

Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République



PARIS, SEPTEMBRE 2023

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LANCEMENT OFFICIEL DE LA 69^{ème} ÉDITION DU
"MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE"
Promotion Christophe Hay

Cette année nous avons le plaisir de vous présenter la nouvelle édition du concours du « Meilleur Apprenti Cuisinier de France ». Cette compétition a pour but de mettre en lumière nos chefs de demain.

Depuis 1955 nous nous efforçons de promouvoir les savoir-faire de la cuisine française auprès de nos apprentis.

PLUS DE CANDIDATS

Cette année, le concours du "**Meilleur Apprenti Cuisinier de France**" enregistre plus de 70 participants, une croissance de près de 60% par rapport à il y a trois ans (47 participants en 2021 et 57 en 2022). Cette augmentation remarquable témoigne de l'engouement pour la cuisine en France, en grande partie grâce à l'intérêt médiatique croissant.

Les médias, comme **la télévision** ou bien **les réseaux sociaux**, ont fortement influencé l'intérêt pour la Gastronomie.

Parmi tous les apprentis, seul le meilleur se distinguera !

LES ÉPREUVES ARRIVENT À GRAND PAS

Les inscriptions venant d'être clôturées, les épreuves régionales vont bientôt commencer !

9 octobre

Normandie

23 octobre

Hauts de France

16 octobre

Île de France

Auvergne Rhône-Alpes

Loire

Nouvelle Aquitaine

25 octobre

Occitanie

Provence Alpes Cote d'Azur

13 novembre

Centre Val de Loire

Grand Est

EN CUISINE

AU MENU CETTE ANNÉE

Retrouvez ici le **thème** de l'épreuve régionale concocté par nos Maîtres Cuisiniers.

Ces différents mets permettront de distinguer les compétences de chacun et de **sélectionner les meilleurs apprentis qui iront en finale.**

En entrée :

Oeuf de poule,

Macédoine de racines d'antan,

Fine gelée tremblotante.

En plat :

Rougets en écailles de pommes de terre,

Petite ratatouille,

Coulis de poissons et foie de rouget.

En dessert :

Savarin Individuel

Pomme zéro déchet en libre interprétation.

LA FINALE

La finale aura lieu le **15 janvier 2024** dans l'école de notre Président Christian Têtedoie, au CFA de la Gastronomie à Marcy l'Étoile.

S'en suivra un **dîner de Gala** avec les candidats, nos partenaires, les organisateurs et les officiels.

LE PARRAIN 2023

SON HISTOIRE

Comme chaque année, l'association des **Maitres Cuisiniers de France** met en avant un grand nom de la Gastronomie Française. **Christophe Hay** nous fait l'honneur d'être le parrain de l'année 2023.

Christophe Hay c'est **2 Étoiles Michelin** et 1 Étoile Verte Michelin dans son complexe hôtelier **Fleur de Loire**. Sa renommée le suit de loin car c'est plus de 10 ans de savoir-faire dans la Gastronomie. Il a aussi été nommé cuisinier de l'année 2021.

SES ENGAGEMENTS

Le Maître Cuisinier Christophe Hay est également impliqué dans des initiatives visant à promouvoir une **cuisine durable et respectueuse de l'environnement**. Il attache beaucoup d'importance à la préservation des ressources naturelles, les circuits courts et locaux, mais aussi à la réduction de **l'impact environnemental de la cuisine**.

C'est l'occasion de mettre en avant une valeur que nous partageons au sein de l'Association des MCF : **l'engagement durable**.

Cette promotion 2023 annonce un degré d'excellence et d'engagement digne des plus grands chefs de cette génération.

L'Association des Maîtres Cuisiniers de France tient à remercier chaleureusement l'ensemble de ses partenaires. Et plus particulièrement **Métro** et **Bragard** qui agissent activement sur ce concours.

