

Finale Nationale Paris

15 décembre 2016

les **T**oques
d'Or



Bienvenue à nos chefs



Mediance



Catégorie Cuisine – Portraits de chefs



Guillaume Plouzenec & Stéphane Cardoso
Etihad Roissy (95)



Vivien Gernigon & Pierrick Gauthier
Hespérides Foch (49)



Lilian Ardouin & Agathe Dufrenne
Total Club 46 (92)



Claude Badia & Christophe Nadjar
Héliopole Balma (31)



Mylène Oswald & Marc Zanuttini
Palais de l'Europe (xx)



Mickael Potier & Franck Fournier
MAAF Niort (79)



Catégorie Pâtisserie – Portraits de chefs



Victoria Sainton & Olivier Michelet
BNP Louveciennes (78)



Clémence Radenez & Maki Valente Tanaka
Total Le Derrick (92)



Jessica Menau & Jérôme Bessilot
Groupe Seb (69)



Maurice Meyer & Frédérique Nivault
Airbus Group (31)



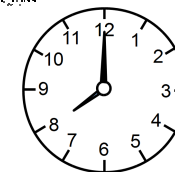
Frédéric Mousseau & Laura Maurille
Les Jardins d'Arcadie (49)



Xavier Veniel & Alexandre Argentel
Euronext Club (92)



C'est l'heure du briefing pour les épreuves... ... et du tirage au sort!



A chacun son numéro!

Derniers échanges entre chefs avant les épreuves pratiques





Début des épreuves

Les candidats ont 3h15
pour préparer leurs
prestations



Mediance



L'ory Restaurants FR



Les coulisses côté Cuisine...

Dans le feu de l'action!



Côté Cuisine...

...Toujours dans le feu de l'action!



Les coulisses côté Pâtisserie...

La précision est de mise!

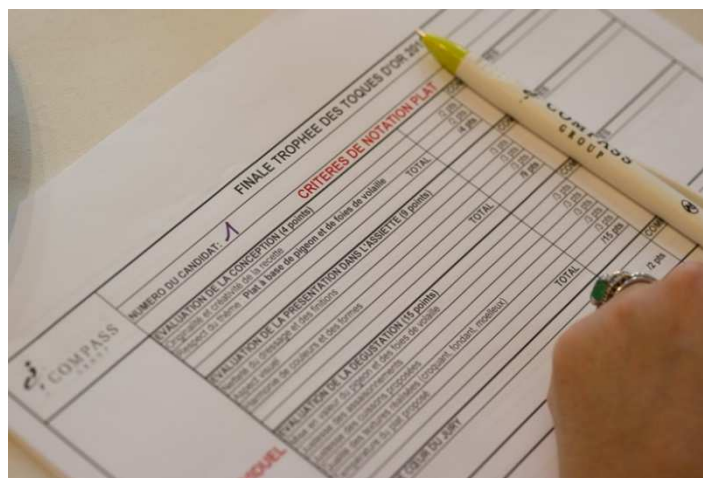




La dégustation et les notations

Un enjeu délicat...

C'est autour des membres du jury de déguster et de juger les réalisations des candidats



Saveurs, couleurs...

Quel bonheur pour les papilles

... des jurys



Merci aux membres du jury

Agnès Nodenot (Accenture), Sandrine Sorel (BNP PARIBAS),
Mme Picart (Hespérides Malesherbes), Arnaud Breynac (BNP Campus),
Pierre Gilquin (Euronext), Dominique Sauvage (Orange),
Nicole Calpena, Alain Duperrier, Olivier Yvon, Christophe Hardouin, Denis Leroux.

Présidents du jury :

Yannick Alléno, Chef 3* au Guide Michelin & Yann Brys, MOF 2011 Pâtisserie



La soirée de remise des Trophées au Studio Harcourt



Les invités commencent à arriver, la soirée débute...



Les chefs... avant la montée des marches...



Mediance



L'Or des Restaurants



... et du podium



**Cérémonie d'ouverture par Gaétan de L'Hermitte,
Président Directeur Général Compass Group France,
en présence du Président du jury : Yannick Alléno, Chef 3* au Guide Michelin,
et de Frédéric Bourdeau,
Directeur des Ressources Humaines et Communication**



les Toques d'Or



Annonce des résultats



Mediance



L'Or des Restaurants 



Marques de

CATÉGORIE CUISINE

Prix gagnant



Mediance



Le binôme



Chef : Mylène OSWALD
Binôme : Marc ZANUTTINI
PALAIS DE L'EUROPE
(Strasbourg)

Plat

Filet de pigeon laqué et sa cuisse croustillante, cannelloni aux foies de volaille, légumes d'hiver en deux façons



Pièce cocktail

Filet de pigeon laqué et sa cuisse croustillante, cannelloni aux foies de volaille, légumes d'hiver en deux façons



CATÉGORIE PÂTISSERIE

Prix gagnant



Mediance



Le binôme



Chef : Frédérique NIVault
Binôme : Maurice MEYER
AIRBUS GROUP (Blagnac)



Mediance



Entremets

Larme lactée aux senteurs de coco,
crémeux et croustillant marron



Dessert à l'assiette

Larme lactée aux senteurs de coco,
crémeux et croustillant marron



Les gagnants



Mylène OSWALD & Marc ZANUTTINI
Catégorie Cuisine



Frédérique NIVault & Maurice MEYER
Catégorie Pâtisserie



Clin d'œil sur les réalisations des finalistes



Mediance



Catégorie Cuisine – Les réalisations



Guillaume Plouzennec & Stéphane Cardoso
Etihad Roissy (95)

« *Cromesquis de pigeon et ballotine de pigeon* »



Vivien Gernigon & Pierrick Gauthier
Hespérides Foch (49)

« *Pigeon en deux façons* »



Lilian Ardouin & Agathe Dufrenne
Total Club 46 (92)

« *Pigeon en deux cuissons, mousseline de foies de volaille, endives braisées au jus et écaïlle de potimarron* »



Claude Badia & Christophe Nadjar
Héliopole Balma (31)

« *Suprême de pigeon, cromesquis de foies de volaille et abattis jus corsé. Raviole betterave espuma de potimarron, chips de topinambour* »



Mickael Potier & Franck Fournier
MAAF Niort (79)

« *Ballotine de pigeon rôti aux foies de volaille, jus corsé et ses légumes d'automne dans tous ses états* »



Catégorie Pâtisserie – Les réalisations



Victoria Sainton & Olivier Michelet
BNP Louveciennes (78)
« *Bûche coco/chocolat marrons* »



Clémence Radenez & Maki Valente Tanaka
Total Le Derrick (92)
« *Mont Blanc coco* »



Jessica Menau & Jérôme Bessilot
Groupe Seb (69)
« *Alixir* »



Frédéric Mousseau & Laura Maurille
Les Jardins d'Arcadie (49)
« *Automne des îles* »



Xavier Veniel & Alexandre Argenteil
Euronext Club (92)
« *L'Intention* »



Les instants de la soirée



Les instants de la soirée



Les instants de la soirée



Mediance



Nous remercions
les candidats pour leur talent,
les équipes opérationnelles qui ont
œuvré à ce concours depuis le mois
de juin ainsi que nos clients.

À très bientôt !

