

COMMUNIQUÉ DE PRESSE DU 3 SEPTEMBRE 2021

CONCOURS NATIONAUX 2021 – SÉLECTION France **Le 18 novembre 2021 au Lycée des Métiers en Hôtellerie et Tourisme du Val de Loire** **LISTES OFFICIELLES DES CANDIDATS SÉLECTIONNÉS**

TOQUE D'OR CUISINE

Pour mémoire, les concours **Toque d'Or** de l'Académie Nationale de Cuisine valorisent depuis 1978 les savoir-faire de cuisiniers et pâtisseries professionnels lors de sélections nationales puis d'une finale internationale.

En furent lauréats : François Adamski (Bocuse d'Or, MOF), Pierre Caillet (MOF), Alain Montigny (MOF), Jérôme Dubois (MOF), Franck Baruzier, Stéphane Collet (MOF), Gilles Blasco, Stéphane Bastouil, Alexis Maurice (Ancien chef Élysée), Bruno Van Der Weijden, Benoît Flahaut, Guillaume Rizzo (finaliste Bocuse d'Or), Michael Wickaert, Issam Jaafari (Top Chef Arabia 2016), Hiroyuki Kanazawa, Jonathan Lutun...

- Ouvert aux professionnels femmes et hommes
 - Durée de l'épreuve finale 5 h 30
- Entrée surprise à partir d'un panier surprise de produits de la région
 - Plat et dessert avec thème principal imposé
- Toque d'Or Cuisine sur la meilleure moyenne supérieure à 15/20 décernée par un jury de professionnels.

Un peu par tradition lorsque cela est possible, les finales nationales accueillent les candidats dans la région du précédent vainqueur de la Toque d'Or Cuisine. C'est donc en Centre - Val de Loire et plus particulièrement à Blois au Lycée des Métiers en Hôtellerie et Tourisme du Val de Loire, que se dérouleront les prochains concours, le 18 Novembre 2021, Florian Brzenczek, enseignant en cuisine dans cet établissement ayant remporté le trophée 2019.

Après étude des différents dossiers d'inscription reçus, la commission des concours a décidé de retenir comme participants :

COPIN Clara	Lycée Professionnel – St Giron
GRASSO Romain	Lycée Hôtelier de l'Orléanais – Olivet
HERY Cyril	Le Petit Phare – Les Sables d'Olonne
LEQUAIN Jean Claude	Lycée Hôtelier International – Lille
MEDKOUR Nicolas	Restaurant le Quai – Amiens
ROCHE Killian	Veuzain sur Loire
SOM Steven	Restaurant Terra SAS Chez nous 2 – Paris
UGO Jean Christophe	L'Abbaye de St Croix – Salon de Provence

TROPHÉE RAYMOND VAUDARD

Le 18 novembre 2021 au Lycée des Métiers en Hôtellerie et Tourisme du Val de Loire

Depuis 1990, le trophée **Avenir Raymond Vaudard** de l'Académie Nationale de Cuisine, est réservé aux élèves et apprentis, sur un travail en binôme cuisine et salle. Le Touquet, Toulouse, Bazeilles, Paris, Chamalières, Joigny, Amiens, Ferrandi... sont des établissements ayant formé des lauréats lors de précédentes éditions.

- Concours réservé aux élèves et apprentis en 2ème année de formation (CAP, BP, BAC PRO, BTN, BTS)
 - Candidats en binôme cuisine-salle
- Durée de l'épreuve finale 4 heures 30 minutes

- Plat et dessert sur thème imposé pour le cuisinier
 - 9 ateliers en salle pour l'épreuve restaurant
- Trophée Avenir Raymond Vaudard pour le meilleur binôme
 - Trophée Michel Widehem pour l'épreuve restaurant
 - Trophée Georges Pouvel pour l'épreuve cuisine
- Prix « Itinéraires d'un gourmand » pour le meilleur cuisinier

Après étude des différents dossiers d'inscription reçus, la commission des concours a décidé de retenir comme participants :

DESPRETZ Antoine	CFA/Lycée Marguerite Yourcenar – Beuvry
GAUTHIER Yohan	École Hôtelière du Périgord – Boulazac
GENET Camille	Lycée des métiers de l'hôtellerie – Blois
GREGOIRE Samuel	Lycée Hôtelier de l'Orléanais – Olivet
PRIEUR Baptiste	Lycée Hôtelier le Corbusier – Soissons
TAQUOY Gabrielle	Lycée Saint Vincent de Paul – Soissons

Plus d'informations, membres du jury, partenaires, sur le site : www.toquedor.com

POUR UN REPORTAGE OU INTERVIEW LE JOUR DU CONCOURS, MERCI DE CONTACTER PRESSE@A-N-C.FR

Académie Nationale de Cuisine

www.a-n-c.fr