



www.a-n-c.fr

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> Juillet 1901



## RÉSULTATS

### **TROPHÉE AVENIR RAYMOND VAUDARD – ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE**

**Le 18 novembre 2021 au Lycée des métiers en hôtellerie et tourisme du Val de Loire à Blois**

Le 18 novembre dernier, s'est déroulé à Blois, le Trophée Avenir Raymond Vaudard organisé depuis 1990 par l'Académie Nationale de Cuisine.

Cinq binômes, cuisine et salle représentant un établissement de formation, sélectionnés sur dossier, ont participé :

- En cuisine, durant 4 h 30 avec préparation devant un jury technique en cuisine, d'un plat pour 8 personnes et un dessert à l'assiette avec thème imposé, servis au jury dégustation. Des jurys composés de professionnels de renom, chefs étoilés, formateurs en cuisine et salle, Meilleurs Ouvriers de France... Parrain du concours, le chef 2 étoiles Christophe Hay.
- En Salle, avec épreuves d'office imposées : découpe de fruit et flambage, atelier fromages et service d'une assiette de fromages, atelier sensoriel, réalisation d'un cocktail, carafage d'un vin, dressage d'une table étoilée sur un thème, présentation et service des mets réalisés par son binôme cuisinier aux membres du jury dégustation.

#### **TROPHÉE AVENIR RAYMOND VAUDARD à l'établissement :**

- 1<sup>er</sup> **Lycée des métiers et hôtellerie de Tourisme de Blois**
- 2<sup>ème</sup> CIFA Auxerre
- 3<sup>ème</sup> Lycée de l'Orléanais à Olivet

#### **Les élèves lauréats 2021 :**

##### **CUISINE**

Prix "Georges Pouvel" Cuisine : **Camille Genet**

Prix "Itinéraires d'un gourmand" encouragement : Camille Genet

Prix du Meilleur Plat : Camille Genet

Prix du Meilleur Dessert : Camille Genet

Prix du Meilleur Commis : Sara Ouhada

##### **SALLE**

Prix "Michel Widehem" épreuve Restaurant : **Baptiste Colas**

Prix "Eurolam" des Arts de la Table : Baptiste Colas

Prix Connaissance Produits : Baptiste Colas