



## CONCOURS LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE : LES LAUREATS DE LA 9<sup>EME</sup> EDITION

À l'issue des épreuves de la 9<sup>e</sup> édition du Concours de La Meilleure Brigade de France, organisé par les Halles METRO les 13 et 14 avril 2026, le jury a dévoilé les brigades lauréates de cette édition placée sous le signe de l'excellence collective, de la transmission et du savoir-faire français.

Présidé par Gilles Goujon, Meilleur Ouvrier de France et chef triplement étoilé au Guide Michelin, le concours a une nouvelle fois mis en lumière le travail d'équipe à travers un trio indissociable des métiers de bouche : cuisine et salle réunies autour d'une même exigence.

### LES BRIGADES LAURÉATES 2026

---

#### BRIGADE D'OR – LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE 2026



##### **La Côte Saint Jacques, Joigny (21)**

*Chef de cuisine : Nicolas Keller*

*Maître d'hôtel : Méline Dupré*

*Commis : Maxence Fouchard*

#### BRIGADE D'ARGENT

##### **Château du Mont Joly, Sampans (39)**

*Chef de cuisine : Alexandre Marza*

*Maître d'hôtel : Rodolphe Derocles*

*Commis : Lorette Fassenet*



#### BRIGADE DE BRONZE

##### **La Maison dans le Parc, Nancy (54)**

*Chef de cuisine : Baptiste Depême*

*Maître d'hôtel : Adrien Fueyo Roumage*

*Commis : Thibault Tanghe*

## ET POUR LES PRIX SPECIAUX DU JURY

---

- Prix du Meilleur Commis : Maxence Fouchard, La Côte Saint Jacques, Joigny (21)
- Prix du Maître d'Hôtel : Adrien Fueyo Roumage, La Maison dans le Parc, Nancy (54)
- Prix du Meilleur Chef : Nicolas Keller, La Côte Saint Jacques, Joigny (21)

## UN CONCOURS QUI CÉLÈBRE L'EXCELLENCE COLLECTIVE

---

Unique en son genre, La Meilleure Brigade de France célèbre l'excellence collective en rassemblant un chef, un commis et un maître d'hôtel autour d'une même ambition : valoriser le savoir-faire français et la cohésion d'équipe qui animent les métiers de bouche.

Placée sous le regard attentif de trois jurys présidés par Gilles Goujon et composés de chefs renommés, maîtres d'hôtel et personnalités du monde gastronomique, les épreuves se sont déroulées à Paris les 13 et 14 avril 2026.

## DES ÉPREUVES D'UN HAUT NIVEAU TECHNIQUE

---

Pour accéder à la finale, chaque brigade a présenté deux recettes élaborées exclusivement à partir de produits référencés et achetés chez METRO :

- **Entrée (pour 8 personnes)** : assiette printanière sur le thème de l'épinard, des palourdes et de la tête de veau et/ou pied de veau.
- **Plat (pour 8 personnes)** : 2 rognons de veau cuits et servis en pièces entières dans leur graisse, découpés en salle par le maître d'hôtel, accompagnés de pomme "Anna" nature ou agrémentée au choix, ainsi qu'une garniture libre et une garniture dévoilée 1 mois avant le concours.

À travers cette 9<sup>e</sup> édition, le Concours de La Meilleure Brigade de France confirme sa vocation : mettre à l'honneur les femmes et les hommes qui font vivre la gastronomie française par la rigueur, l'esprit d'équipe et la transmission des savoirs.

### A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. [www.metro.fr](http://www.metro.fr)