

## Tendue vers l'épreuve finale du 24<sup>e</sup> concours MOF en Cuisine Gastronomie

**Anne ERNWEIN, Restaurant « À l'Agneau » à Pfaffenhoffen :** « Je suis heureuse d'être parmi les 36 finalistes. Le jour des sélections j'étais confiante, satisfaite d'avoir réussi mes recettes telles que je les avais conçues. Je remercie les Chefs qui m'ont encouragé vers ce défi ou accompagné dans cette aventure plus particulièrement Fernand MISCHLER, Émile JUNG, Olivier NASTI, Jean-Louis STEFFEN, Cédric DECKERT, d'autres et ma bonne étoile (Papa) qui a veillé sur moi. Pour la finale, je prévois de faire une préparation physique et mentale pour tout donner le jour J ».

### Tournés vers les épreuves qualificatives du 25<sup>e</sup> concours MOF en Cuisine Gastronomie

**Éric LAGHI, Restaurant « Au Vieux Moulin » à Lauterbourg :** « Malheureusement c'est avec tristesse que je dois vous dire que je ne fais pas parti du lot des qualifiés pour la finale... Oh combien désirée ! Malgré tout je ne regrette pas d'avoir participé à cette belle aventure. Encore grand merci à tous ceux qui m'ont soutenus et aidés... aux dégustateurs qui ce sont déplacés tous les jours. Rendez vous est pris dans trois ans... ».

**Franck RENIMEL, Restaurant « En Marge » à Toulouse :** toute ma vie je souhaiterais pouvoir donner le meilleur de moi-même. Le métier m'a donné déjà beaucoup de satisfactions : en 2003, à 27 ans, une première \* Michelin au « Relais Pigasse » à Ouveillan ; en 2007, lors de notre installation à notre compte avec Isabelle sous l'enseigne « Restaurant En Marge » à nouveau ! \* Michelin.

2010 est, malgré le défaut de qualification pour la finale du 24<sup>e</sup> concours, une belle année : la naissance en fin d'année d'Arthur, la confiance et les encouragements d'une clientèle qui nous porte à aller de l'avant et transférer notre établissement dans un lieu qui sera plus propice à l'accueil d'une clientèle que notre actuelle localisation dans une ruelle étroite du centre ville.

Le concours est une épreuve comparable à une compétition sportive, l'entourage (merci à tous) se mobilise pour vous, il faut libérer son esprit pour bien se préparer. L'espace temps et mes contraintes professionnelles ne m'ont pas permis d'avoir ce « petit plus à grand effets » si nécessaire qui vous envoie en finale. Je sais que les évaluateurs qui étaient présents à Biarritz sont de grands Chefs comme Andrée ROSIER, première MOF Cuisine Gastronomie.

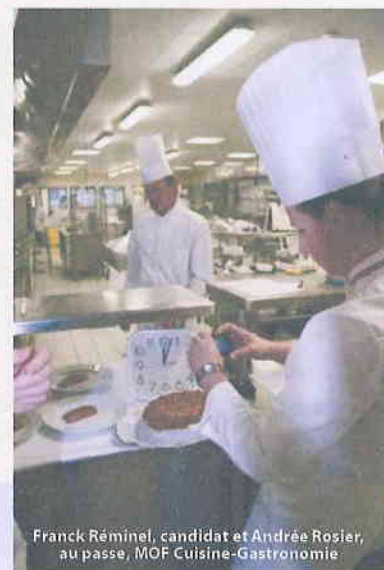
J'ai eu du bonheur à les rencontrer, j'espère que la prestation des Chefs du Sud-Ouest au prochain concours sera plus probante car notre région mérite bien mieux. Un vœux 2011, que



Philippe Laruelle

malgré nos sensibilités qui s'expriment par nos différentes approches de la cuisine, singularités que recherchent aussi nos clients, nous sachions collectivement relever les défis du 25<sup>e</sup> concours. Bonne chance à chacun des 36 finalistes et que ce concours soit une belle promotion.

**Philippe LARUELLE, « l'Auberge du Val Joli » à Le Valtin (Lorraine) :** « Ce n'est pas la première fois que je suis candidat au concours de MOF, c'est une vraie expérience enrichissante pour un cuisinier qui nous permet de nous remettre en question et de travailler des produits ou des recettes que nous n'avons pas pour habitude de pratiquer. J'attends impatiemment mon relevé d'évaluation pour mieux analyser cet échec. Je pense que mon carrelet n'était pas suffisamment cuit au moment de le présenter mais j'ai fait le choix d'être jugé plutôt qu'abandonner ».



Franck Réminel, candidat et Andrée Rosier, au passe, MOF Cuisine-Gastronomie