



# 8<sup>ème</sup> ÉDITION DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP 2023

SÉLECTION FRANCE 2022



*Le concours du meilleur traiteur du monde, organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT), est lancé pour sa huitième édition !*



## — Qu'est-ce que l'ICC ?

Depuis sa création en 2008, l'International Catering Cup réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale. Une véritable aventure humaine qui révèle au monde entier le talent de ces femmes et de ces hommes passionnés et prêts à tous les efforts pour valoriser les richesses du métier de traiteur.

**L'objectif du concours ?** Créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires et fédérer, à l'échelle internationale, les talents des meilleurs traiteurs professionnels.

**Le challenge ?** La gestion complète d'une réception d'exception ! Les candidats devront démontrer leurs compétences au cours des épreuves suivantes : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette.

**La grande finale de cette 8<sup>ème</sup> édition aura lieu en janvier 2023 au Sirha.** À cette occasion, ce sont 12 binômes de 12 pays différents qui s'affronteront. En France, la sélection nationale aura lieu les **12 et 13 avril** prochains au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC (Paris 19<sup>ème</sup>).

## — Qui représentera la France à l'International Catering Cup ?

La sélection française est ouverte à tous les professionnels français des métiers de bouche, âgés d'au moins 23 ans, exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (charcuterie, restaurant, hôtellerie, etc.). Cette année, ce sont trois équipes qui, après des mois d'entraînement, tenteront de décrocher leur place en finale :

### Equipe n°1 L. DURAND / J. TRIART



**Ludovic DURAND**  
(Chef Cuisinier)  
Chef d'équipe



**Johan TRIART**  
(Pâtissier)  
Co-équipier



**David BOURNE**  
(Charcutier Traiteur)  
Coach

### Equipe n°2 G.HILLE / S. CHARRETIER



**Gauthier HILLE**  
(Cuisinier)  
Chef d'équipe



**Sébastien CHARRETIER**  
(Chef de cuisine et  
consultant formateur)  
Co-équipier



**Florent BOIVIN**  
(MOF - Exécutive  
Chef et Directeur  
pédagogique) Coach

### Equipe n°3 B. PIGNOL / J. CRAUSER



**Baptiste PIGNOL**  
(Traiteur)  
Chef d'équipe



**Jérémie CRAUSER**  
(Charcutier Traiteur)  
Co-équipier



**Olivier COUVIN**  
(MOF)  
Coach

## — Les sujets de cette édition

Chaque équipe devra envoyer en dégustation les mises en bouche, les plats de poisson, la trilogie de cochon et le café gourmand et les présenter sur son buffet.

### 1 ENTRÉE / MISE EN BOUCHE COCKTAIL

- Raviole de volaille-caviar
- Finger de pressé de volaille
- Pièce cocktail à base de légumes et caviar

### 2 PLAT POISSON

- Ballotine de poissons et son chaud-froid libre d'inspiration
- Bouchée de la mer
- Vol-au-vent

### 3 PLAT COCHON

- Trilogie de cochon - sauce piquante au chorizo avec sa garniture libre

### 4 DESSERT / CAFÉ GOURMAND

- Progrès café
- Entremets chocolat café
- Souffle café - coeur de chocolat

## — Des sélections France face à un jury d'exception

Pour sélectionner l'équipe de France, Joël Mauvigney - MOF Charcutier Traiteur, Président-Fondateur du concours et Christophe Tourneux - MOF Charcutier Traiteur, Président de jurys, seront entourés d'un jury de travail et de dégustation d'exception.

**Le jury de travail évalue les candidats au sein même des laboratoires.** Il analyse leur maîtrise, leur technique, leur organisation du travail, leur utilisation des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il sera composé de Jauffrey Mauvigney - MOF Charcutier Traiteur et Vice Président du concours et de Julien Denjean - MOF Charcutier Traiteur.

**Le jury de dégustation et de présentation, quant à lui, note le goût et l'aspect des produits ainsi que la présentation des buffets.** Il sera composé de David Bret - MOF Charcutier Traiteur, Jean Marie Gautier – MOF Cuisinier, Pascal Joly - MOF Charcutier Traiteur, Pierre Mirgalet - MOF Chocolatier, Fabrice Prochasson - MOF Cuisinier et André Audouy – Charcutier Traiteur et Restaurateur.

### INFORMATIONS PRATIQUES

[www.cateringcup.com](http://www.cateringcup.com)

Sélection France de l'ICC

— 12 et 13 avril 2022 au CEPROC, Paris 19ème

Finale de l'ICC

— Du 17 au 19 janvier 2023 au Syrha Lyon

