

Nos Chefs ont du talent

CONCOURS CULINAIRE

10^{ème} édition

Concours culinaire 2019

« Mon canard,
le barbeuc' est roi »

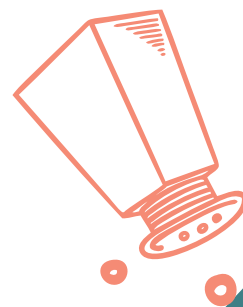


10
ANS

Convivio

Sommaire

1. ÉDITO	4
2. LES 10 ANS	5
3. POURQUOI LE CONCOURS CULINAIRE ?	
Valoriser la restauration collective	6
S'engager dans l'aventure	6
4. PORTRAIT DES 8 FINALISTES	7-11
5. 21 JUIN : LA FINALE	
Programme	12
Thème 2019	13
Le jury et son Président d'honneur	13
10 critères d'évaluation	13
6. LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS ET REMISE DES PRIX	14
7. REMERCIEMENTS PARTENAIRES	15
8. CONTACT	16



1. Édito



Patrick GAULTIER, directeur des achats, et organisateur du concours culinaire de notre groupe familial Convivio.

« 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. »

.....
Cuisinier 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^{er} prix.
.....

2. Les 10 ans

Nos Chefs
ont du
talent
CONCOURS CULINAIRE
10^{ème} Edition

10
ANS

Voilà maintenant 10 ans que le concours culinaire fit sa première apparition.

Créé en 2010 par Patrick GAULTIER, (directeur des achats du groupe), le concours a tenu au fil des années toutes ses promesses !

« De beaux vainqueurs et de belles réalisations ! L'idée était de partager et transmettre la passion de la cuisine au travers d'un bel événement, fédérateur pour l'ensemble des collaborateurs » confie Patrick.

Présidée par un chef étoilé, la finale du concours culinaire aura lieu le vendredi 21 juin 2019. 8 candidats, accompagnés de leur second, s'affronteront pour tenter de décrocher le graal. Le candidat ayant obtenu le plus de points en finale, sera déclaré vainqueur du concours !

Les gagnants des 9 éditions du concours « Nos Chefs ont du talent »



3. Pourquoi le concours culinaire ?

Valoriser la restauration collective

Convivio a à cœur de valoriser ses savoir-faire et savoir-être. Pour la huitième 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 et 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.



4. Portrait des 8 finalistes

Portrait #1 : Sébastien et Gérard, finaliste du concours culinaire 2019



Après avoir travaillé dans des étoilés Michelin, Sébastien COCHET exerce le métier de chef gérant depuis 6 ans au Crédit Agricole Atlantique Vendée à Nantes.

C'est avec beaucoup d'enthousiasme qu'il participe pour la 5^{ème} fois au concours culinaire où il retrouve la fameuse adrénaline du service, qui lui rappelle de très bons souvenirs dans les restaurants gastronomiques où il a pu travailler par le passé.

Son commis Gérard RIALLAND a, quant à lui, travaillé dans plusieurs secteurs d'activité avant de se consacrer pleinement à sa passion : la cuisine. Pour lui, le concours culinaire est une grande première ! C'est avant tout un honneur de travailler aux côtés de Sébastien.

Cela fait maintenant 5 ans que Gérard et Sébastien travaillent ensemble. Ce fut donc une évidence pour eux de s'associer pour cette 10^{ème} édition. Leur but ? Sortir les créations culinaires dans le temps imparti en faisant plaisir aux convives mais aussi en se faisant plaisir.

[> Découvrez leur portrait en vidéo](#)

Portrait #2 : Maël et Camille, finaliste du concours culinaire 2019 !



Envie de « *tout arracher* » !

Riche de nombreuses expériences professionnelles, de la restauration gastronomique jusqu'au traiteur, Maël GUILLOU s'épanouit pleinement en tant que chef de cuisine à la cafétéria du Quartier Gourmand à Bédée (35).

Camille MARTIN, quant à elle, affiche sa joie de vivre depuis près de 2 ans en tant qu'assistante administrative pour la marque Ruffault Traiteur, également basée à Bédée.

Tous deux participent pour la première fois à un concours professionnel de cuisine, qu'ils considèrent avant tout comme une aventure humaine. L'enjeu ? Se rajouter un peu de piquant dans leur quotidien et envie de «tout arracher» lors de la finale !

> [Découvrez leur portrait en vidéo](#)

Portrait #3 : Bruno et Jennifer, notre duo parisien !



Bruno et Jennifer sont collègues de travail à la Direction régionale de Saint-Ouen. Bruno CALEIRO, responsable de suivi clientèle, est entré dans le groupe Convivio il y a maintenant 20 ans, tandis que Jennifer HEBERT occupe le poste d'assistante Ressources Humaines depuis 3 ans. C'est lors d'un repas de Noël entre collaborateurs que l'envie leurs est venu d'en découdre !

1^{ère} participation pour Jennifer et Bruno, le concours culinaire représente avant tout un vrai challenge. Leur leitmotiv ? Faire plaisir et se faire plaisir ! Passionné par la cuisine, nos deux parisiens joueront de leur complicité, leur originalité et leur créativité pour remporter la compétition.

Face aux 7 duos bretons, ils vivront sans aucun doute cette expérience à fond !

> [Découvrez leur portrait en vidéo](#)

Portrait #4 : Jérôme et Stéphanie, le retour !



19 ans de maison pour Jérôme COTTAIS (adjoint aux achats), 12 pour Stéphanie BRÉHUNE (directrice nutrition qualité), les 2 collègues de la direction régionale de Bédée enfilent pour la 2^{ème} fois leur tablier de chef et de commis. La raison de ce duo reconstitué ? Tenter de remporter ensemble un 2^{ème} sacre pour cette 10^{ème} édition !

Le duo 100% administratif fera tout ce qu'il faut pour se montrer à la hauteur ! Fort de sa première expérience en 2012, Jérôme sait à quel point la préparation est importante. Déterminé à remporter son second trophée, il pourra compter sur toute l'implication de Stéphanie à ses côtés. Pour Stéphanie, le concours est surtout un moyen de partager des bons moments entre collègues sur fond de challenge.

Une chose est sûre, ils tenteront de suivre les pas du Stade Rennais pour ramener la coupe à la maison ! #ToutDonner

> Découvrez leur portrait en vidéo

Portrait #5 : David et Thibault, Un duo de petits nouveaux !



Nouveaux mais pas débutants ! Thibault PATURLE, fort d'un parcours professionnel dans la restauration traditionnelle, vient d'intégrer l'équipe du restaurant scolaire de Baud depuis un peu plus de 2 mois. Il occupe le poste de cuisinier. David JUBIN, quant à lui, vient d'intégrer le groupe il y a tout juste 7 mois et évolue en tant que second de cuisine au restaurant scolaire de Carnac, auprès du gagnant du trophée « Nos chefs ont du talent 2017 », Florian MENTEC.

Pour les 2 complices, être nouveau dans l'entreprise est un réel atout ! Ce challenge est pour eux l'occasion de montrer ce qu'ils valent dans une cuisine. Ils sont vifs, efficaces et chauds !

> Découvrez leur portrait en vidéo

Portrait #6 : Jean-Marc et Angélique, amis en cuisine comme dans la vie !



Diplômé d'un BEP et d'un CAP hôtellerie au lycée Jean Guéhenno à Vannes, Jean-Marc LE MENTEC a démarré sa carrière au sein de restaurants traditionnels et gastronomiques. Chez Convivio depuis 2014 en tant que chef gérant au collège Saint Jean La Salle à Guidel (56), il a trouvé son équilibre entre vie familiale et professionnelle. Angélique LE GRAND, commis de cuisine pour la 2^{ème} fois aux côtés de Jean-Marc, travaille depuis 3 ans au collège Saint-Pierre à Port Louis (56). Jean-Marc a même recommandé Angélique pour intégrer le groupe Convivio !

Amis de longue date, les 2 morbihannais se connaissent bien et jouissent par conséquent d'une belle complémentarité. « *On sait comment travaille l'autre, ce qui peut être un réel avantage dans une compétition* », précise Jean-Marc.

Angélique décrit le concours comme un beau challenge qui lui procure une expérience supplémentaire. Quant à Jean-Marc, finaliste pour la 3^{ème} fois en 4 participations, il qualifie le concours comme un défi qui lui permet de sortir du quotidien et de mettre en avant les compétences culinaires de chacun.

> [Découvrez leur portrait en vidéo](#)

Portrait #7 : Sébastien et Catherine, Une aventure humaine et conviviale !



Après avoir réalisé sa formation dans une école hôtelière avant d'enchaîner sur un BTS, Sébastien MAHE est parti travailler 1 an en Angleterre dans un hôtel restaurant gastronomique puis par la suite en Suisse dans un restaurant 1 étoile au guide Michelin. Sébastien est finalement rentré en France pour travailler dans plusieurs restaurants dont le « Rouge et noir Café » au Stade Rennais, ce qui lui a permis de découvrir Ruffault Traiteur.

Doyenne du concours, Catherine REGNAULT est arrivée chez Convivio il y a maintenant 30 ans pour un remplacement de congé maternité. Elle n'est plus jamais repartie depuis !

Pour Sébastien, cette 2^{ème} participation est un atout non négligeable pour le jour de la finale. « *Le concours, c'est d'abord une aventure humaine et conviviale ! On partage vraiment de bons moments avec les finalistes et le public* », souligne Sébastien.

> [Découvrez leur portrait en vidéo](#)

Portrait #8 : Stéphane et Sylvain, sortir des sentiers battus !



Après 19 ans passés dans les secteurs de l'hôtellerie restauration et la restauration gastronomique, Stéphane PUGEAUT travaille depuis 1 an au sein du groupe et occupe le poste de chef gérant à Saint-Gilles Croix de vie. Pour participer au concours comme il se doit, Stéphane s'est entouré, selon ses dires, du meilleur commis : Sylvain BABU ! Second de cuisine depuis 2016 au Crédit Agricole de Nantes, il travaille chez Convivio depuis 2016. Amis dans la vie, les deux finalistes ont déjà eu l'occasion de travailler ensemble avant de se retrouver quelques années plus tard au sein du groupe.

Pour eux le concours leur donne une belle opportunité de sortir de leur cadre habituel, tout en donnant un peu de piquant pour finir l'année en beauté !

[> Découvrez leur portrait en vidéo](#)

5. 21 juin : la finale

Programme



Finale du concours culinaire « Nos Chefs ont du talent ».
Lieu : Le Château des Pères, 35150 à Piré-sur-Seiche

12h45 - 14h : épreuve « reine »

14h : Les candidats commencent l'épreuve

14h00 : Envoi des premières assiettes

14h45 : Fin de dégustation du jury pour la 1^{ère} épreuve

15h30 – 16h30 : épreuve « surprise »

À partir de 15h30, une seconde épreuve « surprise » attendra nos sélectionnés.

Le thème annoncé aux finalistes lors de la sélection est tenu secrète pour l'ensemble des convives.

21 VENDREDI
juin



Le thème 2019 :

« MON CANARD, LE BARBEUC' EST ROI »

Organisée spécialement au Château des Pères (35) pour l'occasion, la finale du concours culinaire se disputera en direct face au public ! Deux épreuves (une épreuve reine et une épreuve surprise) attendent nos 8 duos finalistes. Les finalistes devront élaborer une recette incluant le canard, accompagné au minimum de deux garnitures et d'une sauce complémentaire. Spécificité imposée pour la première épreuve : l'utilisation du barbecue !

Le jury et son président d'honneur



Portrait de Brice MORVENT, chef à domicile

Issu d'une famille de restaurateurs, Brice MORVENT a suivi un parcours d'apprentissage classique avant de forger son expérience dans des établissements renommés de la côte d'Azur, tels que le Negresco, où auprès d'Alain LLORCA, chef alors doublement étoilé, qui lui transmet son goût des saveurs de la Méditerranée.

Brice s'installe ensuite à Paris où il enchaîne la création d'une société de chefs à domicile, puis un passage très remarqué dans la première édition de Top Chef.

Son intérêt pour la street food et son formidable espace de liberté, l'amène par la suite à revisiter croques et sandwiches au Comptoir de Brice, le concept qu'il crée en plein cœur du marché couvert Saint-Martin à Paris.

Après un détour par le Japon et l'Australie, l'envie de retourner vers l'hôtellerie de luxe et la gastronomie le tenaille. Lorsque Pierre GAGNAIRE lui propose d'intégrer le Fouquets du groupe Barrière à Cannes, Brice ne résiste pas.

Il sera pendant près de deux ans, le chef d'orchestre de la carte signée par l'illustre chef. Avidé de liberté, Brice officie actuellement en tant que Chef à domicile pour laisser sa créativité culinaire s'exprimer au fil des rencontres.

10 critères d'évaluation

- L'impression gustative
- L'aspect esthétique
- La créativité et l'originalité
- La présentation du texte des recettes lors des 2 services
- Le respect des techniques culinaires en cuisine
- Le respect des cuissons
- La méthodologie culinaire
- Le maintien de la propreté du cours en cours d'élaboration
- La pédagogie transmise au commis de cuisine
- Les règles d'hygiène et de sécurité

6. La proclamation des résultats et la remise des prix

Vendredi 21 juin :

Les récompenses et le dîner de gala auront lieu le vendredi 21 juin au Château des Pères à Piré-sur-Seiche. 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

Joaquin SANZ GARCIA et Damien CELLIER - Lauréats 2018



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 2019.

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 2019 se verra attribuer un séjour pour deux personnes à l'étranger, un séjour gastronomique ainsi qu'un vélo électrique de marque Peugeot . 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.

7. Remerciements

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



8. Contact

Organisation

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

Convivio, groupe familial de restauration

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
4 Mail de la Papoterie
37 170 CHAMBRAY-LÈS-TOURS
02 47 49 49 00

www.convivio.fr

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

