

Dans les coulisses de la Coupe du Monde des Traiteurs 2023 !

Une 8^{ème} édition à marquer d'une pierre blanche avec la France qui défend encore une fois ses couleurs sur le podium des grands favoris. Et ce n'est pas pour déplaire à Joël Mauvigney, fondateur de L'International Catering Cup (ICC), qui nous fait l'honneur de lever le voile sur ce prestigieux concours !

Des gestes aiguisés à la perfection, une minutie du détail et des saveurs, des hommes et des femmes « tout terrain » au service d'une gastronomie plurielle. Encore trop peu reconnu, L'International Catering Cup (ICC) ou Coupe du Monde des Traiteurs s'est tenue au Sirha à Lyon du 17 au 19 Janvier 2023 avec dans son giron des virtuoses aux talents innombrables.

Au rendez-vous de cette 8^{ème} édition : 12 équipes de très haut niveau qui ont su rivaliser de créativité, de techniques et de maîtrise sous les yeux d'un jury de MOF et de professionnels. Il n'y a pas à dire, ce prestigieux concours organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) n'a pas son pareil pour faire émerger les nouveaux talents... Une performance de classe mondiale, l'apogée d'un savoir-faire multidisciplinaire qui en ferait presque pâlir les compétiteurs en lice des Bocuse D'or ! Force est de constater que la Coupe du Monde des Traiteurs gagne en légitimité, adoubée par des grands noms de la gastronomie.

Et à cette occasion, Gourmets de France est parti à la rencontre de Joël Mauvigney, président fondateur de la CNCT et de L'ICC, qui vous ouvre les coulisses de ce marathon culinaire.



Il y a quelques jours s'est tenue la 8^{ème} coupe du Monde des traiteurs, quelles ont été selon vous les principales évolutions au fil de ces dernières années ?

Ce que je constate avant tout c'est une montée en puissance des pays, notamment sur la qualité du travail, l'organisation, le choix des produits, les montages et finitions. Et le rendu est tout simplement exceptionnel. Le travail de préparation préliminaire gagne également en importance et ce, afin de gagner du temps les jours du concours mais aussi rester concentrer sur l'essentiel... Comme le feraient des sportifs de haut niveau !

Ce concours peut parfois être comparé aux Bocuses d'Or, d'après vous qu'est ce qui les différencie ?

Il existe une réelle différence entre ces deux compétitions... Les Bocuses d'Or, c'est de la haute gastronomie sur tous les fronts. Pour les traiteurs, la qualité des produits, l'excellence des saveurs sont bien évidemment au rendez-vous, à la différence près que la finition et le dressage ne sont pas poussés à leur apogée. Et cela s'explique tout simplement par les contraintes du métier. Là où dans un restaurant étoilé les chefs devront servir 4 à 10 personnes par table, nous les traiteurs devront servir 50 à 300 personnes dans un même et court laps de temps. Le rythme est très soutenu... En ce sens le montage est plus concis, moins élaboré mais pour autant les goûts et les parfums sont bien présents ! Il y a deux métiers et deux concours bien différents, mais au bout du compte on se ressemble et se complète, faisant tous deux partie de cette grande famille de la gastronomie.

Comment arrive-t-on à créer une osmose au sein d'une équipe et comment celle-ci s'entraîne-t-elle ?

Les équipes se composent d'un chef d'équipe qui désigne un coéquipier. Par ailleurs, ces deux personnes ne travaillent pas nécessairement dans la même entreprise et ne viennent pas forcément du même endroit. À cela vient s'ajouter depuis cette année, la présence d'un coach. Au niveau de l'organisation, je préconise de travailler produit par produit, puis de réaliser des « blancs » dans le temps imparti. Il est important de noter que tout cela se passe sur leur temps libre en dehors de leur activité. C'est aussi cela qui fait la valeur de ce concours car cela demande beaucoup d'endurance, d'implication et de mental de la part des équipes. Le coach joue un rôle fondamental et doit faire preuve de rigueur et d'une grande humanité... Il doit aider son équipe à se dépasser tout en apportant une certaine sérénité. C'est un manager, un guide mais aussi un médiateur.

La Victoire des USA avec un col bleu blanc rouge sur les photos... c'est étonnant non ?

Je ne trouve pas. Aujourd'hui, il y a énormément de Meilleurs Ouvriers de France qui exercent dans le monde entier. Donc au contraire, on exporte et se réapproprie notre savoir-faire. Et il en va de même pour les Bocuses... Il n'est pas rare de retrouver différents chefs et MOF en train de coacher d'autres pays qui concourent.

Pensez-vous que concourir à domicile (en France) est un avantage par rapport aux autres équipes en compétition ? Oui quand même. L'équipe française est sur place, ils ont moins de fatigue, ils peuvent amener aussi d'autres éléments de décor. Au niveau de la logistique, il y a tout de même un avantage. C'est d'ailleurs pour ça qu'en 2019 j'ai supprimé le prix attribué au plus beau buffet et ce, afin qu'il y ait plus d'équité. On constate aussi en parallèle, que les équipes des différents pays, arrivent de plus en plus en amont du concours, une semaine voire 10 jours avant. Ce qui leur permet d'être dans de meilleures conditions mais aussi d'être mieux préparées.

Quels sont les 3 atouts que doivent avoir les concurrents pour remporter ce trophée ?

Comme pour toute grande compétition, je dirais dans un premier temps, être de bons professionnels avec tout ce que cela implique. Ensuite, vient l'organisation afin de soutenir trois jours de compétition intenses. Et enfin le mental, avoir travaillé au préalable sa résilience et sa condition physique pour être à 100% le grand jour.

Comment se prépare-t-on à trois jours de compétition à l'intensité inédite ?

Tout simplement en faisant des blancs, en s'entraînant à rentrer dans les clous, à tenir le bon timing... Si on ne parvient pas à tenir les délais au bout du 4ème blanc, il devient alors important de revoir ses méthodes, ses choix, son organisation et de tout mettre en œuvre pour arriver à gagner du temps. Toute la difficulté réside dans ce qu'on a envie de mettre dans l'assiette et s'il est possible de le faire dans le temps imparti ! On ne le dira jamais assez, un bon traiteur a la capacité de s'adapter à son environnement mais aussi de rebondir lorsque c'est nécessaire.

Qui choisit les produits, les ingrédients et les épices ?

C'est Jauffrey Mauvigney, mon fils et Christophe Tourneux (?) qui s'en occupent, en se concertant bien entendu avec moi. C'est eux qui définissent les sujets et dans cette logique c'est également eux qui choisissent les ingrédients en essayant de pallier toutes les demandes. On a un objectif, c'est de trouver des sujets qui puissent être travaillés dans le monde entier et avec des matières premières très diversifiées allant des produits les plus nobles aux plus communs. Du côté des compétiteurs, il y a un vrai travail de créativité à fournir... Comment arriver à sublimer, faire jaillir les saveurs d'un produit qui d'apparence peut sembler des plus simples ? C'est là un

vrai défi et la technique rentre en jeu ! En ce qui concerne les épices, on fait le choix d'épices qui « passent partout » pour justement éviter aux équipes d'aller à la catastrophe. Je m'explique : le choix des épices doit rester simple afin de ne pas servir de plats et mets trop marqués, trop identitaires, ce qui pourrait dénaturer les produits et par la même occasion déranger les membres du jury. Il faut proposer une partition qui saura plaire au plus grand nombre de palais. Le but est de sublimer avec du naturel !

Pour les desserts, est-ce que vous fonctionnez de la même manière ?

Il en va de même. Prenons un exemple : En ce qui concerne le chocolat, Valrhona sort des arômes différents chaque année - que l'on ne trouve pas forcément dans chaque pays. De fait, on essaye de sélectionner des chocolats connus et accessibles de tous !

En ce qui concerne la notation des candidats, est-ce que l'originalité est un fort axe de différenciation ?

Bien sûr, l'originalité et la créativité font partie des éléments importants que l'on retient lors de la compétition. Ils ont d'ailleurs de très forts coefficients ! Au préalable, on envoie les grilles de notation aux candidats afin qu'ils travaillent aux mieux les points essentiels qui les mèneront peut-être à la victoire.

Un dernier mot ?

Derrière ce concours majestueux qui monte en puissance, il y a l'humain, la simplicité et la famille que je représente. On est une organisation à taille humaine. Il est important de ne pas oublier d'où l'on vient, de faire preuve d'une grande humilité et surtout de rester toujours ouvert à l'échange et au partage !