

GOURMETS METS DE FRANCE

GOURMETS DE FRANCE A FAIT VENIR

GUY SAVOY A BORDEAUX

Il a dit oui ! Guy Savoy a présidé les tests Gourmets de France à Bordeaux. Pour Gourmets de France, le chef a quitté la capitale pour vivre une incroyable journée de président du jury au Chapon Fin.

Un chef internationalement reconnu, un lieu magique, un événement qui crée la surprise : Gourmets de France frappe encore plus fort pour réunir chefs et produits de marque.

A Bordeaux, c'est Guy Savoy qui a présidé les tests Gourmets de France, des dégustations à l'aveugle où se bousculent les candidats : vins, fruits et légumes frais, viandes ou poissons, produits transformés, d'ici ou d'ailleurs !



Guy SAVOY pour Gourmets de France

Guy Savoy pour Gourmets de France

Sa venue à Bordeaux est à elle seule un événement ! Guy Savoy, c'est un nom qui résonne dans le monde entier, des adresses à Paris et à Las Vegas, **trois étoiles Michelin à Paris et un restaurant sacré deux fois de suite meilleur restaurant du monde** par La Liste en 2017 et 2018.

Guy Savoy, c'est **un monument de la cuisine française en personne, en chair et en os à Bordeaux pour présider le jury des tests Gourmets de France.** On sait que les produits des tests méritent le meilleur, mais à Gourmets de France, on n'en revient toujours pas de bonheur !

Un lieu légendaire : le Chapon Fin

Et pour chouchouter encore plus les chefs et les produits, Gourmets de France a choisi un lieu magique pour ces tests : **le Chapon Fin, restaurant créé en 1825 en plein cœur de Bordeaux. Imaginez un décor de rocaille qui vous transporte à la Belle Epoque.** Racheté en 2011 par Sylvie Cazes, propriétaire du château Chauvin et présidente de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin, le restaurant bouge avec le dynamique chef Nicolas Nguyen Van Hai.

C'est dans cet incroyable cadre qu'ont eu lieu les tests Gourmets de France. En réunissant un jury de chefs, de sommeliers et de professionnels de la gastronomie, Gourmets de France met en valeur dans un écrin de rêve des produits-pépites du terroir.



Guy SAVOY et Sylvie CAZES



Guy SAVOY aux côtés de Nicolas NGUYEN VAN HAI, chef du Chapon Fin et Jean COUSSAU, chef 2 étoiles lors des

Un jury de chefs étoilés et de meilleurs ouvriers de France

Autour de Guy Savoy, il fallait rassembler la crème de la crème dans un jury d'exception !

Guy SAVOY, Président du jury

Jean COUSSAU, *Le Relais de la Poste (Magescq), deux étoiles Michelin*

Thierry BAMAS, *Meilleur ouvrier de France pâtissier – Champion du monde des desserts glacés 2010*

David GOMES, *Meilleur ouvrier de France poissonnier-écailler*

Julien LEFEBVRE, *Chef du Château Cordellian-Bages, une étoile Michelin*

Florian BALZEAU, *Sommelier, élu sommelier de l'année 2018 par le Gault & Millau*

Bertrand BIJASSON, *Sommelier, président d'honneur de l'Union de la Sommellerie Française Bordeaux-Aquitaine*

Christophe GIRARDOT, *Chef étoilé - consultant*

Nicolas NGUYEN VAN HAI, *Chef du Chapon Fin*

Leagh BARKLEY, *Sommelier du Chapon Fin*

Solenn LEMONNIER, *Meilleure apprentie de France 2014*

Pascal NIBAudeau, *Chef étoilé – Propriétaire de la Maison des bonnes choses (Cap-Ferret)*

Eric LAMY, *Chocolatier-confiseur, président de l'Union régionale des confiseurs chocolatiers du Limousin*



Contact presse

Audrey MARRET : 06 76 04 24 05

www.gourmets-de-france.fr

Facebook / Instagram / Youtube