



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lyon, le 29/05/2024

FINALE DU TRIDENT D'OR

Le Trident d'Or, compétition culinaire organisée par le Commissariat des armées, s'est tenu le mardi 28 mai 2024 au CFA Christian TETEDOIE de Lyon Marcy l'Etoile (69).

Cette 5^{ème} édition de concours culinaire des armées valorise le savoir-faire des cuisiniers du Ministère des Armées et permet de faire rayonner les membres de la communauté RHL (restauration - hôtellerie - loisirs) tous les deux ans.



Les 7 équipes finalistes (la 8^{ème} équipe de Nouvelle-Calédonie a dû annuler sa participation en urgence eu égard aux conditions géopolitiques) ont été évaluées par un double jury, technique et de dégustation, composé de membres experts du Service du commissariat des armées, de l'Economat des Armées, des anciens lauréats des éditions du Trident d'Or ainsi que de grands noms prestigieux de la gastronomie française : Christian TETEDOIE, notre parrain du concours ainsi que Ghislaine ARABIAN, Eric BRIFFARD, Danielle CROST, Marie-Jo GERMON, Guy LEGAY, Mickaël MOURAGNON, Thierry CHARRIER, Gilles MOINEAU, Jean-François GIRARDIN, Virginie BASSELOT, Stéphane CARBONE, Xavier MATHIEU, Jean-Marc TACHET, Christophe RAOUX, Frédéric SIMONIN

La Finale du concours Trident d'Or, sous le parrainage du Chef Christian TETEDOIE, a classé les équipes finalistes :

Classement	Equipe	Prix	Candidats finalistes	
Trident d'Or				
1	GSBdD Brest-Lorient Restaurant officiers		ANDRIEU	Julien
			COURSON	Yannick
Trident d'Argent				
2	GSBdD Brest-Lorient Restaurant Roland Morillot		ARANDA	Jérémy
			GOGÉ	Kévin
Trident de Bronze				
3	Cercle de la Base de défense de Carcassonne Restaurant Laperrine		BIAGGIONI	Fabien
			VIDAILLAT	Joshuan

4	Pôle Balard - Paris Section Restauration des Très Hautes Autorités		DELPIERRE	Michel
			HAZE	Maximilien
5	Cercle de la Base de défense de Montauban Restaurant de Caylus		FREVILLE	Franck
			MEYER	Julien
6	Cercle de la Base de défense de Lyon Valence La Valbonne Restaurant Sabatier et Restaurant BA 942	<i>Prix technique du jury</i>	KILINAN	Myriam
			NOTO	Frédéric
7	Cercle de la Base de défense de Lyon Valence La Valbonne Restaurant Succursale La Valbonne		AMOUR- CATHERINE	Fanjanekena
			AYOTA	Lydiane
8	Cercle de la Direction du Commissariat d'Outre-Mer de Nouvelle-Calédonie Restaurant des Artifices	<i>Prix "Meilleure préparation au concours"</i>	POITVIN	Clément
			BEER	Nicolas

Cette édition a récompensé les équipes par 2 Prix, mettant à l'honneur le travail et l'investissement des candidats :

Prix « Technique » pour la technique culinaire

Cercle de la Base de défense de Lyon – Restaurant Sabatier (7RMAT) et Limonest (BA 942)

Prix « Meilleure préparation au concours »

Cercle de la Direction du Commissariat d'Outre-Mer de Nouvelle-Calédonie – Restaurant des Artifices

Les vainqueurs arrivés en 1^{ère} et 2^{ème} place décrochent leur place pour participer à la compétition internationale de FORT GREGG ADAMS en Virginie, aux Etats-Unis, prévue au 1^{er} semestre 2025.

Chacune des 7 équipes a concouru en suivant un thème imposé pour les recettes du menu :

Plat

Filet mignon et ses légumes de printemps (sauce libre)

Dessert

Omelette norvégienne 2.0