

L'Académie Culinaire de France annonce le report du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie, qui devait se tenir mardi 16 novembre à FERRANDI Paris, à début 2022.

Pour rappel, la compétition se tiendra sous la présidence de Fabrice PROCHASSON, Président de l'Académie Culinaire de France, Dorian WICART (Lauréat 2005), Président du Jury et Gabriel PAILLASSON, Président d'Honneur.

Lors de l'épreuve, chaque candidat accompagné d'un commis (apprenti en filière restauration à FERRANDI Paris) disposera de 5h pour réaliser deux recettes selon les thèmes imposés suivants :

LE PLAT / Travailler 4 pièces de dorade, servies chaudes et présentées en 8 portions sur un plat rectangulaire Guy Degrenne. Flanquer de 3 garnitures individuelles, présentées chacune en 8 portions : l'une composée uniquement de végétaux, l'une intégrant une céréale et l'une intégrant au moins 2 fruits de mer, dont obligatoirement, des crevettes d'Argentine de la Carte d'Hubert.

LE DESSERT / Confectionner 8 tartelettes individuelles aux poires, servies chaudes et présentées à l'assiette Boréal de Guy Degrenne.

Pour cette 54^e édition, le jury sera présidé par Dorian WICART, Chef de La Grange aux Loups à Apremont (60) et lauréat 2005 du Trophée. Il sera assisté par Gabriel PAILLASSON, Président d'Honneur et MOF Pâtissier Confiseur, ainsi que par de nombreuses autres personnalités de la gastronomie.

Les candidats sont invités à envoyer leur dossier de candidature à ac@academieculinairedefrance.fr - 01 47 03 37 08