

Promocash annonce le grand gagnant de son concours de dressage culinaire #FoodDeCouleur

Le 13 janvier 2020 – Avec une création monochrome blanche réalisée en direct et en une heure à partir d'un panier « surprise », David Sterne, Restaurateur de l'établissement « La Parenthèse » à Orléans, remporte la grande finale du concours #FoodDeCouleur Promocash. A l'issue d'une demi-finale disputée entre les 10 finalistes régionaux, l'orléanais, lauréat de la région Centre, a affronté dans l'ultime épreuve de création le chef de cuisine de la société de restauration collective Rest' Automne, Pierre Parquic, finaliste de la région Ouest qui remporte la deuxième place du concours 2019.

Le 8 janvier dernier, l'école Cuisine Mode d'Emploi(S) de Paris a accueilli les 10 lauréats régionaux du concours Promocash #FoodDeCouleur pour la finale nationale.

Dès 9 heures du matin, et en présence du jury présidé par la chroniqueuse et animatrice d'émissions TV Carinne Teyssandier, les 10 professionnels - restaurateurs, chefs, cuisiniers, pâtisseries ont eu à refaire l'assiette monochrome qui leur a valu leur titre de finaliste régional. Outre son esthétisme, cette création soumise à la dégustation du jury se devait d'être également savoureuse.

A l'issue des délibérations, le jury a désigné pour la grande finale :

- **Pierre Parquic**, Chef de cuisine à Montoir-de-Bretagne, pour son plat « *Blanche écume entre terre et mer : Saint-Jacques, persil racine et tchuli* », finaliste de la Région Ouest
- **David Sterne**, Restaurateur de l'établissement « La Parenthèse » à Orléans, pour son plat « *Fraîcheur de Saint-Jacques sur son nid d'endives au raifort* », finaliste de la Région Centre

Une finale qui consacre la monochromie blanche

Pierre Parquic et **David Sterne** se sont opposés dans la grande finale avec un défi supplémentaire : créer et dresser un plat monochrome à partir d'un panier d'ingrédients « surprise » choisis et révélés sur place par le jeune chef JRE Clément Bidard, membre du jury.

Libres de faire leur marché parmi ces ingrédients de saison, les deux concurrents ont disposé d'une demi-heure pour imaginer leur plat et d'une heure pour le réaliser.

Parvenus tous deux en finale avec des créations autour de la Saint-Jacques, ils ont privilégié pour cette épreuve ultime de sublimer la volaille et ont tous deux présenté des plats monochromes blancs :

- Une galantine de volaille à juste cuisson, ail confit sauce amande douce et navet glacé, pour Pierre Parquic
- Une volaille farcie aux poireaux et champignons de Paris pochée, sauce suprême à la noix de coco, sur un risotto de poireaux et noix de coco, pour David Sterne



Le panier surprise de la finale composé par le jeune chef JRE Clément Bidard



La création monochrome de Pierre Parquic



David Sterne et Pierre Parquic



La création monochrome de David Sterne

David Sterne, gagnant du concours #FooDeCouleur Promocash 2019



Le jury a distingué la création de David Sterne et désigné le restaurateur orléanais grand vainqueur de l'édition 2019 du concours #FooDeCouleur. Accompagné tout le long de la compétition par Christophe Eude, franchisé Promocash d'Orléans et partenaire de proximité au quotidien, il se voit récompensé d'un chèque de 3 000 €. Pierre Parquic, deuxième de la compétition, remporte pour sa part un chèque de 2 000 € tandis que les 8 autres compétiteurs, finalistes régionaux, se voient remettre par Promocash un chèque de 1 000 €.

La remise des prix organisée sur place a également été l'occasion de saluer la performance d'Alexandre Sanz, lauréat de la catégorie « Elève » pour sa composition « *Porcelet d'Auvergne aux épices, texture de carottes, butternut et orange* ». En formation à l'Institut des Métiers de Clermont-Ferrand, il s'est vu offrir une dotation en matériel d'une valeur de 1 000 euros par le fabricant de matériel de cuisine Dynamic, partenaire de la catégorie.

« Les épreuves de la finale ont montré le talent, l'exigence et le professionnalisme des dix compétiteurs. Leurs créations réalisées en direct se sont révélées aussi esthétiques que gourmandes. L'épreuve ultime entre Pierre Parquic et David Sterne a démontré la capacité de ces jeunes professionnels à improviser dans les conditions difficiles du live et du temps limité, avec créativité, précision et sans céder à la pression. Nous sommes heureux et fiers de pouvoir, au travers de notre concours, mettre en lumière ces talents, et ainsi valoriser les filières et les métiers de la restauration », souligne Bruno Bochent, Directeur Commercial de Promocash.

Rappel du jury :

Présidente : Carinne Teyssandier, chroniqueuse et animatrice d'émissions TV

Jean-Maurice Vergnaud, Président de Restaurants Sans Frontière -, Morgan Niquet, YouTubeur Food - Philippe Paulic, Président du Groupe Ze Pros et Tokster - Vincent Lemaître, Directeur Restauration Groupe du Groupe Carrefour -, Clément Bidard, Chef du restaurant Le Saint Lazarz et membre des JRE - Nicolas Nouchi, Global Head of Insights de CHD Expert - Jean-Marie Monas, franchisé indépendant du Promocash Melun - François Blouin, Président-Fondateur de Food Service Vision - Alexandre Sanz, gagnant dans la catégorie « Elèves ».

Rappel des 10 lauréats régionaux

- **Région Nord** : **Kevin Truy**, chef de cuisine et propriétaire du restaurant « Le Sweet » à Dunkerque, pour son dessert « *Velours framboises / chocolat noir* »
- **Région Sud-Est** : **Thomas Lepers**, pâtissier de l'hôtel Beau Site à Talloires, pour son dessert « *Black forest* »
- **Région Paris-Normandie** : **Olivier Michelet**, pâtissier au sein de la société de restauration collective Compass, pour son dessert « *Le mûre lavande* »
- **Région Atlantique** : **Alex Thiebaut**, chef de cuisine du restaurant Le Surfing à Biarritz, pour son plat « *Rafraîchi de coquillages, curry, carottes, orange et polenta soufflée* »
- **Région Sud-Ouest** : **Thibaut Latour**, sushi man au restaurant Wasabi à Nîmes, pour son plat « *Californian roll au pandanus, asperge et tapenade verte sur un lit de mousse d'épinards* »
- **Région Sud** : **Jordan Castiglione**, second de cuisine du restaurant Papa à Salon de Provence, pour son plat « *Dos de cabillaud et pommes vitelottes dans tous ses états* »
- **Région Centre-Ouest** : **Ludovic Delgard**, chef cuisinier et chef pâtissier du restaurant Café de la Truffe à Périgueux, pour son plat « *St-Jacques en Automne Réunionnais* »
- **Région Ouest** : **Pierre Parquic**, chef de cuisine au sein de la société de restauration collective Rest' Automne à Montoir-de-Bretagne, pour son plat « *Blanche écume entre terre et mer : Saint-Jacques, persil racine et tchuli* »
- **Région Centre** : **David Sterne**, Restaurateur de l'établissement « La Parenthèse » à Orléans, pour son plat « *Fraîcheur de Saint-Jacques sur son nid d'endives au raifort* »
- **Région Est** : **Nicolas Mathiot**, Chef de La Primatiale à Nancy, pour son plat « *Le côté obscur de la Saint-Jacques* »

A propos de Promocash – Site : promocash.com

Promocash est l'enseigne de Cash & Carry du groupe Carrefour, numéro 2 mondial et leader de la distribution en Europe. Deuxième acteur dans son domaine sur le territoire français, Promocash est aujourd'hui le premier réseau franchise de Cash & Carry livreur en France avec 143 magasins et 7 Drive. Chaque jour, Promocash propose à ses 250 000 clients - professionnels de la restauration commerciale indépendante, revendeurs, grands comptes, associations collectivités et comités d'entreprise - plus de 16 000 produits et des services professionnels spécialisés par métier. Promocash dispose d'une offre tri-températures en alimentaire, et une offre en non-alimentaire.

Chiffres clés

- 143 établissements dans toute la France et 7 Drive
- 3 formats : - de 1 600 m² / + de 2 200 m² / + de 3 300 m²
- Effectif : 6 à 50 salariés par magasin
- Plus de 250 000 clients
- Jusqu'à 16 000 références

Contact presse : 24 Mai CONSEIL

Sophie Schmierer – sophie.schmierer@24maiconseil.fr - 06 60 79 36 26