



*Le Richelieu*

\*\*\*\*\*

**LE RICHELIEU – COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 27 AVRIL 2017**  
**ÉDITION 2017 DU CONCOURS « LA MEILLEUR BRIGADE DE FRANCE »**  
**CONCOURS GILLES GOUJON / MÉTRO**  
**GILLES GOUJON (MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE / 3 MACARONS MICHELIN)**

J'ai la fierté et l'immense plaisir de vous annoncer qu'Olivier Cloteau (Chef de cuisine), Rachid El Idrissi (Responsable du restaurant et Sommelier) et Quentin Dunais (Commis de cuisine) ont participé à la 4<sup>ème</sup> édition du concours « LA MEILLEUR BRIGADE DE FRANCE » Métro / GILLES GOUJON (Meilleur Ouvrier de France / 3 étoiles Michelin) et qu'ils ont remporté :

En Équipe : le 1<sup>er</sup> prix de la Meilleure Brigade,  
Et pour Rachid El Idrissi : le 1<sup>er</sup> prix individuel du meilleur Maître d'Hôtel.

Cette magnifique réussite témoigne de l'excellence professionnelle des participants et de de leur capacité à travailler ensemble, en s'inscrivant pleinement dans le cadre du Richelieu, entreprise qui favorise la qualité du service rendu à ses clients, en permettant aux personnes qui y travaillent d'exprimer leur savoir-faire individuellement et par équipe, de façon aussi valorisante que possible pour chacun d'entre eux.

Au-delà des performances personnelles des participants au concours, je tiens à saluer le travail de tous les membres de l'entreprise qui œuvrent chaque jour et font tous, chacun à leur poste, un excellent travail.

La satisfaction de nos clients est un concours que nous nous efforçons de gagner chaque jour.

Richard GENDRE  
[info@hotel-le-richelieu.com](mailto:info@hotel-le-richelieu.com)

**Présentation du concours**

Organisé par Métro, sous la présidence de Gilles Goujon (Meilleur Ouvrier de France 1996, 3 étoiles Michelin, 19.5/20 Gault et Millau), le concours « La Meilleure Brigade de France » 2017 vise à récompenser l'excellence du travail d'équipe.

**6 brigades étaient finalistes**

- Hôtel, Restaurant & Spa Le Chabichou (Saint Bon Tarentaise)
- Autour de la Table (Huningue)
- Restaurant Jérôme Nutile (Nîmes)
- Le clair de la plume - hôtel de charme en Provence (Grignan)
- Sens Uniques (Paris 18)
- Hotel - Restaurant - Thalasso LE Richelieu \*\*\*\*\* - (Ile de Ré)

**Le jury était composé de :** Anne LUZIN (Magazine Le Chef), Kei Kobayashi (Restaurant Kei, 2 étoiles Michelin), Christophe Bacquie (MOF, Hotel du Castelet, 2 étoiles Michelin), Frédéric Jaunault (MOF Primeurs) et Serge Chenet (Restaurant Entre vigne et garrigue, 1 étoile Michelin), Philippe Faure-Brac (Meilleur Sommelier du Monde 1992), Michel Roth (MOF 1992), Denis Courtiade (Directeur de restaurant Alain Ducasse), Gérard Boyer (chef 3étoiles Restaurant Les Crayeres), François Pipala (MOF Maître d'hôtel 1994), Philippe Labbe (Chef du restaurant La Tour d'Argent / Chef de l'année Gault et Millau 2013).