

JANVIER 2024

14ÈME  
ÉDITION

# TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

LES ÉTOILES MONTANTES DE LA GASTRONOMIE

SARLAT-LA-CANÉDA  
20 janvier 2024

DOSSIER DE PRESSE

# SOMMAIRE

**03**  
*Le Trophée Jean Rougié*

---

**07**  
*Les épreuves*

---

**10**  
*Un jury d'exception*

---

**14**  
*Des candidats talentueux*

---

**16**  
*Le programme*



# LE TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

Les 20 et 21 janvier 2024 prochains, la ville de Sarlat-la-Canéda accueille un événement incontournable pour tous les gourmets et les gourmands : la Fête de la Truffe !

Comme chaque année, le Groupement des Producteurs de Truffes du Périgord Noir, l'Office de Tourisme et la Ville de Sarlat-la-Canéda mettent à l'honneur ce produit d'exception, joyau de leur terroir.

C'est à cette occasion que se déroulera la 14e édition du Trophée Jean Rougié, une référence parmi les concours culinaires. Porté par les plus grands Chefs de la gastronomie française et internationale, sa réputation s'étend aujourd'hui bien au-delà de nos frontières !

# 14 ANS DÉJÀ !

Le concours a été créé en 2010 par 3 partenaires fondateurs audacieux, soucieux de contribuer au rayonnement de la gastronomie française et à la valorisation de produits d'exception :



## La Maison Rougié.

Son histoire est tout d'abord celle de la famille Rougié et de son premier atelier créé en 1875. Producteur de canards et de foies gras d'exception, la Maison Rougié est aujourd'hui un emblème de la gastronomie française et est fière de ravir les plus fins palais grâce à la qualité de ses produits. Reconnue pour ses innovations et technologies de pointe, Rougié a été le 1er acteur du marché à proposer une gamme d'escalopes de foie gras surgelées individuellement (IQF) en 1999 ! Inspirée par ce succès et forte de la qualité de ses foies gras, la Maison Rougié a tissé de solides liens avec les plus grands chefs du monde entier pour être présente sur les tables les plus prestigieuses.



## La ville de Sarlat,

capitale du Périgord Noir, terre d'accueil et de gastronomie, réputée pour son art de vivre et la qualité de ses produits du terroir, se réjouit d'être à l'origine de la création de cette académie culinaire où les passionnés du bon goût et du savoir-faire culinaire français se retrouvent. Quoi de plus naturel que de célébrer le foie gras d'oie et de canard et les truffes de qualité à Sarlat où leur renommée est établie depuis plusieurs siècles.



## La Maison Pébeyre,

la plus ancienne maison familiale de truffe, fondée en 1897 est devenue, au fil de cinq générations, l'une des premières sur le marché mondial de la truffe. Elle est la seule entreprise française exclusivement spécialisée dans le négoce de la truffe. Un produit phare et d'exception destiné aux fins gourmets et aux chefs du monde entier.

# LE CONCOURS EN CHIFFRES

En 2023, le Trophée Jean Rougié c'était déjà ...

**13** ÉDITIONS

**13** LAURÉATS

**180** ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN

**220** ÉLÈVES ET PROFESSEURS  
PARTICIPANTS

**71** ÉCOLES HÔTELIÈRES  
REPRÉSENTÉES

**18** CHEFS JURY À CHAQUE ÉDITION

**+ DE 5000**

VISITEURS À LA FÊTE DE LA TRUFFE





# LA TRANSMISSION

UNE VALEUR CARDINALE

*Je suis très heureux d'être membre du jury pour la nouvelle édition du Trophée Jean Rougié.*

*À mon tour de participer et de quitter mon île de Noirmoutier pour venir découvrir les talents culinaires d'une nouvelle génération de chefs autour du foie gras. J'espère être étonné par les candidats et pourquoi pas retrouver un côté iodé dans certains plats."*

**Alexandre Couillon, Président du jury 2024**

# UN DUO D'ÉPREUVES...

## La recette froide : L'épreuve plateau: la technicité maîtrisée

Durée : 2H30 et 15 minutes de finition

**Le thème de l'année** : Une salade froide esthétique et gourmande liée d'une gelée ou toute autre sauce froide, mettant en valeur la gastronomie du Périgord avec ses 2 produits emblématiques : le foie gras et la truffe.

Incontestablement « l'épreuve phare » du concours ! Les candidats finalistes sont invités à exécuter la recette froide qu'ils ont imaginée et présentée lors des sélections. Celle-ci est ensuite proposée au jury en deux temps : sur plateau d'abord, dressée à l'assiette ensuite... puis place à la dégustation.

La valorisation des produits, l'un des enjeux majeurs de la recette froide, implique pour les candidats de faire preuve d'une grande technicité.



## La recette chaude : Créativité & Technicité

Durée : 1H

Le thème de la recette chaude est révélé aux candidats et à leur professeur 10 minutes avant le début de l'épreuve. Seule certitude : elle met également le foie gras et la truffe à l'honneur.

À cette occasion, les candidats finalistes sont invités à « casser les codes » traditionnels des recettes à base de foie gras et de truffe... Un seul mot d'ordre : la créativité !

La technique des cuissons des deux produits et le modernisme sont les maîtres-mots de cette épreuve.

# ...POUR UN BINÔME À TOUTE ÉPREUVE LE CANDIDAT ET SON PROFESSEUR.

Le concours s'adresse à tous les jeunes, de 18 à 25 ans, élèves dans un établissement scolaire type lycées professionnels et technologiques, écoles hôtelières privées et CFA<sup>1</sup>.

Depuis sa création, le Trophée Jean Rougié met à l'honneur la transmission des savoirs et des compétences. C'est donc tout naturellement qu'elle s'est construite autour de la relation privilégiée qu'entretiennent les candidats avec leur professeur. Seule cette relation de confiance pourra les conduire jusqu'à l'excellence.

Concrètement, le professeur accompagne son élève dans l'élaboration de la recette froide en amont, en vue des sélections. Le Jour J, il l'assiste dans le dressage à l'assiette de sa recette froide lors de l'envoi au jury. Enfin, il coache oralement son élève lors de la réalisation de la recette chaude.

1. Terminale Bac pro, Terminale Bac Techno, Brevets professionnels, BTS Option B 1ère et 2e année, Mention Complémentaire, Bachelor Cuisine / Management des Arts Culinaires.



Toute la journée, les 8 candidats cuisinent sous l'œil vigilant de Jean-Luc Danjou, directeur technique du concours.

## DIRECTEUR TECHNIQUE DU TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

Meilleur Ouvrier de France et Directeur des Formations de l'École du Foie Gras Rougié, Jean-Luc Danjou supervise le concours depuis sa création. À la fois rigoureux et attentif, il est le garant de la bonne application du règlement.

Pédagogue, il est animé par la volonté de transmettre. Auparavant professeur de cuisine, puis Chef de travaux au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie à Toulouse, il est le premier enseignant à avoir obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France Cuisinier en 1986. Également Compagnon Cuisinier, il est aujourd'hui une figure de grands concours tels que le Bocuse d'Or, le MOF...



JEAN-LUC DANJOU



# UN JURY D'EXCEPTION

À l'occasion de sa 14ème édition, le Trophée Jean Rougié se veut le reflet de l'incroyable richesse de l'offre gastronomique actuelle.

Cette gastronomie plurielle contemporaine, qui marie avec audace les saveurs et les techniques, s'inspire pour mieux réinventer les traditions culinaires du monde entier.

Éclectique, à l'image de cette création culinaire extraordinaire qui marque notre époque, le jury accueille parmi ses 16 membres : des femmes et des hommes de talent, des chefs français et étrangers, des professionnels aux parcours d'exception... Tous animés par ce même amour de la gastronomie et cette volonté de transmettre.

Des Chefs étoilés aux Meilleurs Ouvriers de France, sans oublier les Bocuse d'Or ou les Jeunes Talents Gault&Millau, ils sauront mettre leur expérience au service des candidats, afin de les départager bien sûr, mais aussi et surtout de les guider et les inviter à progresser.



# LE PRÉSIDENT

Chef de son restaurant étoilé La Marine à Noirmoutier, Alexandre Couillon est une véritable icône de la gastronomie, reconnu mondialement pour son savoir-faire exceptionnel et sa créativité culinaire.

Avec son expérience, il apportera une expertise et une transmission précieuse lors de la compétition du Trophée Jean Rougié.

ALEXANDRE COUILLON



« Chaque matin, je me lève à l'aube pour me rendre à la criée de Noirmoutier afin de trouver les meilleurs poissons de l'Atlantique (rouget, sole, maquereau...). Je prends ensuite la direction de mon potager de 4000 m2 situé à quelques minutes du restaurant.

Aujourd'hui, on est sur une philosophie de travail qui nous rapproche toujours plus de l'océan. Le matin, la carte est écrite suivant les arrivages ; le soir, elle change s'il y a besoin. Et le lendemain, ce sera encore quelque chose de différent... Je veux transmettre cette vision à mes équipes et aux jeunes participants du Trophée Jean Rougié »

Alexandre Couillon

KEITH PEARS



## LE PRÉSIDENT D'HONNEUR



Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, Keith Pears est devenu un acteur important de la cuisine canadienne. Il se fait connaître grâce à ses participations à de nombreuses compétitions gastronomiques et remporte notamment la qualification canadienne pour le Bocuse d'Or 2025. Il est actuellement le chef exécutif du groupe Accencis.

# LE JURY DE LA RECETTE FROIDE

Le jury appréciera l'audace des recettes proposées, devant marier originalité, harmonie et équilibre global. Il sera particulièrement attentif à la valorisation des produits, avec un nouvel impératif cette année : mettre son territoire à l'honneur !

OLIVIER COUVIN



Chef exécutif, Restaurant Paul Bocuse,  
Collonges-au-Mont-d'Or (69)

Meilleur Ouvrier de France 2015

CAMILLE BROUILLARD



Restauratrice, L'Huitrier Pie,  
Saint-Emilion (33)

Lauréate du Trophée Jean Rougé 2016  
Grand de demain Gault & Millau 2021  
Gagnante du 6ème Challenge culinaire du Président de la  
République en octobre dernier à l'Elysée.

NOËMIE HONIAI



Cheffe traiteur, animatrice M6 de la  
Meilleure Boulangerie de France,  
Villefranche de Rouergue (12)

Finaliste du Bocuse d'Or de France 2021  
Jeune talent Gault & Millau 2014  
Championne de France Junior de dessert en 2011

NICOLE FAGEGALTIER



Restauratrice, Hôtel du Vieux Pont,  
Belcastel (12)

1 étoile au guide Michelin  
Lauréate du championnat de France du dessert en 1986.

AURÉLIEN GRANSAGNE



Chef, Relais Vieira,  
Chaudes-Aigues (15)

2 étoiles au guide Michelin

VINCENT ARNOULD



Restaurateur, Vieux Logis,  
Trémolat (24)

1 étoile au Guide Michelin  
Meilleur Ouvrier de France 2007



# LE JURY DE LA RECETTE CHAUDE

Le jury sera très attentif à la valorisation et à la cuisson des deux produits d'exception que sont le foie gras et la truffe, ainsi qu'au modernisme que chaque candidat aura su insuffler dans son plat.

LAETITIA VISSE



Restauratrice, La Femme du boucher,  
Marseille (13)

*"Terroir d'exception" Gault et Millau 2023  
Jeune talent 2020, deux toques actuellement.  
Admise au collège culinaire de France en 2023,  
et à l'académie de la viande.*

AMANDINE CHAINOT



Restauratrice, Pouliche, Café de  
Luce & Rosy et Maria, Paris (75)

*Bocuse de Bronze sélection France  
Jury pour l'émission Masterchef  
Finaliste du concours des MOF*

GAËL MICKAËL TOURTEAUX



Restaurateurs, Flaveur,  
Nice (06)

*2 étoiles au guide Michelin  
17,5 sur 20 au Gault et Millau*

PIERRE CHOMET



Restaurateur, Ambos,  
Paris (75)

*Candidat emblématique de la saison 12  
de l'émission Top Chef*

GEORGIANA VIOU



Restauratrice, ROUGE,  
Nîmes (30)

*1 étoile au Guide Michelin  
3 Toques au Gault et Millau*

DAVY TISSOT



Chef, Bocuse d'Or 2021 et membre de la  
Team France Bocuse d'Or

*1 étoile au guide Michelin en 2020  
Trophée Grand de demain Gault et Millau 2006  
Meilleur Ouvrier de France 2004*

# LE JURY CUISINE

Le jury cuisine est présent aux côtés des candidats tout au long des épreuves, et les observe lors de la conception de leurs plats.

A l'issue, il est invité à se prononcer tant sur leur niveau technique, leur attitude, que sur des critères d'hygiène et de développement durable, tels que la propreté de leur plan de travail ou la gestion des déchets.

QUENTIN BOURDY



DAMIEN THURIN



MARC WERY



TEDDY ODORICO



# DES CANDIDATS TALENTUEUX

A l'issue de l'épreuve de sélection régionale portant sur le thème de la recette froide, les noms des 8 candidats finalistes ont été révélés le 24 novembre dernier. Cette année encore, le Trophée se réjouit de mettre à l'honneur 8 jeunes talents à l'avenir prometteur !

MARIUS MERLET



19 ans, BTS Management  
Hôtellerie & Restauration  
Accompagné de Patrick Bouffety

*Ensemble Sacré Cœur, Saint-Chély-d'Apcher (17)*

FLORENT BLAISON



22 ans, BTS Management  
Hôtellerie & Restauration  
Accompagné de Gregory Pereira

*Lycée François Rabelais, Dardilly (69)*

MATHIS DHO



19 ans, BTS Management  
Hôtellerie & Restauration  
Accompagné de Frédéric Umidian

*Lycée Régional hôtelier Jean Paul Passadat,  
Marseille (13)*

MATEO LUCQUET



20 ans, Mention Complémentaire  
Cuisinier en Desserts de Restaurant  
Accompagné de Franck Baruzier

*Lycée Hôtelier du Touquet, Le Touquet (62)*

EDGAR SÉVÉZEN



19 ans, BTS Management  
Hôtellerie & Restauration  
Accompagné de Jérémie Barnay

*Ferrandi, Campus de Paris (75)*

ALEXANDRE GEORGET



20 ans, BTS Management  
Hôtellerie & Restauration  
Accompagné de Thomas Champagnol

*Ecole hôtelière de Saint-Quentin, Guyancourt (78)*

NOA ACQUIER



19 ans, BTS Management  
Hôtellerie & Restauration  
Accompagné de Fabrice Cambonie

*UFA des métiers Quercy Périgord, Souillac (46)*

ERIK HANSEN



20 ans, Formation en Arts culinaires  
Accompagné de Manuel Panfilii

*SAIT, Calgary (CA)*



# TROPHÉE JEAN ROUGIÉ

LES ÉTOILES MONTANTES DE LA GASTRONOMIE



# LE PROGRAMME

## VENDREDI 19 JANVIER

18H00 : Arrivée des candidats et de leur professeur.  
Tirage au sort des box et dîner de convivialité.

## SAMEDI 20 JANVIER

9H00 : Ouverture du Trophée - Préparation de la recette froide.  
14H45 : Entrée en scène du jury, présidé par Alexandre Couillon.  
15H00 : Dressage, présentation, découpe de la pièce froide et début de la préparation de la recette chaude.  
18H15 : Cérémonie des résultats.

## DIMANCHE 21 JANVIER

Marché de la truffe dans les rues de Sarlat.



Tout au long du week-end, en parallèle du **Trophée Jean Rougié**, retrouvez une riche programmation. Ateliers de cuisines, conférences et rencontres avec les plus grands noms de la cuisine internationale, dédicaces... il y en aura pour tous les goûts !



## PARTENAIRES FONDATEURS



## PARTENAIRES OFFICIELS



Enedis



## PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



## ILS NOUS ACCOMPAGNENT



[rougie.com](http://rougie.com)

Visuels non contractuels - Suggestion de présentation  
©KASMIN, ©Agence Eligans - D. Gay

