

GASTRONOMIE**UNE ÉQUIPE DU RESTAURANT EN MARGE, EN RÉGION TOULOUSAINE,
ÉLUE "MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE 2018"**

L'équipe d'En Marge, lauréate du concours avec au centre, Yann Ghazal et ses deux collègues. L'équipe est entourée des Chefs Gilles Goujon, Frank Renimel et des représentants de Métro Cash & Carry France.

La "Meilleure Brigade de France 2018" est toulousaine ! L'équipe constituée au sein de l'Hôtel**-Restaurant* En Marge, d'Isabelle et Frank Renimel, a remporté le concours de cuisine professionnelle Gilles Goujon, "La Meilleure Brigade de France".**

Sous la présidence du Chef français triplement étoilé, le trophée a été organisé cette semaine à Paris, par Metro Cash & Carry France. Il récompense l'excellence du travail de l'équipe constituée à l'initiative de trois employés du restaurant En Marge, 1 macaron au Guide Michelin, situé à Aureville, en périphérie toulousaine. Il s'agit de Yann Ghazal, Second du Chef Frank Renimel et leader de l'équipe ; Thibault Pontact, assistant Maître d'Hôtel et Sommelier, et un commis.

Durant deux jours, ils ont enchaîné plusieurs épreuves, en groupe ou individuelles, devant un jury de haut-vol, composé de chefs et de sommeliers parmi les plus grands au monde et de représentants des Meilleurs Ouvriers de France.

UNE DOUBLE RÉCOMPENSE POUR LE CHEF DE L'ÉQUIPE

Les participants se sont d'abord affrontés par catégorie sur : un recette de cuisine autour de la sole et de légumes du Printemps pour le commis, plusieurs quizz de connaissances autour de produits et de l'univers des Grands Chefs pour le Maître d'Hôtel, une épreuve de management de l'équipe pour le Chef.

L'équipe a ensuite réalisé collectivement une épreuve de cuisine durant laquelle elle a dû imaginer : une entrée autour de l'artichaut et autres ingrédients imposés, un plat autour du Saint-Pierre avec une garniture autour du petit pois lagrima, une garniture libre, une sauce ou un jus libre, une tourte aux morilles fraîches.

Le savoir-faire du Maître d'Hôtel sur le service et l'explication des vins sélectionnés en accompagnement des mets a également été noté. Pour Yann Ghazal, Chef de l'équipe c'est une double récompense. Il remporte également l'épreuve de "Meilleur Chef" organisée au sein même du concours. *"C'est le premier concours auquel je participe et cela représente une excellente expérience à la fois de partage et de découverte. De voir tous ces Grands Chefs présents, c'est beaucoup d'émotions. C'est aussi beaucoup de stress de cuisiner avec tous ces professionnels autour. Ce moment va renforcer les liens au sein de l'équipe"*, commente Yann Ghazal.

Pour le Chef Frank Renimel qui a suivi son équipe *"c'est une juste récompense. L'équipe s'est beaucoup entraînée et s'est fortement investie dans ce concours. La communication au sein du groupe a également été essentielle"*.

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Agence RP-Véronique Michel

06 61 17 67 14 - veronique.michel@agencerp.fr