter à la gestion et au management d'une équipe, Ludovic rentre chez CONVIVIO, il y a 7 ans, comme chef gérant.

Ludovic a un très bon souvenir du concours 2014. Pour sa 3<sup>ème</sup> participation il veut se surpasser et mettre toutes ses chances de son côté.

**Ses supporters :** sa femme, ses collègues et son responsable de secteur, Patrice NARGUET.

**Son commis : Patricia CURBIÈRE**, travaille depuis 7 ans chez CONVIVIO aux côtés de Ludovic. Suivant le concours culinaire depuis de nombreuses années, Patricia a décidé de tenter l'aventure cette année, poussée par son mari et Ludovic.

**Ses supporters :** sa famille et ses collègues.

« Se surpasser »



---

## 4. 16 juin : Finale face au public

### Programme et nouveautés

---

JEUDI 16 JUIN 2016 : FINALE DU CONCOURS CULINAIRE « NOS CHEFS ONT DU TALENT ».

---

Lieu : cuisines du pôle de formation et d'innovation du Groupe Familial CONVIVIO – (Rue de la Libération - 35 137 Bédée).

#### 14h – 17h : épreuve « Reine »

14h : Tirage au sort des ordres de passage

14h30 : Départ du 1<sup>er</sup> candidat

15h40 : présentation de la 1<sup>ère</sup> assiette du 1<sup>er</sup> candidat

17h : fin de dégustation de la 1<sup>ère</sup> épreuve

#### 17h45 – 19h : épreuve « surprise »

À partir de 17h45, une seconde épreuve « surprise » attendra nos sélectionnés. Tenue secrète par le Comité d'Organisation, l'épreuve restera, à coup sûr, dans les mémoires ! *à ne pas manquer !*

### Thème 2016

«Marins et moussaillons, tous en BAR... que pour 2016»

La première recette devra inclure le Bar, accompagné de ses garnitures. La deuxième épreuve sera menée uniquement par les Chefs et traitée simultanément par les finalistes. Son thème sera révélé au dernier moment.

### Le jury et son président d'honneur



Le président d'honneur 2016 :  
Nicolas BRIAND, chef de la  
maison « Les Tourelles » au  
Château d'Apigné (Le Rheu - 35)

*« À 10 ans,  
je serai cuisinier »*

#### Portrait de Nicolas BRIAND :

Nicolas intègre le Lycée Hôtelier de St Méen-Le-Grand, puis fait ses armes chez de grands Chefs étoilés : Château de Locquenolé, Le Bretagne à Questembert, le Juana de Juan les Pins...

Jean-Pierre JACOB, chef 2 étoiles du Bateau Ivre au Lac du Bourget et Courchevel, le prend sous son aile. Nicolas, sur les conseils de ce Père spirituel, poursuit un périple international fait de voyages et d'expériences professionnelles à Singapour, Philippines, Thaïlande... En Russie, Nicolas parfait pendant 6 ans son expérience en tant que Chef de cuisine.

De retour aux sources, c'est au restaurant « les Tourelles » du Château d'Apigné, que Nicolas BRIAND a décidé d'exercer ses talents. Adeptes d'une cuisine simple où la qualité et la saveur du produit sont mises en exergue, Nicolas apprivoise ses compositions sans les heurter, en les agrémentant de subtiles et étonnantes associations.

### L'interne mis à l'honneur.

Les 7 autres membres du jury sont composés exclusivement de personnes travaillant au sein du groupe. Tous les ans, de nouveaux collaborateurs sont sélectionnés et dégustent les plats concoctés par les finalistes. Une belle manière de rapprocher, le temps d'une journée, le personnel administratif et le personnel de terrain.

## 7 critères d'évaluation

- L'impression gustative
- L'aspect esthétique
- La créativité et l'originalité
- Présentation du texte des recettes lors des 2 services
- La méthodologie culinaire
- La pédagogie transmise et la coordination avec le commis de cuisine
- Les règles d'hygiène et de sécurité



« Craquelin de pintade, vieux parmesan, parfum du Sud-Ouest et jus corsé »  
YVONNICK VALLÉE & LAURENCE POT  
LAURÉATS 2015

---

## 5. La proclamation des résultats et la remise des prix

### Vendredi 17 juin :

Les récompenses et le dîner de gala auront lieu le vendredi 17 juin au Centre de Congrès à Caen. À l'issue de cette proclamation, dîner et soirée donneront l'occasion de les féliciter et de partager un moment de convivialité.

### Les lots attribués



Yvonnick VALLÉE & Laurence POT - Lauréats 2015

**Le vainqueur recevra le trophée « Nos chefs ont du Talent ». Les trois premiers chefs et commis de cuisine se verront remettre une reproduction miniaturisée du trophée 2016.**

Tous les candidats « chef de cuisine » et « commis » recevront :

- un livre dédié par notre Président de concours,
- un matériel culinaire offert par notre partenaire,
- un diplôme,
- un magnum de champagne.

Le lauréat 2016 se verra attribuer un séjour pour deux personnes à l'étranger ainsi qu'un séjour gastronomique. Le second chef, un séjour pour deux personnes en Europe et un séjour « Balade gourmande ». Le troisième, un séjour pour deux personnes en France et un séjour « week-end flâneur ».

Le premier commis se verra également remettre un coffret séjour pour 2 personnes en Costa Brava. Le second, un coffret séjour en relais château. Le troisième, un coffret séjour en région.

---

## 6. Remerciements

À nos partenaires qui soutiennent notre concours culinaire, et partagent nos valeurs au quotidien.



---

## 7. Contact presse

### Presse et communication

Anthony BOSCHET  
06 27 53 78 13  
anthony.boschet@convivio.fr

CONVIVIO, groupe familial de restauration

[www.convivio.fr](http://www.convivio.fr)

12, rue du Domaine  
35 137 BÉDÉE - 02 99 06 18 78



### CONVIVIO EN RÉGIONS

**Convivio**  
**Bretagne / Pays de la Loire**  
12, rue du Domaine  
35 137 BÉDÉE  
02 99 06 18 78

**Convivio**  
**Île-de-France**  
4, rue Marcel Sembat  
93 400 SAINT-OUEN  
01 58 34 92 00

**Convivio**  
**Normandie / Picardie**  
13, allée Théodore Monod  
76 160 SAINT-MARTIN-DU-VIVIER  
02 35 89 89 09

**Convivio**  
**Centre / Poitou-Charentes**  
18, rue Henri Dunant  
37 400 AMBOISE  
02 47 23 66 60

[www.convivio.fr](http://www.convivio.fr)

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

