



# Communiqué de Presse

Mathieu Morvan  
remporte le concours WexProCup  
Mars 2016



# Communiqué de Presse

## Mathieu Morvan remporte le concours WexProCup Sous-Chef des cuisines du Place d'Armes

Lundi 7 mars Mathieu Morvan, notre Sous-Chef exécutif participait au concours WexProCup organisé par : Horecatel, Generation W et Gault & Millau.

C'est à Marche-en-Famenne en Belgique au salon Horecatel que se sont déroulées les épreuves finales. Ce concours était animé par Philippe Limbourg, directeur de Gault & Millau BELUX et cette édition était présidée par le Chef René Mathieu (La Distillerie, à Bourglinster, 🍴🍴🍴).

Les autres membres du jury étaient des Chefs issus du collectif Generation W et de chefs de renom : Sang-Hoon Degeimbre (L'air du temps, à Liernu, 🍴🍴🍴🍴) - Ambassadeur 2016 du Palais Gastronomie  
Loïc Villemin (Toya, à Faulquemont - France, 🍴🍴🍴)

Ainsi que 4 Chefs dont les restaurants ont une note de 17/20 au Gault & Millau :

-Jean-Baptiste Thomaes, (Le Château du Mylord, à Ellezelles)  
-Eric Martin (Lemonnier, à Lavaux-Sainte-Anne)

-Clément Petitjean (La Grappe d'Or, à Torgny)  
-Pierre Résimont (L'Eau Vive, à Arbre)

### La Finale et les Plats présentés

*LA PREMIÈRE ÉPREUVE* consistait à réaliser une entrée en 1h à partir d'un panier surprise.

*L'entrée de Mathieu :*

*St Jacques marinées au Yuzu, purée de panais, chips de peau de panais, navets marinés et asperges piquantes.*

*Pour LA DEUXIÈME ÉPREUVE* il devait réaliser un plat en 1h30 avec un thème imposé qui était le LARD.

*Mathieu, après plusieurs essais en vue de préparer le concours, avait opté pour un lard cuit doucement, pendant 72h à 65°C.*

*Les candidats avaient en effet le droit de précuire ce dernier en avance.*

*Mathieu Morvan, a ainsi présenté au jury le plat suivant : Lard fermier de St Yriex confit 72h, tartare de gambas de Palamos, choux rave au Pedro Ximenez et pomme Granny à l'huile d'argan.*



*Le Chef Fabrice Salvador et toute l'équipe du Place d'Armes sont fiers de la victoire de Mathieu qui a été annoncée vers 18h15 au Palais Gastronomique du salon Horecatel.*

